

MENÚ RESTAURANTE

TAPAS Y ENTRANTES

PATATAS BRAVAS ESTILO A LA FRESCA	9€
BUÑUELOS DE BACALAO (UD.)	3€
BOQUERONES EN VINAGRE CON VINAGRETA DE ENCURTIDOS Y PAPAS	12€
ENSALADILLA AHUMADA DE PULPO DE DENIA	10€
ENSALADILLA CON VENTRESCA DE ATÚN	9€
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (UD)	2,50€
TACO CRUJIENTE DE COCHINITA PIBIL Y GUACAMOLE (UD)	5€
CRUNCH DE POLLO DE CORRAL	14€
HUEVO POCHÉ CON FOIE, SETAS Y PATATA TRUFADA	17€
TEMPURA DE VERDURAS CON CREMA DE SOJA Y LIMA	14€
NUESTRA BERENJENA A LA BRASA CON SOBRASADA DE “CA CURRO”, QUESO, PIPAS DE CALABAZA, VINAGRETA DE MIEL Y ROMERO	16€
ROLLITOS VEGANOS DE ALGAS Y VEGETALES CON JENGIBRE Y WASABI	12€
VITELLO TONNATO (finos filetes de ternera cocinados durante 24 horas al horno de leña con salsa de sus verduras, alcaparras y lascas de parmesano)	14€

CEVICHES Y TARTARES

CEVICHE PERUANO AL ESTILO “JAVIER WONG” CON PESCADO Y PULPO	18€
TARTAR DE ATÚN ROJO ALETA AZUL CON MATICES CÍTRICOS Y TOSTAS CRUJIENTES	23€
TATAKI CRUJIENTE DE ATÚN, MANGO Y MAÍZ CRUJIENTE	17€
CARPACCIO DE VACA MADURADA CON RÚCULA Y PARMESANO	20€
STEAK TARTAR DE CHULETÓN DE VACA MADURADO CON TOSTAS DE PAN	24€

PAELLAS, FIDEUAS Y ARROCES

- * de 12:30h a 21:00h
- * Mínimo 2 personas
- * Solo un tipo de arroz por mesa
- * Precio por persona

CALAMARES ANDALUZA	14€
PULPO A LA BRASA CON PARMENTIER DE PIMENTÓN DE LA VERA	19€
COCA AL HORNO DE LEÑA DE BACALAO, BRANDADA, TOMATE Y PESTO	14€
COCA AL HORNO DE LEÑA DE JAMÓN IBÉRICO, PROVOLONE, CEBOLLA CARAMELIZADA, RÚCULA	15,50€
SERVICIOS DE PAN CON “ALL-I-OLI”	2€

TABLAS

TABLA DE QUESO MANCHEGO	14€
TABLA MIXTA DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO Y QUESO MANCHEGO	19€
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA AL CORTE A MANO CON TOSTAS DE PAN	24€

ENSALADAS

ENSALADA MIXTA A LA FRESCA	12€
MEZCLUM, TRONCO DE ATÚN, AGUACATE, HUEVO, MAÍZ, TOMATE, CEBOLLA Y OLIVAS	
ENSALADA DE TEMPORADA CON BURRATA	14€
(#CUINA DE TERRITORI), OLIVAS KALAMATA Y PESTO.	
ENSALADA DE QUESO DE CABRA	13€
QUESO DE CABRA GRATINADO, FRUTA DE TEMPORADA, GARRAPIÑADAS, BACON Y VINAGRETA DE FRUTOS ROJOS.	
VEGAN POKE BOWL DE QUINOA	13€
BONIATO, HUMMUS DE REMOLACHA, QUINOA, ESPINACAS, PEPINO, VINAGRETA DE CÍTRICOS Y CHILE	

CARNES Y LONJA

ATÚN ROJO A LA BRASA CON TEXTURAS DE BERENJENA	26€
RAPE DE DÉNIA CON SUS MOLLEJAS A LA BRASA CON AOVE Y VERDURAS DE TEMPORADA	25€

