

## Para **compartir**

**Croquetas de jamón ibérico** ..... 9,50€/6ud



**Salmorejo** ..... 5,50€



**Patatas bravas** ..... 7,90€



**Ensaladilla rusa** ..... 7,90€



**Rabitas de calamar** ..... 11,00€



**Tosta de tartar de atún rojo** ..... 6,90€/ud



**Mejillones en escabeche** ..... 8,50€



**Saquitos crujientes de gambas** ... 8,50€/6ud



**Triángulos de calamar en su tinta** 7,90€/6ud



**Ensalada de tomate y cebolleta** ..... 6,50€



## Nuestras **paellitas** (Individuales)

**Arroz de verduras** ..... 12,90€

(pimiento verde, pimiento rojo, setas, tomate cherry, ajetes) 🍷

**Paella Valenciana** ..... 14,50€

(pollo, conejo, judía verde, garrofón) 🍷🌱

**Arroz de campo** ..... 13,90€

(costilla de cerdo, setas, judía verde) 🍷

**Fideuá** ..... 13,90€

(gambita arrocerera, sepia, calamar) 🍷🐠🐙🦑

**Arroz de carrilleras y ajetes** ..... 14,50€

(carrilleras, ajetes) 🍷

**Arroz a banda** ..... 14,50€

(gambita arrocerera, sepia, calamar) 🍷🐠🐙🦑

**Arroz negro** ..... 14,20€

(gambita arrocerera, sepia, calamar, tinta de calamar) 🍷🐠🐙🦑🐙

## Los **postres**

**Fartón relleno de horchata** 🍷🍷🍷 ..... 5,90€

**Mousse de cheese cake** 🍷🍷🍷 ..... 5,50€

**Mousse de café** 🍷🍷🍷 ..... 5,50€

**Nuestro yogurt de limón** 🍷🍷🍷 ..... 5,50€

**Trufas heladas de chocolate** 🍷🍷 ..... 5,00€/6ud



Toda la carta está elaborada en nuestra casa, con sus recetas y procesos tradicionales



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuete



Soja



Lácteos



Frutos secos



Apio



Mostaza



Sésamo



Dióxido de azufre y sulfitos



Altramucos



Moluscos