

BARRA FINA

Anchoa con yema curada sobre pan brioche	3,5 / ud
Croqueta de gamba y acelga	3,5 / ud
Croqueta de jamón y boletus	3,5 / ud
Boquerones en vinagre	15
Ensaladilla rusa con quisquillas	16
Sepia con mayonesa	16
Steak tartar en pan brioche	15

CRUDOS

Ostra "Poget" no2 al natural o con vinagreta de chalota	5,5
Carpaccio de gamba roja con aceite amontillado y limón	28
Laminas de mero sobre vinagreta de naranja	23

ENTRANTES

Buñuelo de bacalao con alioli (6 uds)	18
Tartar de tomate con nuestros salazones	24
Huevos rotos con carabinero	25
Salmonetes en tempura	19
Sepionet a la brasa	25
Ensalada de bogavante y tirabeques	32
Cocochas al pil pil	34

MARISCOS DE LONJA

Gamba de Denia hervida o en costra de sal	19 / 100g
Quisquilla hervida en agua de mar	17 / 100g
Coquinas al josper	19 / 100g
Almejas a la sartén	33 / 200g

LANGOSTA DEL MEDITERRÁNEO 160/KG

(Precios por persona)

Langosta a la brasa	16 / 100g
Caldereta de langosta	44
Langosta con garbanzos pedrosillero	42
Arroz de langosta (seco o meloso)	43

ARROCES EN PAELLA Y MELOSOS

(Precios por persona. Mínimo 2 personas.)

Paella valenciana	27
Arroz a banda "senyoret"	27
Arroz de presa y crudites	25
Fideuá de Gandía con gamba blanca	25
Arroz meloso de almejas y espárragos verdes	28

PESCADOS

Pescado a la brasa, Suquet o llaneta de Denia 85-95/kg

- Dentón
- San Pedro
- Remol (Rodaballo del mediterráneo)

Merluza Qorte beurre blanc sobre ragú de setas 28

CARNES A LA BRASA

Chuletas de cordero al romero 39

Chuleta de rubia gallega sin hueso "Urbano de frutos" 18 / 100g

Entrecot de wagyu chileno 21 / 100g

Solomillo de vaca 29,5

GUARNICIONES

Patatas fritas (7) - Verduras: cebolla roja, pimiento rojo, tomate, espárrago verde, puerro, boniato (16) - Cogollos a la brasa, mantequilla picante y tirabeques (9,50) - Ensalada de lechuga viva y encurtidos (8,5)

POSTRES

Pastel tibio de chocolate 9

Tarta de queso al horno 15

Torrija 9

Naranja a la brasa y canela 9

Fruta de temporada 8

Sorbetes y helados caseros 6,5

*Servicio de pan 4,50