

COMPARTIR ES VIVIR

Olivas aliñadas variedad nacional 2.70€

Assorted Spanish olives 

Humus de remolacha, crudité y pan de pita 8,50€

Beetroot hummus, cruditeés and pita bread.

Matrimonio de anchoa y boquerón, salmorejo y hierbas 6,20€

Salmorejo, anchovie and white anchovy crostini. 

Croquetas caseras de pollo asado a la leña (6 unid) 9,00€

Home made roast chicken croquettes (6 units). 

Buñuelos caseros de bacalao con all i oli de perejil (8 unid) 9,80€

Cod fritters, parsley all i oli (8 units). 

Lingote de bravas con all i oli y salsa chipotle. 8,50€

Brick of bravas with all i oli and chipotle sauce. 

Alcachofas rebozadas, jamón de recebo y salsa romesco. 10,00€

Breaded artichokes, recebo ham and romesco sauce. 

Berenjena a la brasa, pasas, piñones y pan de pita. 8,00€

Charcoal aubergine, raisins and pine nuts and pita bread. 

Huevo roto de nuestras gallinas con gambas al ajillo y patatas fritas 10.75€

Broken egg from our hens with garlic prawns and french fries. 

Ostra del Delta a la brasa, espuma de perejil. 4,95€

Charcoal oyster from Delta, parsley foam. 

Ostra del Delta con aliño peruano. 4,95€

Oyster from Delta with Peruvian dressing 

Tiradito de mar con leche de tigre de albahaca, gamba roja, zamburiña 16,00€

Sea tiradito, basil, leche de tigre, red prawn, scallop. 

ENSALADAS Y FRIOS

Tartar de salmón ahumado, huevo poché y hierbas aromáticas. 15,50€

Smoked salmon tartar, poached egg and aromatic herbs. 

Ensalada de tomate ecológico de Cap I Corb, olivas negras y albahaca fresca. 9,80€

Organic tomato salad from Cap i Corb, black olives and fresh basil

Ensalada de gambas, aguacate y queso fresco, vinagreta de cítricos. 14,50€

Prawn salad, avocado and fresh cheese, citric vinaigrette. 

LAS BRASAS Y EL JOSPER DE CARBON/ CHARCOAL AND JOSPER OVEN

Lubina Entera. 20€

whole sea Bass 

Rodaballo en taco. 24€

Turbot 

Mejillones con Mojo de Hinojo. 12,50€

Mussels with Fennel Mojo 

VACUNO AÑOJO / YEARLING BEEF

Animal de 1 año de vida con carnes tiernas y sabor suave.

One year old beef with tender meat and smooth flavour.

Chuletón al peso (45.00€ el Kg.)

Ribeye by the weight

T-Bone (900gr.) 38.00€

T-Bone

Solomillo (250 gr.) 23€

Sirloin

ACOMPañAMIENTOS:SIDE ORDERS

Patatas fritas caseras.

Home made French fries

Pimientos asados con ajo y guindilla.

Roasted red peppers with garlic

Ensalada verde.

Green Salad

Pregunta por nuestras salsas all i oli y romesco

Ask about our sauces, allioli and romesco

ARROCES EN PAELLA/ RICES IN A PAELLA PAN

min 2 personas/ Min 2 portions

Paella tradicional de Castelló. 17€

Pollo campero, conejo, costilla y verdura.

Free range chicken, rabbit, pork rib and veggies

Paella de mar y montaña. 17,50€

Pollo campero, gamba roja, sepia, judia y garrofó.

Free range chicken, red prawn, cuttle fish, green beans and garrofó



Paella de marisco. 18€

Gamba roja, cigala, mejillón, sepia y almeja.

Red prawn, langoustine, mussels, cuttle fish and clams



Paella del Señoret. 17,50€

Gambón, mejillón, sepia, pescado, todo pelado.

Tiger prawn, mussels, cuttle fish, fish (no bones, no shells)



Paella negra de sepia y alcachofa de Benicarló. 16,50€

Black paella with cuttle fish and artichokes from Benicarló



Paella de zamburiña, almeja y mejillón 17.00€ con all i oli de perejil.

Baby scallops paella, with clams and mussels, parsley allioli.



CAZUELA/ IN A CASSEROLE

Arroz de bogavante, con sepia y ajo tierno. 23€

Lobster rice with cuttle fish and spring garlic



Arroz verde de verduras y queso de oveja. 15.50€

Berros, judias, alcachofas, coliflor y garrofó.

Green rice with veggies and goat cheese

water cress, green beans, cauliflower and garrofó



FIDEUAS/ NOODLES PAELLA

Fideuá tradicional. 16,50€

Gamba roja, sepia y mejillón, all i oli de ajo a la brasa

Red prawn, cuttle fish and mussels, allioli



Fideuejat. 16,50€

De chipirón, gambón y ajos tiernos.

Baby squid, king prawn and spring garlic



PARA LOS MAS PEQUES HASTA 10 AÑOS FOR THE LITTLE ONES UNDER 10

Croquetas caseras de pollo asado a la leña con patatas fritas. 8,50€

Home made croquettes with french fries   



Macarrones con tomate y queso rallado. 8.50€

Macaroni with tomato sauce and grated cheese  

Nuggets de pollo con empanado casero y patatas fritas. 9€

Home made chicken nuggets and French fries  

ALERGENOS-ALLERGENS

GLUTEN  HUEVOS-EGGS  FRUTOS SECOS-NUTS  LECHE-MILK  MAIZ-CORN 
PESCADO-FISH  APIO-CELERY  SESAMO-SESAME  CRUSTACEOS-CRUSTACEANS 
MOLUSCOS-MOLLUSC  SULFITOS-SULPHITES  MOSTAZA-MUSTARD 
SOJA-SOYA  SETAS-MUSHROOM 
