



PICADA

Ostra Valenciana Les Perles acompañada de Gelatina de Cava

Clochinas del Mediterraneo al Vapor

Caracoles Avellanencs en Salsa de la Abuela

Caracoles Moros con Pebrera y Sal

All i Pebre de Anguila

Sepionet plancha con aceite Mery (ración)

Anchoas del Cantábrico "00" con Queso

Una base de tomate rallado

Albóndigas Caseras:

Bacalao, de Jamón Ibérico, de Bogavante, de Boletus

Tomate, Pimiento y Tollina

Calamares a la Plancha

Pintado con aceite de Ñora y aceite Mery

Calamares a la Romana

Bravas al pimentón de Vera

Puntilla

Esgarraet

Pimiento asado, miga de bacalao, mojama y aceitunas marcidas

Vieira a la Plancha con Jamón Ibérico

Acompañado de Cebolla al vapor y una pincelada de mermelada de cebolla

Tartaleta de Esgarraet

Tartaleta de esgarraet sobre una base de tomate rallado acompañado de anchoas del Cantábrico 00 con queso fresco (4 unid.)

Revuelto de Boletus y Foie

Cinco tipos de boletus, ajos tiernos, huevo y foie a la plancha



Tosta de Boletus a la crema de queso

Cinco tipos de boletus acompañados de una salsa de quesos (Cabra, Curado, Brie, Roquefort) encima de una tosta de Pan

Mí cuitee de Foie

Foie de Pato Casero, con falso caviar de Vinagre balsámico de módena, acompañado de mermelada de pimiento rojo y tomate caseras. Plato de Picatostes.

Queso de Cabra a la Plancha con Mermelada Casera

Queso Camembert La Maison, Frito con Mermelada Casera

SURTIDOS

Fuente de Boquerón Frito

Boquerones Fritos sobre una base de lechuga juliana

Fuente de Fritura Variada

Boquerón frito, 4 albóndigas caseras, calamares, puntilla y mortero ajoaceite.
(Albóndigas: Bacalao, Bogavante, Boletus, Jamón Ibérico)

Jamón Ibérico y Queso Curado

Jamón Ibérico DO Guijuelo de Salamanca,
Queso Curado Extramuros (Almedijar)

Tabla de Quesos (4 Quesos)

Surtido de Quesos Varios a elección de Xoret

Fuente de Verdura a la Plancha

Berenjena, calabacín, cebolla, tomate, espárragos verdes, zanahoria, manzana
(verdura de temporada)

Ajoaceite

Pan y Tomate Rallado