

Carta

Precios en euros, IVA incluido

Bocados

Nuestro buñuelo de bacalao	3
Croqueta de jamón ibérico y pollo a l'ast	3
Tosta de foie micuit con mermelada de higos	8
Flor de alcachofa con caramelo de foie	5

Entrantes

Nuestra coca de aceite con tomate y all-i-oli	7
Tomate valenciano con ventresca	14
Esgarraet	9
Esgarraet con mojama	11
Calamares a la romana	14
Gambas al ajillo con huevos y patatas	19

Arroces Paella valenciana de pollo y conejo, a leña	15
Del senyoret	15
De marisco	18
De verduras	14
Negro	16
De secreto a la brasa y boletus	18
Meloso de bogavante	24

Precio por persona. Todos los arroces pueden ser secos o melosos. Si deseas algún arroz especial, pregunta a nuestro equipo (solo por encargo).



Carta

Precios en euros, IVA incluido

Fideuà

De marisco 18

De pato y foie 18

A la brasa del Jospèr

Llana de vaca a la brasa 22

Solomillo de vaca a la brasa con medallón de foie 28

Para terminar

Flan 6

Torrija de orxata con leche merengada 7

Tarta de queso 7

Brownie con helado de dulce de leche 7

Tiramisú al cremaet 7

Calabaza asada con helado de vainilla y miel 6

Piña natural 7

Helado a elegir 6

Vainilla, chocolate, turrón, dulce de leche o leche merengada



Vinos

Tintos

Valencianos

Huella de Vegamar, Syrah	18
LoAlto, Garnacha	22
Pasión, Bobal	21
Vicente Gandía Requena, Bobal	20
Veterum, Bobal	25
Les Alcusses	26

Ribera del Duero

Melior de Matarromera, Roble	18
Boada, Roble	20
Pago de los Capellanes	40
Pago de Carraovejas	59

Rioja

Marqués de Ulía, Crianza	20
Ramón Bilbao, Crianza	20
Totum, Crianza	21
Terra Vella Petra	25
Muga, Crianza	30
Marqués de Murrieta, Reserva	33

Otras D.O.

Mencía: Via Stallae	21
---------------------	----

Vinos

Blancos, rosados y cavas

Valencianos

Huella de Vegamar, Merseguera	18
La Mua, Sauvignon	19
LoAlto, Tardana	22

Rías Baixas

Via Stallae, Godello	21
Martín Códax, Albariño	24

Rueda

Boada, Verdejo	19
Ramón Bilbao, Verdejo	18
Duquesa de Valladolid, Verdejo	18

Rioja

Vega Bella	22
------------	----

Rosados

Vicente Gandía Requena, Bobal	21
Vilarnau Rosé Brut Nature	20

Cavas y champagne

Roger de Flor Brut Nature	18
Dominio de la Vega Reserva	33
Moët & Chandon	69

Gin tonics

Precio por copa

Ginebras

Beefeater	8
<i>Inglesa de corte cítrico, con pomelo</i>	
Bombay Sapphire	9
<i>Inglesa con 10 botánicos, con corteza de limón</i>	
Seagram's	9
<i>Americana de carácter cítrico, con corteza de naranja</i>	
Tanqueray Ten	11
<i>Escocesa, mezcla cítrica y floral, con limón y canela</i>	
G'Vine	11
<i>Francesa afrutada, con 3 uvas partidas</i>	
Martin Miller's	10
<i>Inglesa de estilo botánico, con pomelo y tomillo</i>	
Puerto de Indias Rose	8
<i>Española con toque dulce a fresas, con 3 fresas partidas</i>	
Heredero	9
<i>Española con toque a mandarina, con corteza de naranja</i>	
Mirabeau	13
<i>Parisina de estilo floral rosada, con 3 uvas partidas</i>	
Fifty Pounds	10
<i>Inglesa con toques cítricos, con corteza de naranja</i>	
Gin Mare	10
<i>Española con toques herbales, con romero y limón</i>	
Brockmans	12
<i>Inglesa con aroma a frutos, con arándanos y frambuesa</i>	
Hendrick's	12
<i>Escocesa muy cítrica, con rodajas de pepino</i>	
Nº3 Gin	10
<i>Inglesa aromatizada con naranja, con corteza de naranja</i>	
Beefeater 24	10
<i>Inglesa premium con aromas botánicos, con pomelo</i>	