

MENÚ

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

ENTRANTES

elegir 2
a centro
de mesa

TITAINA

coca + tomate + atún + piñones + ajo + pimienta verde

ENSALADILLA SOKARRAT

ESGARRAET

pimiento rojo + migas de bacalao + mojama

MIGUIT 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 CARAMELIZADA

TARTA DE QUESO

BROWNIE DE CHOCOLATE

50€

Por persona
(IVA incluido)

MENU

WATER AND BREAD
CRIANZA 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 MIGUIT

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

50€

Per person
(IVA incl.)