





# 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*


## 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.

## 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

## 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 (€)**