# Menú **Familiar**

# Sábado y Domingo

"La calidad y el servicio asegura nuestro futuro"



#### **ENTRANTES**

Elegir 2 de entre las siguientes opciones (MÁXIMO 2 TIPOS DE ENTRANTES POR MESA)

Ensalada de la casa

Ensalada de salazones

"Esgarraet" con mojama de salazón

Jamón ibérico con queso manchego (suplemento, 1.50 € por persona)

Revuelto de habitas y setas cubierto de jamón ibérico

Revuelto de morcilla, manzana y foie (suplemento, 1.50 € por persona)

Anillas de calamar a la romana

Calamares y pulpo con pisto casero

Calamares de playa grillé

Taquitos de merluza con boquerones fritos

Salteado de setas ecológicas con huevo y foie (suplemento, 1.50 € por persona)

Croquetas de marisco caseras con calamares andaluza

#### **PLATO PRINCIPAL**

# **Elegir entre:**

#### **ARROCES a leña**

### (máx. 2 variedades por mesa) (mín. 2 personas)

Paella valenciana

Paella de verduras

Paella de pato confitado con setas

Arroz del "senyoret"

Fideuá de marisco pelado

Arroz negro con chipirones

#### **ARROCES** en fogones

Arroz meloso de marisco y rape

Arroz meloso de bogavante (suplemento 4.00€ por persona)

Arroz caldoso de pollo y conejo con verduras

Arroz meloso de calamares con alcachofas

Arroz meloso de pato confitado con setas

#### **PESCADOS**

Lomo de salmón grillé o a la espalda

Lomo de merluza grillé o a la espalda

Filete de lubina a la espalda

Calamares de playa grillé

Medallones de rape en "suquet" (suplemento 2.50 € por persona)

# **CARNES**

Medallones de solomillo ibérico encebollados o fritos con ajos y piñones

Codillo ibérico en salsa pimienta

Carrillada ibérica con reducción de Oporto y patatas confitadas

Filetes de pollo grillé o en salsa pimienta

# **POSTRES**

Fruta de temporada preparada

Sorbete (limón, mango o mandarina)

Piña natural

Naranja preparada o zumo de naranja natural

Tarta de chocolate o Tiramisú casero

Flan o natillas caseras

Helados variados

#### Servicio de Cafetería

# 29.50€ IVA incluido (Bebidas NO incluidas)