ARROZ A BANDA	14€	POLLO AL HORNO DE LEÑA CON PATATAS ECO	15€
PAELLA DE POLLO DE CORRAL CON VERDURAS DE TEMPORADA Y ROMERO	16€	SOLOMILLO DE VACA PREMIUM CON GUARNICIÓN DEL CHEF	27€
PAELLA DE MARISCO	22€	ENTRECOT DE VACA PREMIUM MADURADA A LA BRASA CON GUARNICIÓN DE TEMPORADA (RIB EYE BBA)	29€
FIDEUA DE PATO, FOIE Y SETAS	18€	CHULETÓN DE VACA MADURADA SELECCIÓN ESPECIAL 1/KILO A LA BRASA CON GUARNICIÓN DEL CHEF	70€/1Kg
FIDEUA DEL SENYORET AL ESTILO A LA FRESCA CON GAMBA ROJA DE DÉNIA, CIGALAS, PULPO Y ATÚN ROJO.	22€	CARBONARA CON GUANCIALE DE UMBRÍA	17€
PIZZAS A LA LEÑA		GUANCIALE,PARMESANO,MOZZARELLA FLOR DI LATTE, CEBOLLA, HUEVO, PIMIENTA.	
(Pizzas de masa madre con fermentación lenta y natural, AOVE y selección de las mejores harinas italianas mezcladas con harina integral)		FEDERICO	15€
MARGARITA	11€	TOMATE NATURAL, AJO, ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, ALCAPARRAS, ACEITUNAS Y GUINDILLA.	
TOMATE, MOZZARELLA FRESCA Y ALBAHACA		VEGETARIANA CON VERDURAS ECOLOGICAS	15€
PROSCIUTO	13€	DIAVOLA	15€
TOMATE, JAMÓN YORK Y QUESO MOZZARELLA.		TOMATE, MOZZARELLA, SALAMI PICANTE, CHORIZO PICANTE Y ALBAHACA.	
CUATRO QUESOS	14€	VEGANA	15€
TOMATE, GORGONZOLA, PARMESANO, PROVOLONE Y MOZZARELLA.		HUMMUS Y VERDURAS DE TEMPORADA	
BURRATA	17€	PIZZA DEL MES (CONSULTAR)	17€
TOMATE CASERO AL AJO, TOMATE SECO, BURRATA, OLIVAS, RUCULA Y PESTO.			
PIZZA IBÉRICA	17€		
JAMÓN IBÉRICO, PARMESANO Y RÚCULA.		TATÍN DE MANZANA	6,50€
POSTRES		FERRERO ROCHER	7,50€
(TODOS NUESTROS DULCES SE ELABORAN EN NUESTRO OBRADOR CON PANELA Y HARINAS ECO)		SUPER TARTA CRUJIENTE con frutos rojos, fruta de la pasión, mousse de mascarpone y sorbete de frambuesa (para compartir)	12€
TIRAMISÚ DE LA MAMMA	6,50€	BROWNIE CON CHOCOLATE CALIENTE, CREMA DE CACAHUETE Y HELADO DE VAINILLA	7,50€
COPA DE FRUTA DE TEMPORADA, HELADO DE HIERBABUENA, LIMA Y SOPA DE COCO (vegan)	7€	HELADOS ARTESANALES CON INGREDIENTES NATURALES Y FRESCOS (2 BOLAS)	
PIZZA NUTELLA (solo hasta las 23:30h.)	12€	Pistacho	7€
TORRIJA A LA FRESCA CON HELADO DE MANTECADO	08€	Vainilla Bourbon	5,50€
TARTA DE QUESO “PIAN BRES” DE PASTO DE LOS ALPES AL HORNO	7€	Chocolate Belga	6€
PIÑA NATURAL	6,50€	Turrón	6€
CARROT CAKE	6,50€	SORBETE DE FRAMBUESA	5,50€
CACAO GLUTEN FREE	7€	SORBETE DE LIMA, JENGIBRE Y HIERBA BUENA	6€
CHEESECAKE	6,50€		
PASSION PIE	7€		