

CARTA

Para empezar entrantes Racó

1/2 Ración Entra

Frios / Cold Starters:

Jamón Ibérico "BELLOTA" (corte a mano) Acorn-fed Iberian BELLOTA Ham	12,50 €	20,50 €
Queso curado de oveja Cheese cured Oveja	9,50 €	15,50 €
Anchoas de Santoña Anchovy from Santoña		2 €/ud
Tartar de Atún, Salmon y aguacate, con mayonesa de soja smoked sardine		14,50 €
Sepia mahonesa Mayonnaise cuttlefish	6,50 €	9,50 €
Steak tartare		25,00 €

Calientes / Hot Starters:

Cazuela de gambas al ajillo Prawn in garlic sauce pot		12,00 €
Chipirones salteados con ajitos y habas Sauteed baby Squids with green garlic and beans		11,50 €
Crujiente de langostino con albahaca y salsa agripicante Crispy King Prawn with basil and hot/sour sauce	1,60 €	ud
Pulpo parrilla con parmentier de patata y calabaza Grilled octopus with potatoes and pumpkin parmentier"		16,50 €
Sepionet fresco playa plancha Grilled fresh beach Cuttlefish		12,50 €
Croquetas: de Cangrejo mar. de Pato y Queso Brie Croquette of sea crab of Duck and Brie chese	2,50 €	ud.
Calamar fresco de playa plancha / andaluza Grilled fresh beach Squid		16,50 €
Sepieta de playa small cuttlefish)		15,50 €
Parrillada de verduras de temporada Grilled seasonal vegetables		10,50 €
Clotxina / Tellina de nuestra costa (temporada) Mediterranean Mussels		12,00 €

Nuestras ensaladas.

Ensaladas / Salads:

Ración

Templada Racó de langostinos, vieiras con vinagreta oriental Racó Salad (of Scallops and king Prawn with oriental vinaigrette)	14,50 €
Mixta especial mediterránea Mixed special mediterranean Salad	10,50 €
Volcán de tomate con ventresca y encurtidos	14,50 €

Seguimos con mariscos.....

Mariscos / Seafood:

Gamba rayada plancha o hervida Grilled or boiled striped Prawn	100 grs	precio s/ Lonja
Cigala fresca a la plancha Grilled fresh Norway Lobster	" "	12,50 €
Quisquilla de Santa Pola Shrimp from Santa Pola	" "	11,50 €
Almeja de carril Carril Clams	" "	12,50 €
Ostras Guillaudeau n2 Guillaudeau Oysters		4,00 €/ud.
Navajas Razor Shells		1,50 €/ud.

Arroces y Fideuàs

Arroces / Raices:

	Ración
Paella Valenciana Valencian Paella, with chicken, rabbit and snails.	13,00 €
Paella Mixta Mixed Paella, with chicken, rabbit and seafood.	16,50 €
Paella de Marisco Seafood Paella	16,50 €
Arroz seyoret Rice in fish broth	13,50 €
Arroz negro Rice with squid and its ink	13,50 €
Arroz sepia y gamba Rice with Cuttlefish and Prawn	18,50 €
Arroz bogavante Rice with clawed Lobster	19,50 €
Arroz carabineros Rice with red Prawns	19,50 €
Arroz langosta Rice with spiny Lobster	20,50 €
Arroz de verduras Rice with vegetables	15,50 €
Arroz de habitas y rodaballo, con muselina de ajo-aceite Bean and turbot rice, with garlic-oil muslin	18,50 €

Calderos de arroz meloso / Mellow rice cooking pots:

Pollo, conejo y verduras with Chicken, Rabbit and Vegetables	13,50 €
Cigalitas y ajos tiernos with baby Norway Lobsters and green Garlic	15,50 €
Pato y setas y foie with artichokes, Duck, and mushroom	18,50 €
Bogavante / Langosta with clawed Lobster / spiny Lobster	20,50 €
Pulpo, setas y foie with Octopus, Mushrooms and Foie	20,50 €

Fideuàs / Noodles

Pescado y marisco with Fish and Seafood	16,50 €
Negra con ajitos tiernos with squid and its ink and green garlic	17,50 €
Pato, setas y foie with Duck, mushroom and foie	18,50 €

Pescados y carnes

Pescados / Fish:

Atún rojo fresco del mediterráneo Fresh mediterranean Bluefin Tuna	16,50 €
Bacalao salteado con ajitos tiernos y confitura de tomate Grilled Cod With sauteed green garlic	14,00 €
Corvina con verduritas de temporada Corvina with seasonal vegetables	15,50 €
Rodaballo salvaje Grilled fresh Sea Bass with seasonal vegetables	20,50 €

Carnes / Meat:

Entrecote a la parrilla Grilled Galician Beef Entrecote	20,00 €
Paletilla lechal deshuesada cocinada a baja temperatura Roast boneless Shoulder of Suckling Lamb cooked at low temperature	20,50 €
Chuletillas de cordero lechal a la parrilla Grilled Suckling Lamb Cutlets	18,50 €
Solomillo de ternera gallega a la parrilla Grilled Galician Beef Sirloin	20,50 €
Chuletón Vaca vieja parrilla (2 personas) Grilled Galician Beef Sirloin	40,00 €

Los Postres Desserts Ración.

