

Bienvenidos

Nuestra carta está sujeta a cambios según la temporada
Gracias de antemano

NUESTROS CLASICOS

Ostra Nathalie & Sebastien nº 2 (Marennes Oléron)	4,50/ud.
Las croquetas de jamón 100% bellota	2,75/ud.
Anchoa del Cantábrico y mantequilla Calaveruela	4,50/ud.
Langostinos de Lonja sweet-chilli	18,50
Tartar de atún rojo, pan, arbequina Castillo de Canena y tomate de penjar	19
Ceviche de lubina salvaje, lima y cilantro	18,50
El tartar de solomillo de frisona	15,50
Calamarcitos de Lonja, kimchee y citricos	17,50

DE LA LONJA DE CULLERA..... LA GAMBA BLANCA

Nuestra ensaladilla de gamba blanca, espuma de aceitunas y regañá	17,50 (½ 9,50)
Tosta de gamba blanca curada y caviar Caspian Pearl	14,50/ud.
Raviolones caseros rellenos de gamba blanca a la mantequilla de salvia	17,50 (½ 9,50)
Albóndigas de rape y gamba blanca sobre jugo de carabineros	18 (½ 10)

EL ARROZ

Valenciana	18,50
Senyoret con rape, sepia y gamba	21
Nuestro arroz al horno en paella	19,50
Carabinero, rape y alcachofas	28
Bogavante azul y rape	28
Secreto ibérico bellota, foie y boletus edulis	21
Fideua de pato confitado, foie y boletus edulis	21

*Secos o melosos, cada uno con su variedad de arroz adecuada.
Mínimo 2 raciones. Por encargo. No disponible en servicio de cenas*

NOVEDADES

Bikini de chuleta 100% bellota ahumada y queso brie trufado	8,50/ud.
Cecina de Wagyu	25
Morrillo de atún rojo en escabeche de tomates verdes y amontillado	18,50
Buñuelo de corvina salvaje, salsa Mac y Cheddar vintage	4/ud.
Alcachofas confitadas a la brasa, carbonara de yemas ecológicas y torrezno	18
Berenjena a la llama, anguila ahumada y mantequilla de cabra	18
Pulpo gallego en tempura, cebolla braseada y jugo de trufa	21

LAS BRASAS DEL RINCON

PESCADOS DEL DIA

(según captura, unidades limitadas)

Lenguado	75/kg.
San Pedro	70/kg.
Rodaballo	70/kg.
Besugo	70/kg.
Virrey	65/kg.
CARNES	
Solomillo de vaca frisona, salsa café París y puré Robuchon	26
Chuleta de vaca frisona Premium	75/kg.

POSTRES

Nuestro flan de leche fresca merengada y chantilly	7,50
Milhojas de cremoso de yuzu y merengue tostado	7,25
Tarta fina de manzana con helado artesanal de pistacho D.O. Bronte	8
La tarta de chocolate y avellana	7,50
El tiramisú 2.0	7,50
Tarta de queso	8

¡Y qué mejor que unos VINOS DULCES para acompañar estos postres

Casta Diva cosecha miel	3,50
Chateau Doisy-Verdines	5,50
Domaine Perna Batut	3,50
Julian Chivite colección 2015	3,50
Nectar de Farruche	3,50
Pago de Tharsys	3,50

Los platos contienen más ingredientes que los mencionados.

En caso de alergia o intolerancia, póngase en contacto con nosotros.

(EU Reglamento 1169/2011).

IVA incluido - Precios expresados en Euros (€)