

## Entradas

Rueda de Jamón Ibérico / Iberian cured ham platter .....	14,00€
Rueda de Ibéricos y Queso Manchego / Manchego cheese and Iberian cured ham platter .....	12,00
Foie de Pato tres Dulzuras / Duck foie with three sweets .....	13,00€
Pulpo a la Gallega / Octopus a la Gallega .....	10,00€
Calamar de Potera a la Plancha / Grilled squid .....	12,00€
Sepia a la Plancha / Grilled cuttlefish .....	.9,00€
Mejillones al Vapor / Steamed mussels .....	.9,00€
Carpaccio de ahumados / Smoked carpaccio .....	.8,00€

## Ensaladas

Ensalada Marjal (lechuga, tomate, cebolla, jamón, queso, aceitunas, huevo y maíz) / Marjal salad (lettuce, tomato, onion, ham cheese, olives, egg and sweetcorn) .....	7,50€
Ensalada Templada Pimientos de Piquillo rellenos de Bacalao / Warm cod filled piquillo pepper salad.....	7,50€
Ensalada de Queso de Cabra con berros y brotes con vinagreta / Goat's cheese salad with watercress, bean sprouts and vinaigrette dressing .	8,00€
Ensalada de Verduras Asadas con Bacalao / Roast vegetable and cod salad... ..	8,00€
Ensalada de Mezclum, con Gulas al Ajillo y Viruta de Parmesano / Mezclum salad with garlic gulas and grated Parmesan cheese .....	8,00

## Carnes

Entrecot de Ternera / Entrecot .....	14,00€
Chuletón de Ternera / T-bone steak .....	19,00€
Solomillo de Buey Grulle o a la Piedra (Foie, Pimienta, Roquefort o Champiñón) / Beef sirloin, grilled or on hot stone (with foie, pepper, Roquefort or mushroom sauce) .....	18,00€
Magret de Pato a la Sal con ensalada de Naranja / Duck magret, salt baked with orange salad .....	16,00€
Pularda al Monastrel con Milhoja de Patata / Poulet with Monastrell wine sauce and potato millefeuille .....	14,00€

## Pescados

Dorada a la espalda o al ajo Pescador / Gilthead bream <i>a la espalda</i> or with garlic .....	12,00€
Lubina la espalda o al ajo Pescador / Sea bass <i>a la espalda</i> or with garlic .....	12,00€
Cazuela de Rape / Monk fish clay pot .....	14,00€
Pez Espada al ajo-verde / Swordfish with fresh garlic .....	11,00€

Fideua / Fideua (pasta with seafood) .....	10,50€
Arroz a banda / Arroz a banda (saffron rice and squid with allioli) .....	9,50€
Arroz con Magra y Verdura / Rice with pork and vegetables .....	9,50€
Paella mixta / Mixed paella .....	10,50€
Paella de Marisco / Seafood paella .....	10,50€
Arroz con Sepia y Carabineros / Rice with cuttlefish and prawns .....	15,00€
Arroz del Señoret / Señoret rice (with fish and seafood) .....	12,50€
Arroz con Bogavante / Rice with lobster .....	18,00€
Arroz Caldoso con Bogavante / Rice soup with lobster .....	18,00€

Seasonal fruit ..... Please consult

Home baked pastrie..... Please consult