

CARTA RESTAURANTE

***Consulte con nuestro personal alergias/intolerancias.**

Entrantes

Bravas del Club	7€
Ensaladilla con ventresca	8€
Calamar en tempura con alioli de miel y romero	12,50€
Foie macerado con confitura de higos y sus tostas <i>(Se termina con soplete en mesa)</i>	18€
Coca valenciana de titaina con atún rojo	10€
Coca de papada a baja temperatura con puerro confitado	10€
Croquetas de la casa <i>(Jamón ibérico, chipirón o gamba al ajillo)</i>	2,50€
Sepia sucia con cebolla caramelizada y vinagreta de frutos secos	17€
Tomate con encurtidos	14€
Ensalada capresse	12€
Caballa salmuerizada con verduritas crujientes y su escabeche	14€

Platos principales

Carnes

Pollo especiado con verduritas crujientes	12€
Secreto ibérico con su demiglace estilo japonés	14€
Solomillo de vaca madurada	24€
Entrecot vaca rubia	€/Kg
Tataki de Wagyu	20€
Chuletón vaca madurada 1kg	55€

Platos principales

Pescados

Según mercado	€/Kg
---------------	------

***Platos fuera de carta (Preguntar al camarero)**

Arroces secos (Bajo reserva)

Arroz seco de secreto y foie	13,50€
Arroz del Senyoret con rape y gamba	14,50€
Arroz de pato y setas	14€
Fideuá	14,50€
Valenciana	14,50€

Arroces melosos

Arroz seco de secreto y foie	13,50€
Arroz del Senyoret con rape y gamba	14,50€
Arroz de pato y setas	14€

Menú infantil

Completo (Postre helado)	8€
--------------------------	----

Selección de vinos

Blancos

Cullerot Valencia	15€
Pago de Balagueses Chardonnay	26€
Montenovo Godello Valdeorras	15€
Terra Gaudas Rias Baixas	18€
Pazo Señorans Rias Baixas	20€
Refugallo Godello Ribera Sacra	20€
Lalume Ribeiro	22€
Marqués de Riscal Limousin crianza Rueda	19€
La Poda Verdejo Rueda	15€
Tomas Postigo Verdejo Fermentado en Barrica Rueda	27€

Tintos

Bosque de Matasnos Magnum	66€
Pago de los Capellanes Crianza Magnum	62€
Antídoto Ribera del Duero Magnum	36€
MonteAbellón Crianza Ribera del Duero	18€
Pago de los Capellanes Roble Ribera del Duero	19€
Martin Pons Ribera del Duero	22€
Pago de los Capellanes Crianza Ribera del Duero	27€
Arzuaga Crianza Ribera del Duero	27€
Bosque de Matasnos Ribera del Duero	27€
Francisco Barona Cosecha 2019 Ribera del Duero	36€
La Hormiga Antídoto Ribera del Duero	36€
Tomás Postigo 3er año Ribera del Duero	36€
Viña Alberdi Rioja	16€
Tobelos Crianza Rioja	16€
Sierra Cantabria Reserva Rioja	18€
Viñas de Gaín Rioja	26€
San Vicente Rioja	45€
Sardón Castilla y León	15€
El Sequé Alicante	22€
Pago de los Balagueses Syrah	26€

Altos de Losada Bierzo	25€
Lalama Ribeiro	25€
Altos de Terral	22€
Antídoto 2020	19€

Rosados

Marqués de Riscal Rioja	12€
Artazuri Navarra	12€
XF Rosado 2020	22€

Para picar

Patatas J.Garcia Peq.	1,50€
Patatas J.Garcia Grande	2,50€
Aceitunas	1€

Bebidas

Agua pequeña	1€
Agua litro	1,50€
Agua gas	2€
Cocacola (Normal, zero, zerozero)	1,80€
Fanta	1,80€
Nestea	1,80€
Aquarius	2€

Cerveza

Caña Ámbar	1,90€
Caña Ámbar tostada	2€
Doble Ámbar	2,50€
Doble Ámbar tostada	2,50€
Ámbar tercio	2€
Ámbar Radler	2€
Ámbar 00	2€
Ámbar sin gluten	2€

Alcohol

Vermouth	2,50€
Vaquerito	1,80€
Copa normal	6€
Copa premium	9€
Whiskey Premium	9€

Café

Solo	1,30€
Cortado	1,50€
Con leche	1,60€
Carajillo	1,60€
Cremaet	2,50€
Infusión	2€

OPCIONES MENÚ INFANTIL

Lasaña con carne y tomate

Hamburguesa con queso y patatas

Croquetas con patatas

Longanizas con arroz blanco y tomate

Merluza empanada con arroz blanco

San Jacobo con patatas

***Recordarles notificar al comandar la comida si van a tomar helado de postre.**