


Primer Plato / First Course

Pimientos caseros rellenos de puerros y langostinos con salsa Txakoli y crujiente de zanahoria
Stuffed red peppers with leeks and prawns and Txakoli wine sauce

Mejillones tigre templados a la vinagreta con rincón de lechugas
Warm mussels with vegetables vinaigrette and mixed lettuces

Arroz con ibéricos, verduritas de la huerta y champiñones
Stewed rice with iberian sausages and mushrooms


 Cocido de lentejas con verduras
Stewed lentils with vegetables

Segundo Plato / Second Course

Calamares a la romana con rincón de ensalada y lágrima de ali-oli
Buttered calamari with salad and ali-oli

Muslo de pavo asado al horno con salsa cinco pimientos y patatas
Roasted turkey leg with five peppers sauce and french fries

Escalopines de cerdo rebozados con pimientos de piquillo y patatas
Buttered pork fillet with roasted peppers and fries

 Raviolis gorgonzola en salsa de queso Idiazabal
Gorgonzola ravioli with Idiazabal cheese sauce

Postres / Desserts

Cuajada casera con miel o azúcar
Milk curd with honey or sugar

Copa de Valenciano sin alcohol
Vanilla ice-cream and orange juice cup

Banda casera de hojaldre con manzana
Homemade apple puff-pastry

Fruta fresca: Mandarinas
Fresh fruit: Mandarines



Precio / Price
12,50 €

 Vegetariano / Vegetarian

Completa tu menú: /Complete your menu:

Refresco, Caña, Copa de Crianza (+1€) / Refreshment, draft beer, glass of aged wine (+ 1 €)

Botella de Crianza (+6€) / Aged wine bottle (+ 6 €)