Canelón de manzana caramelizada con canela y helado de vainilla Caramelized apple cannelloni with cinnamon and vanilla ice cream	6,50 €
Tiramisu con Baileys y cacao Tiramisu with Baylis and cacao	5,50 €
Cheese cake de mango con galleta casera Mango Cheese cake	5,50 €
Brownie de chocolate con sopa ganache y helado de vainilla Brownie with warm chocolate sauce and vanilla ice cream	5,50 €

Helados opciones / Ice cream options:

Turrón, Chocolate, Vainilla, Leche Merengada Nougat, Chocolate, Vanilla, Meringue Milk	3,50 €
---	--------

Fruta opciones / Fruits options:

Piña Pineapple	3,75 €
Melón, Naranja preparada Melón, prepared Orange	3,50 €
Zumo de naranja Orange juice	2,50 €

Vino dulce / Sweets wines:

PX-D.O. Montilla Moriles	3,00 €
Mistela RIU RAU Xaló 100% moscate	2,00 €

vinos

LOS TINTOS

Rioja

AZPILICUETA, Crianza (Tempranillo)	15,50 €
RAMÓN BILBAO, Crianza (Tempranillo)	16,50 €
LUIS CAÑAS, Crianza (Tempranillo)	19,50 €
VIÑA ALBERDI, Crianza (Tempranillo y Garnacha)	21,50 €
MUGA, Crianza (Tempranilla, Garnacha, Graciano, Mazuelo)	26,50 €
VIÑA ARDANZA, Reserva (Tempranillo y Garnacha)	32,50 €

Ribera del Duero

PESQUERA, Crianza (Tempranillo)	27,00 €
PAGO DE CAPELLANES, Crianza (Tempranillo)	28,50 €
PAGO DE CARRAOVEJAS, Crianza (Tinta país, Cabernet Sauvignon) ..	39,00 €
VEGA REAL "EMPECINADO" (Tinta del país)	19.50 €

Comunidad Valenciana

BOBOS (Bobal)	23,50 €
MESTIZAJE (Bobal, Tempranillo, Cabernet, Merlot, Syrah)	19,50 €
BASSUS (Pinot Noir)	29,50 €
BASSUS FINCA CASTILLA HERRERA (Bobal, Petit verdot, Syrah; merlot, Cabernet F)	30,50 €
LES ALCUSES (Monastrell, Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet franc) ..	16,50 €
MADURESA (Monastrell, Cariñena)	25,50 €

LOS BLANCOS Y ROSADOS

Rias Baixas

MARTÍN CODAX (Albariño)	19,50 €
TERRAS GAUDAS (Albariño, Laureira, Caiño branco)	19,50 €

Rueda

JAVIER SANZ (Verdejo)	17,00 €
NAIA (Verdejo).....	17,00 €

Comunidad Valenciana

TRILOGIA (Sauvignon blanc, Muscat y Verdil)	17,50 €
CLOS CORVI (Riesling y Viognier)	18,00 €
IMPROMPTU (Sauvignon blanc).....	27,50 €
IMPROMPTU ROSE (Pinot Noir	26,00 €

Cadiz

BLANCO DE BLANCOS BARBADILLO (Sauvignon blanc, Verdejo, Moscato) ..	16,50 €
VI COOL MOSCATO FRIZZANTE (Moscatel).....	14,50 €

Otras denominaciones

Valdeorras: PAGOS DEL GADIR (Godello,)	16,50 €
Somontano ENATE (Gwurztraminer)	17,50 €

Chanpagne

VEUVE CLICQUOT (Chardonnay, pinot noir, Pinot meunier)	50,50 €
MOËT CHANDON Brut Imp (Chardonnay, Pinot noir, Pinot Meunier).....	54,50 €

Cavas

DOMINIO DE LA VEGA BRUT (Chardonnay)	16,50 €
TANTUM ERGO (Chardonnay y Pinot noir)	26,50 €
TANTUM ERGO ROSE (Pinot noir).....	26,50 €