

Para empezar/ To Begin

Gazpacho de sandia “ fashion” con tomatito cherry y pan feo Watermelon gazpacho “Fashion” with cherry tomato and ugly bread	9,50 €
Nuestra ensaladilla cremosa de pulpo con suave alí olí de ajo negro Our creamy potato salad with octopus and mild black garlic ali oli	12,00€
Gyozas de pollo , wakame, cebolla crujiente y salsa chili curry Chicken gyozas, wakame, crispy onion and chili curry sauce	15,50 €
Duo de croquetas de jamón ibérico y de gamba (6 unidades) Iberian ham and prawn croquettes (6 units)	12,00 €
Coquinas en su salsa Coquinas in its sauce	12,50 €
Huevos rotos con jamón y patatas fritas Broken eggs with serrano ham and chips	17,00 €
Pulpo a la parrilla con patatas revolconas y emulsión de chipotle Grilled octopus with “patatas revolconas” and a chipotle sauce	21,00 €

De la huerta / Vegetarian options

Ensalada de brotes con rulo de cabra y nueces Sprout salad with goat cheese and walnuts	15,00 €
Ensalada de tomate de temporada, ventresca confitada, cebolleta fresca y vinagreta de piparras Salad of seasonal tomato, confit tuna belly, fresh chives and a peppercorn vinaigrette	13,50 €
Verduras al wok Wok vegetables	13,00 €
Flores de alcachofas con AOVE Artichoke flowers with olive oil	12,00 €

De la Mar/ From the sea

Gallo Pedro frito con piriñaca Gallo pedro fried with a summer salad	16,50 €
Lubina a la espalda con patatas gajo Sea bass on the back with wedge potatoes	19,50 €
Calamar a la plancha con ajo verde y emulsión de limón Grilled squid with green garlic and lemon emulsion	18,00 €
Fritura de pescado (mínimo 2 pax) Platter of mix fried fish	14,50 €/pers

De los Pastos / From the pastures

Hamburguesa de black Angus con pan brioche y nuestra salsa de queso.

15,50 €

Black angus hamburger on a brioche bun served with our special cheese sauce

Rollito crujiente de pato con salsa satay

15,00 €

Crunchy duck roll with a satay sauce 15.00€

Pluma Iberica a la plancha con patatas gajo

16,50 €

Iberian pork (pluma) with wedge potatoes

Entrecot de vaca con verduras

23,50 €

Entrecot beef with vegetables

Nuestros Arroces / Our Rice Dishes

Arroz del señorito con Ali – Olí

15,00 €/pers

Gentleman's rice (Senyoret) with ali-oli

Arroz Negro

17,00 €/pers

Black rice

Arroz con verduras

13,50 €/pers

Rice with vegetables

Arroz caldoso de pulpo

25,00 €/pers

Rice with octopus and broth

Mínimo para dos personas, si desean otro tipo de arroces pueden consultar en restaurante.* Solamente en medio día

Minimum for two, if you want another type of rice, please ask at the restaurant.

* only at noon

Los Dulces / The dessert's

Tarta de queso roquefort cremosa con compota de pera de agua

7,50 €

Blue cheesecake with creamy pears

+ K Fruta (ensalada de fruta con helado de vainilla)

6,00 €

+ Than fruit (fruit salad with vanilla ice cream)

Pan de calatrava casero

6,00 €

Homemade pudding

Coulant de chocolate con helado

7,50 €

Chocolate coulant with ice cream

*Servicio de pan con Olivas y ali Oli / * Bread with olives and ali oli 1.50€