

TAPAS

Euros

1. Calamares a la romana	7.40
2. Chipirones	7.40
3. Pulpo a la gallega.....	13.70
4. Almejas a la marinera.....	8.90
5. Albóndigas	6.90
6. Sepia a la plancha	7.40
7. Jamón Ibérico.....	12.70
8. Esgarrat	5.80
9. Croquetas de Ibérico (6 unid.)	5.50
10. Caracoles en salsa.....	7.50
11. Cocas de Xàbia (De pisto o de cebolla) unidad	1.80

ENTRADAS

12. Puerros gratinados con brandada de bacalao	6.90
13. Crema de calabacín con ibérico.....	6.90
14. Ensalada especial.....	6.90
15. Ensalada de queso de cabra y mermelada de tomate a la albahaca	6.90
16. Sopa de mariscos	7.50
17. Gambas al ajillo	7.95
18. Calamares rellenos de ibérico y boletus.....	7.75
19. Brochetas de pollo.....	6.50
20. Parrillada de verduras.....	7.20
21. Lasaña de berenjenas con langostinos.....	7.90
22. Carpaccio de buey con vinagreta de mostaza y manchego.....	9.85
23. Milhojas de foie con manzana y queso de cabra.....	11.15
24. Pimientos del piquillo rellenos de solomillo	6.90
25. Vieiras asadas con crema de boletus y panceta.....	11.95

ARROCES

26. Paella mixta (carne, verdura y marisco).....	11.60
27. Paella Valenciana (sólo carne).....	10.85
28. Paella con costillitas de cerdo y habas.....	11.30
29. Paella de marisco.....	11.40
30. Paella de bacalao con coliflor.....	11.95
31. Paella de sepia, alcachofas y gambas.....	11.90
32. Paella de verduras.....	10.00
33. Arroz a banda	10.50
34. Arroz negro	10.50
35. Arroz del senyoret	12.50
36. Arroz al horno (45 min.).....	12.80
37. Fideuà (fideo fino) con setas.....	12.00
38. Fideuà (fideo grueso o fino).....	11.00

Min 2 personas

Como máx 2 arroces por mesa

C/ DEL BOIX N^o 33
 TLF:96 577 09 42 JAVEA

ARROCES CALDOSOS O MELOSOS

39. Arroz con verduras ,conejo y caracoles	12.20
40. Arroz con sepia, alcachofas y gambas	11.90
41. Arroz con rape.....	12.75
42. Arroz con cigalas y almejas	12.75

Min 2 personas
 Como máx 2 arroces por mesa

PESCADOS

43. Dorada al horno	14.85
44. Bacalao con setas y salsa de cava.....	14.85
45. Rodaballo.....	15.90
46. Lomo de lubina rellena de gambas y setas.....	15.60

CARNES

47. Solomillo de ternera con salsa de foie y setas	20.80
48. Chuletitas de cordero lechal.....	16.60
49. Entrecot de ternera	15.90
50. Carrilleras de cerdo ibérico en su jugo.....	14.70
51. Cordero al horno.....	13.70
52. Chuletón de Ávila	21.00
53. Magret de pato con salsa de mango	15.30
54. Lomo de ciervo con puré de manzana y peras al vino.....	17.80

Nuestras salsas: Pimienta-Mostaza-Roquefort

MENU DE NIÑOS

55. Spaghetti boloñesa	7.95
56. Hamburguesa de pollo con patatas(plato).....	6.40
57. Nuggets.....	6.40
58. Pizza (margarita o proscuito).....	8.35