

Clásicos

- Brava-salmorreta-allioli 9€
- Jamón ibérico (cortado a cuchillo). 21€
- Croqueta-ibérico-papada. 3€

Entradas

- Charcutería marina 24€
7 chacinas, embutidos, ahumados y salazones de nuestros mares inspirados en la tradición de los pueblos del interior.
- Paté en crouté-blanc i negre. 14€
El clásico almuerzo valenciano, en una de las elaboraciones más clásicas de la cocina lionesa.
- Gilda-bogavante-cecina. 6,5€
El pintxo más clásico de donosti de viaje entre el océano atlántico y la montaña leonesa.
- Quesos de aquí y allá. 18€
6 referencias nacionales e internacionales seleccionados en queserías de producción tradicional.
- Ensaladilla-sepia-algas. 12€
Hierbas de costa encurtidas y arroz crujiente.
- Gamba roja-omelette-manteca colorá. 17€
Salsa nantua y toques anisados.

Pescados

- Merluza-cap i pota-trigo. 22€
Colágenos de merluza y cerdo con hierbajos asados.
- Bacalao-pilpil-esqueixada. 20€
Jugo de verduras asadas y vinagre de polen.

Servicio de pan..... 3€



Carnes

- *Agnei-finas hierbas-queso de oveja.* 24€
Cordero de los montes de aragón en distintas elaboraciones acompañados con hierbas de nuestras costas y cogollos asados.
- *Figatell-rossini-champiñones.* 23€
Salsa perigord, foie y vinagre de tomillo.
- *Txuleta-pimientos-migas al pastor.* 28€
Toffee de pimientos a la candela y salsa bordalesa de vaca vieja.

Postres

- *Tarta-queso del maestrazgo.* 9€
Miel de ayora, y panal de abeja.
- *Algarroba-naranja-pan.* 6,5€
Viaje a la infancia con esta particular chocolatina valenciana.
- *Babá-oloroso-vainilla.* 8€
El postre parisino por antonomasia remojado en uno de los vinos más nuestros.

