

ARROCES Y FIDEOS (reservar antes de las 11h am)
(Se podrá elegir DOS variedades de arroz a partir de 8 comensales)
(El arroz el precio es por persona)

Paella Valenciana (la autentica receta del Concurso Internacional de Paella de Sueca)	
24,50€	
Arroz de Pato,boletus, y trufa negra	24,00€
Arroz de Atun rojo de Barbate con zamburiñas y trufa	
25,00€	
Arroz de Perdiz escabechada con ajetes tienes y trufa	
24,00€	
Arroz de Carabineros con lagrimas de foie de pato	
25,50€	
Arroz de cocochas de bacalao con almejas	
25,00€	
Arroz de Gamba blanca de Huelva con pulpo	
25,00€	
Arroz al horno o passetjat (sobras del puchero)	
24,00€	
Arroz de Bogavante nacional con lagrimas de foie	
28,00€	
Arroz de Dos Versiones (centollo)	
25,00€	
Arroz Negro con All i Oli	24,00€
Arroz Negro con Carabineros y All i Oli	
26,50€	
Arroz de Cigala con Chipirones	25,00€
Arroz de Sepieta	
24,00€	
Bullit de peix con All i Oli y Arroz a banda	
45,00€	
Arroz meloso marinero de Denia	
26,50€	
Arroz del Senyoret (marisco pelado)	
26,50€	
Arroz de Langosta de la costa de Menorca	
40,00€	
Fideua Marinera de Gandia	
25,00€	

GUISOS MARINEROS

Suquet de Peix (pescado y patatas)	28,00€
------------------------------------	--------

All i Pebre de Anguila (ajo, cayena, patatas y anguilas)

24,50€

Suquet de Ratlla (raya y patatas)

26,00€

Caldero de Bogavante nacional

30,00€

Caldero de Langosta de la costa de Menorca

50,00€

POSTRES

Todos nuestros postres 7€

Torrija de Horchata 8€

EXTRAS

Servicio de pan. 2,50€.

All i Oli 4,50€

ENTRADAS FRIAS

Ensalada fresca de bonito	12,50€
Ensalada de Perdiz Escabechada	17,00€
Esgarrat (pimiento, bacalao y mojama de atún)	16,00€
Timbal de tomate rosa, aguacate y tronco de bonito	16,00€
Ensalada de Bogavante con vinagreta de cítricos	28,00€
Marinera (rosquilla con ensaladilla y Anchoa)	8,00€
Pan de la casa (tostas con salmorejo y jamon iberico)	17,50€
Anchoas del Cantábrico	22,00€
Laminado de Pulpo con vinagreta de pistachos	22,50€
Mojama de Atun de Barbate con almendra marcona y AOVE	19,00€
Laminado de Atun rojo de Barbate con AOVE y salsa de trufa	24,00€

ENTRADAS CALIENTES

Bastoncillos de calabacín (oda a las patatas bravas)	14,50€
Alcachofas de Benicarlo con crema de Carabineros	16,50€
Croquetas de Gambas al Pil-Pil	17,00€
Chipiron de la Playa de Peñíscola fritos	17,00€
Calamar de ración plancha	22,00€
Sepionet de Lonja con All i Oli	17,00€
Mandonguilla de abadecho (falsa croqueta de patata, bacalao)	15,00€
Pulpo a la parrilla con nuestro All i Oli	24,50€
Albondigas de Sepia con crema de cítricos con chips de patata	18,00€

CRUSTACEOS Y MOLUSCOS (lo que el mar nos traiga)

Gamba Blanca de Huelva (250 gr)	27,00€
Gamba Roja de Denia	spm
Volandeira al horno	15,50€
Clochina de Valencia	14,50€
Tellinas de playa (Coquina)	18,50€
Navajas a la plancha	17,50€
Almejas a la marinera con alcachofas	18,00€
Berberechos Gallegos	19,00€
Cigalas a la parrilla con explosion de ajetes tiernos	30,00€

PESCA DEL DIA

Consulta nuestro pescado recién traído de la lonja a diario