

MENÚ

AGUA Y PAN
VINO TINTO CRZ. /BLANCO
(1/2 BOT. POR PERS.)

ENTRANTES

elegir 2
a centro
de mesa

TITAINA

coca + tomate + atún + piñones + ajo + pimiento verde

ENSALADILLA SOKARRAT

ESGARRAET

pimiento rojo + migas de bacalao + mojama

MICUIT DE FOIE CASERO

WOK DE VERDURAS

ARROCES

mínimo 2 raciones
máximo 2 arroces
por mesa

PAELLA VALENCIANA

pollo, conejo, vainas, garrofó

ARROZ DE VERDURA

ARROZ DE PULPO Y PANCETA

ARROZ NEGRO

sepia, txipirón, tinta de calamar
(fondo de marisco)

ARROZ DEL SENYORET

sepia, txipirón, langostino
(fondo de marisco)

ARROZ DE CARABINEROS (extra 10€)

carabinero, sepia, txipirón
(fondo de marisco)

POSTRES

TORRIJA CARMELIZADA

TARTA DE QUESO

BROWNIE DE CHOCOLATE

45€

IVA incluido

MENU

WATER AND BREAD
GRANZA RED WINE/WHITE WINE
(1/2 BOT. PER PERSON)

STARTERS

choose 2
to share

TITAINA

coca + tomato + tuna + pine nuts + garlic + green bell

ENSALADILLA SOKARRAT

ESGARRAET

red pepper + crumbled cod + tuna jerky

HOMEMADE FOIE MICUIT

VEGETABLES WOK

RICES

Minimum 2 servings.
Maximum 2 rices
per table.

PAELLA VALENCIANA

chicken, rabbit, pods, garrofó (white beans)

VEGETABLES RICE

PORK AND OCTOPUS RICE

BLACK RICE

cuttlefish, shrimp, squid, squid ink
(seafood broth)

SENYORET RICE

cuttlefish, squid, shrimp
(seafood broth)

CARABINER RICE

(extra 10€)

carabiner, cuttlefish, squid, shrimp
(seafood broth)

DESSERTS

CARAMELIZED TORRIJA

CHEESECAKE

CHOCOLATE BROWNIE

45€

IVA incl.