



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€



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 Raíces

Todos los platos son individuales:

Snack de bienvenida

3 entrantes

Pescado

Carne

Postre

60€

por persona

Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

Consulte alérgenos con su camarero

Nuestra recomendación de armonía

20,00€

Los vinos variarán dependiendo de los platos del menú

Menú sólo disponible bajo reserva.

Máximo 8 personas por servicio.

El menú y la armonía se sirven a mesa completa.

Menú Calderón

Snack de bienvenida

4 entrantes a compartir

Principal individual a elegir

Pescado o carne

Postre individual

48€
por persona

Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

Consulte alérgenos con su camarero

Nuestra recomendación de armonía

15,00€

Los vinos variarán dependiendo de los platos del menú

El menú y la armonía se sirven a mesa completa.