

Carta

Bocados	<p>Nuestro buñuelo de bacalo 3 Croqueta de jamón ibérico y pollo a l'ast 3 Tosta de foie micuit con mermelada de higos 8 Flor de alcachofa con caramelo de foie 5</p>
Entrantes	<p>Nuestra Coca de aceite con tomate y alioli 7 Tomate valenciano con ventresca 14 Esgarraet 9, con mojama 11 Calamares a la romana 14 Gambas al ajillo con huevos y patatas 19</p>
Arroces	<p>Paella Valenciana de pollo y conejo a leña 15 Del senyoret 15 De marisco 18 De verduras 14 Negro 16 De secreto a la brasa y boletus 18 Meloso de bogavante 24</p> <p>Todos los arroces pueden ser secos o melosos. Si desea algún arroz especial pregunte a nuestro equipo (sólo por encargo).</p>
Fideuà	<p>De marisco 18 De pato y foie 18</p>
A la brasa del Jospèr	<p>Solomillo de ternera 22 Salmón 20</p>
Para terminar	<p>Flan 6 Torrija de Orxata con leche merengada 7 Tarta de queso 7 Brownie con helado de dulce de leche 7 Tiramisú al cremaet 7 Calabaza asada con helado de vainilla y miel 6 Piña natural 7 Helado a elegir 6</p> <p>Vainilla, chocolate, turrón, dulce de leche o leche merengada.</p>

Tintos

Valencianos	Huella de Vegamar, Syrah, 18 LoAlto, Garnacha, 22 Pasion, Bobal, 21 Vicente Gandia Requena, Bobal, 20 Veterum, Bobal, 25 Les Alcusses, 26
Ribera del Duero	Melior de Matarromera Roble, 18 Boada, Roble, 20 Pago de los Capellanes, 40 Pago de Carrovejas, 59
Rioja	Marqués de Ulía, Crianza, 20 Ramón Bilbao Crianza, 20 Totum Crianza, 21 Terra Vella Petra, 25 Muga Crianza, 30 Marqués de Murrieta Reserva, 33
Otra D.O.	Mencia: Via Stallae, 21

Blancos, Rosados & Cavas

Valenciano	Huella de Vegamar, Merseguera, 18 La Mua, Sauvignon, 19 LoAlto, Tardana, 22
Rías Baixas	Via Stallae, Godello, 21 Martín Códax, Albariño, 24
Rueda	Boada, Verdejo, 19 Ramón Bilbao, Verdejo, 18 Duquesa de Valladolid, Verdejo, 18
Rioja	Vega Bella, 22
Rosado	Vicente Gandía Requena, Bobal, 21 Vilarnau Rosé Brut Nature, 20
Cavas	Roger de Flor Brut Nature, 18 Dominio de la Vega Reserva, 33
Champagne	Moët Chandon, 69€

Gin & Tonics

Beefeater - 8 €

Ginebra inglesa de corte cítrico servida con pomelo

Bombay Sapphire - 9 €

Ginebra inglesa con 10 botánicos distintos servida con corteza de limón

Seagrams - 9 €

Ginebra americana de carácter cítrico servida con corteza de naranja

Tanqueray Ten - 11 €

Ginebra escocesa mezcla cítrica y floral servida con limón y canela

Gvine - 11 €

Ginebra francesa afrutada servida con 3 uvas partidas

Martin Millers - 10 €

Ginebra inglesa de estilo botánico servida con pomelo y tomillo

Puerto de Indias Rose - 8 €

Ginebra española con toque dulce a fresas servida con 3 fresas partidas

Herederero - 9 €

Ginebra española con toque a mandarina servida con corteza de naranja

Mirabeau - 13 €

Ginebra parisina estilo floral rosada servida con 3 uvas partidas

Fifty Pounds - 10 €

Ginebra inglesa con toques cítricos servida con corteza de naranja

Gin Mare - 10 €

Ginebra española con toques herbales servida con romero y limón

Brockmans - 12 €

Ginebra inglesa con aroma a frutos servida con arándanos y frambuesa

Hendricks - 12 €

Ginebra escocesa muy cítrica servida con rodajas de pepino

Nº3 Gin - 10 €

Ginebra inglesa aromatizada con naranja servida con corteza de naranja

Beefeater 24 - 10 €

Ginebra inglesa premium con aromas botánicos servida con pomelo