



PICADA

Ostra Valenciana Les Perles

Clochina del Mediterraneo al Vapor

Caracoles Moros con Pebrera y Sal

All i Pebre de Anguila

Sepia de playa plancha con aceite Mery (ración)

Anchoas del Cantábrico con Queso

Una base de tomate rallado

Sardina Ahumada con una base de tomate rallado y guindilla

Albóndigas Caseras:

Bacalao, de Jamón Ibérico, de Bogavante, de Boletus

Tomate, Pimiento y Tollina

Calamares a la Romana

Bravas al pimentón de Vera

Puntilla

Esgarraet

Pimiento asado, miga de bacalao, mojama y aceitunas marcidas

Tartaleta de Esgarraet

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

Vieira a la Plancha con Jamón Ibérico

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

Mí cuitee de Foie

Foie de Pato con varias Mermeladas Caseras acompañado de Biscotes.

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)

Surtido de Salazones

Salmón y Bacalao ahumado, Anchoas del Cantábrico, Mojama, Tartaleta rellena de Salpicón, Queso Majadales y Queso Manchego.

Ajoaceite

Pan y Tomate Rallado