

# Carta

## Bocados

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

## Entrantes

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

## Arroces

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

Todos los arroces pueden ser secos o melosos.  
Si desea algún arroz especial pregunte a nuestro equipo (sólo por encargo).

## Fideuà

De marisco 18  
De pato y foie 18

## A la brasa del Jospèr

Llana de vaca a la brasa 22  
Solomillo de vaca a la brasa con medallón de foie 28

## Para terminar

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  
Vainilla, chocolate, turrón, dulce de leche o leche merengada.

# Tintos

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

# Blancos, Rosados & Cavas

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