

Para abrir boca

Anchoa XXL “Serie oro” de *Rafa López*. 3,50€/ud
1 | 4

Croqueta de la casa. 3,00€/ud
Varía según temporada. Consultar alérgenos.

Para compartir

Ensaladilla rusa. 12,00€
1 | 3 | 4

Ensalada de puerritos tiernos y codorniz en escabeche. 16,00€
1 | 8 | 12

Berenjena a la llama, romesco de pimientos asados y sardina ahumada 14,00€
1 | 4 | 8 | 12

Caballa marinada con jugo de aceituna y cítricos 15,00€
4 | 12

Steak tartar de vaca madurada. 20,00€
Cortado a cuchillo, con nuestro aliño clásico y encurtidos.
1 | 3 | 4 | 10 | 12

Tabla de quesos. 18,00€
Néboa (leche cruda de vaca), Granja Perales (leche cruda de oveja), 4 picos (pasteurizado de cabra), Comté (leche cruda de vaca). Media tabla 10€.
1 | 7 | 8

Pata de pulpo con moutabal de calabacín y queso feta. 23,00€
1 | 7 | 11 | 12 | 13

Morro de cerdo con gazpacho ahumado de tomate verde y jalapeño 13,00€
12



De cuchara

Arroz meloso. *(Mínimo dos raciones)* 16,00€
Varía según el producto que encontramos en el mercado.
Consultar alérgenos.

Callos de ternera. 15,00€
9 | 12

Del mar

Rodaballo con salsa de ajo asado y
verduras salteadas. 20,00€
4 | 7 | 12

Bacalao con curry rojo de mejillón 18,00€
4 | 13

De la tierra

Chuletón de vaca madurado. 64,00€
Acompañado de patatas fritas. 1kg aproximadamente.
1

Rabo de toro estofado, stroganoff y
zanahorias glaseadas. 20,00€
6 | 7 | 8 | 12

Lingote de cordero a baja temperatura,
crema de calabaza asada y tabulé. 19,00€
1 | 7 | 12

*Servicio de pan 1,50€/ud



Para acabar

Tiramisú de cremaet

1 | 3 | 6 | 7

Copa de Pasión de Moscatel, DOP Utiel-Requena

Postre: 7,00€ Copa maridaje: 3,00€

Torrija caramelizada con helado de vainilla.

1 | 3 | 7

Copa de Cava Pasión Cuveé Reserva Brut Nature, DO Cava

Postre: 7,00€ Copa maridaje: 4,50€

Cremoso de chocolate, caramelo salado y helado de avellana.

1 | 3 | 7 | 8

Copa de Bercial Ladera los Cantos, DOP Utiel-Requena

Postre: 7,00€ Copa maridaje: 4,50€

Tarta de queso al horno.

3 | 7

Copa de cava Pasión Cuvée Brut Rosado. DO Cava

Postre: 7,00€ Copa maridaje: 3,50€

1. Gluten
2. Crustáceos
3. Huevo
4. Pescado

5. Cacahuetes
6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos secos

9. Apio
10. Mostaza
11. Sésamo
12. Sulfitos

13. Moluscos
14. Altramuces

Los alérgenos están indicados, pero es inevitable que puedan aparecer trazas de sustancias alérgicas por contaminación cruzada. Por favor, informe a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Menú Degustación Pasión

*Nuestro menú degustación consta de siete pases.
Siete platos que varían en función de los productos de temporada y
describen a la perfección nuestro estilo de cocina. Sencillez y
Pasión.*

Todos los platos son individuales:

Apertivo de la casa
3 entrantes individuales

Pescado
Carne
Postre

45€
por persona

*Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

*Consulte alérgenos con su camarero

Menú sólo disponible bajo reserva. Máximo 8 personas.

Nuestra recomendación de armonía 15,00€

Los vinos variarán dependiendo de los platos del menú

Todos nuestros menús se sirven a mesa completa.

Algunos platos pueden variar según temporalidad.

ALÉRGENOS

1. Gluten	5. Cacahuetes	9. Apio	13. Moluscos
2. Crustáceos	6. Soja	10. Mostaza	14. Altramuces
3. Huevo	7. Lácteos	11. Sésamo	
4. Pescado	8. Frutos secos	12. Sulfitos	

Los alérgenos están indicados, pero es inevitable que puedan aparecer trazas de sustancias alérgicas por contaminación cruzada. Por favor, informe a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.

Menú Gastronómico Fuenteseca

Aperitivo de bienvenida

Croqueta de la casa

[Consultar alérgenos](#)

Entrantes a compartir

Berenjena a la llama, romesco de pimientos asados y sardina ahumada

1 | 4 | 8 | 12

Ensaladilla rusa

1 | 3 | 4

Morro de cerdo con gazpacho de tomate verde y jalapeño

12

Principal individual

Arroz meloso de mercado

[Consultar alérgenos](#)

Postre individual

Tarta de queso

35€

por persona

*Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

Nuestra recomendación de armonía

12,00€

Aperitivo de bienvenida. Cava Pasión Cuvée Brut Nature.

Entrantes. Fuenteseca rosado.

Principal. Fuenteseca. (Blanco o tinto)

Postre. Cava Pasión Cuvée Brut Rosado.

Todos nuestros menús se sirven a mesa completa.

Algunos platos pueden variar según temporalidad.

Menú Gastronómico Bercial

Aperitivo de bienvenida

Croqueta de la casa

[Consultar alérgenos](#)

Entrantes a compartir

Berenjena a la llama, romesco de pimientos asados y sardina ahumada

1 | 4 | 8 | 12

Ensaladilla rusa

1 | 3 | 4

Ensalada de puerritos tiernos con codorniz en escabeche

1 | 8 | 12

Pulpo asado con moutabal de calabacín y queso feta

1 | 7 | 11 | 12 | 13

Principal individual a elegir

Bacalao con curry rojo de mejillones

4 | 13

Lingote de cordero a baja temperatura, calabaza asada y tabulé

1 | 7 | 12

Postre individual

Tarta de queso

48€

por persona

*Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

Nuestra recomendación de armonía

20,00€

Aperitivo de bienvenida. Cava Pasión Cuvée Brut Nature.

Entrantes. Bercial Blanco Selección.

Principal. Bercial Ladera los Cantos.

Postre. Cava Pasión Cuvée Brut Rosado.

Todos nuestros menús se sirven a mesa completa.

Algunos platos pueden variar según temporalidad.