





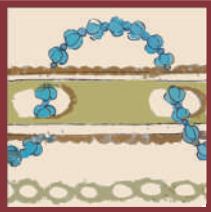
Entrantes fríos

	Media	Entera
Jamón Ibérico cebo campo D.O Dehesa Extremadura	10€	21€
Cecina de vaca vieja con queso parmesano. 		15€
Filete de anchoa del Cantábrico sobre base de “coca en llanda” y mantequilla   		4,50€ Ud.
Surtido de quesos artesanos. “Vall de Cati. Maestrazgo”. 	10€	19€
Queso “La Retorta”. D.O. “Finca Pascualeta” Cremoso de oveja. Trujillo.  		14€
Ensaladilla tradicional de la casa con langostinos.    		14€
Ensaladilla de sepia y pulpo.    		17€
“Espencat”(Pimientos rojos y berenjenas al horno con mojama y queso fresco   		16€
Tomate de temporada con ventresca de atún y piparras dulces.  		16€
Tomate de temporada con perdiz escabechada y crema de queso de oveja. 		16€
Tomate de temporada con capellán asado en salazón. 		15€



Entrantes fríos

	Media	Entera
Degustación “Aljama” Nuestras ensaladillas y espencat     		19€
Ensalada de la casa  		11€
Ensalada de pollo con queso fresco, cebollino y mango 		15€
Puro Mediterráneo Coca salada, tomate rallado, alioli y ceitunas Kalamata  		9€
Lomos de sardina ahumada sobre troncos de membrillo.  	8€	16€
Carpaccio de buey con laminas de foie y parmesano.  		16€
Steak tartar de solomillo de vaca con yema de huevo   		20€
Ceviche de “tonyina de sorra”. Ventresca de atún rojo. 		20€
Tartar de atún rojo con aguacate. 		21€
Salpicón de pulpo con flores de alcachofas confitadas. 		15€



Entrantes calientes

	Media	Entera
Surtido de croquetas Chorizo, miel y camembert Setas y foie Jamón ibérico   	10€ 6 Ud.	19€ 12 Ud.
Saquitos de hojaldre rellenos de queso de cabra y confitura de tomate.  	8€ 2 Ud.	15€ 4 Ud.
Buñuelos de bacalao    	8€ 4 Ud.	15€ 8 Ud.
Huevos estrellados con jamón ibérico, patatas panadera y pimientos del padrón. 		16€
Revuelto de botifarra con espárragos trigueros y pimientos del piquillo. 		15€
Salteado de setas shitake con huevo frito, virutas de foie y puré de patatas.  		20€
Pulpo a la plancha con puré de patatas.  		24€
Alcachofas de la huerta con vieiras y foie-micuit. Temporada 		26€



Carnes

Solomillo de vaca nacional “Premium”. 250gr.	22€
Mollejas de cordero lechal con ajos tiernos al “Pedro Ximénez”.	25€
Chuletón de vaca gallega madurada. 550gr.	38€



Pescados

Atún a la plancha con foie. 	20€
Rodaballo a la plancha con verduras. 	22€
“Tonyina de sorra”. Ventresca de atún rojo. 	29€





Arroces y Fideuás

Arroces y Fideuás por encargo
Mínimo dos personas

En mesas de más de ocho comensales, el mínimo será de cuatro personas*

Arroz al horno.	16€
	
Arroz meloso de alcachofas, ajos tiernos y magret de pato. Temporada	19€
Arroz meloso de chipirones, gambas, habitas y ajos tiernos.	19€
	
Arroz seco de pluma ibérica con verduras.	17€
Arroz seco de sepia, pulpo y alcachofas Temporada	19€
	
Arroz seco de albóndigas de puchero, carrillera y calabacín	19€
	
Fideuá de setas y mousse de foie de pato .	17€
	
Fideuá de pescado y marisco.	20€
	
Fideuá de verduras.	15€
	

Alérgenos

						
Gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos
						
Frutos con cáscara	Apio	Mostaza	Semillas de sésamo	Dióxido de azufre y sulfitos	Altramuces	Moluscos

 *Los productos de la pesca han sido congelados previo a su consumo* 



Consulta también
nuestra carta a
través de nuestra
página web

