



# Menú

## TRES ENTRANTES A ELEGIR ENTRE:

*Ensalada de salmón ahumado, frutos secos y vinagreta de mostaza y miel*

*Ensaladilla casera en dos texturas*

*Tarrina de foie, gelatina de frutos rojos y teja de parmesano*

*Carpaccio de tomate de nuestra tierra y aceite de albahaca*

*Croqueta de pulpo a la gallega*

*Croqueta de sardina con "allioli"*

*Saquito de gambas, queso de cabra y mermelada de tomate*

*Mejillones con nuestra marinera*

*Puntillita frita*

*Hummus de garbanzos casero*

*Gazpacho de sandía*

*Saquitos de morcilla de Burgos y cebolla caramelizada*

## Plato principal

*Arroz de pulpo y sepia*

*Arroz negro*

*Fideuà de fideo fino o grueso*

*Paella de marisco*

*Arroz meloso de cangrejo azul*



*Arroz meloso de rape y mejillones de roca*

*Arroz de cigala y sepia*

*Paella Valenciana*

*Arroz de verduritas*

*Arroz al horno*

*Arroz de galeras meloso*

## **Postres**

*Carrot cake*

*Mousse de limón*

*Crema de queso fresco con mermelada de frambuesa*

*Helado de nata con teja de nueces*

—

*Primera bebida y pan incluidos.*

*Licores no incluidos.*

*El precio del menú por comensal es de 18€ IVA incluido.*

*El menú de los arroces estará disponible de martes a viernes al medio día.*

*El menú se sirve a mesa completa.*