



## 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 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

<b>Nuestra recomendación de armonía</b>	<b>20,00€</b>
---	---------------

---

**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.**