



Entrantes y Aperitivos Fríos

Papas	2,40€
Boquerones en vinagre (8 unidades)	9,80€
Tosta hojaldrada con sardina ahumada (unidad)	4,40€
Tosta hojaldrada con solomillo de salmón y aguacate (unidad)	5,00€
Ensaladilla Rusa	7,70€
Sepia con cremoso de kimchi	12,70€
Tabla de quesos D.O. con mermelada	13,20€
Tabla de embutidos valencianos D.O.	13,20€
Carpaccio de pulpo con pimentón de la Vera	15,40€
Carpaccio de chuleta vieja con parmesano y rúcula	18,70€
Tabla de ibéricos	18,70€
Tataki de atún con mayonesa de wasabi y sriracha	19,70€
Jamón 5J cortado a mano 100 gr aprox.	27,50€

Ensaladas

Ensalada Santa Aneta	13,20€
Tomate valenciano con ventresca, aceitunas y guindilla	
Ensalada Caprese	14,30€
Tomate, albahaca y burrata D.O.	
Ensalada de Queso de Cabra	15,40€
Brotos verdes con piñones, nueces, queso de cabra y bacón	
Ensalada de Berenjena	16,50€
Berenjena asada con sobrasada, parmesano, rúcula, miel y sésamo garrapiñado	
Ensalada de Salazones	22,00€
Salazones con tomate del terreno	

Entrantes Calientes

Pan hojaldrado con aceite y sal Maldon	5,40€
Nubes de lomo de bacalao en tempura (unidad)	4,20€
Mini brioche con "calamaret" en tempura y mayonesa de lima (unidad)	5,00€
Mini brioche con pulled pork y cebolla encurtida (unidad)	5,00€
Cucurucho crujiente de pollo César (unidad)	5,80€
Patatas fritas naturales	8,30€
Berenjena a la brasa con pimentón de la Vera	8,70€
Patatas bravas a nuestro estilo	8,80€
"Mullaor" de solomillo de atún al estilo de la Villajoyosa	10,50€
Torreznos de Soria	10,50€
Calamares a la andaluza	10,80€
"Calamarets" a la plancha	12,70€
Mejillones a la brasa	13,10€
Sepia a la plancha	13,20€
Coca El Nàutic de berenjena braseada y "capellà"	13,80€
Puntilla rebozada	15,40€
Parrillada de verduras de temporada	16,40€
Calamar playa en dos texturas	18,20€
Gamba roja flambeada al ajillo	18,70€
Pulpo a la brasa con parmentier de patata	19,30€

Tesoros de la Lonja

Zamburiña (unidad)	4,40€
Ostra Gillardeau (unidad)	5,50€
Tellinas 200 gr aprox.	16,40€
Selección de pescadito frito de La Lonja	17,60€
Gamba de Dénia hervida	S. M.

Pregunte por las sugerencias del día

Platos Infantiles HASTA 12 AÑOS

Macarrones a la boloñesa	9,80€
Arroz del Señoret (solo mediodía)	10,50€
Crujiente de pollo con patatas Smile	10,50€
Calamares a la Romana con patatas Smile	10,50€

Paellas

Arroz del Señoret	18,70€
Paella de pulpo y galera	19,80€
Paella de figatells con huevos de codorniz y ajos tiernos	19,80€
Paella de marisco	20,90€
Paella de secreto ibérico y ajos tiernos	23,10€
Paella de bogavante	24,20€
Arroz "a la llauna" de carabinero	24,20€
Paella de carabinero	25,30€

Melosos

Arroz meloso de pulpo y galera	19,80€
Arroz meloso de temporada	22,00€
Arroz meloso de bogavante	24,20€

Fideuás con fideo fino

Fideuá del Señoret	18,70€
Fideuá de pulpo y galera	19,80€
Fideuá de marisco	20,90€

⚠ Todas las paellas, melosos y fideuás son: mínimo para 2 personas, solo a mediodía, 1 paella o caldero por mesa y precio por persona.

Carnes

Nuestro horno Jasper es una elegante mezcla entre una parrilla y un horno tradicional alimentado con carbón 100% de encina.

Codillo alemán	18,70€
 Chuletas de cordero	20,90€
 Solomillo de ternera	25,30€
 Chuletón de Vaca vieja raza Frisona 500 gr aprox	30,80€
 Pluma Ibérica 100 % bellota	34,10€
 T-Bone	55,00€
Cochinillo segoviano (2p)	56,70€
Paletilla de cordero lechal de Aranda del Duero (2/3p)	61,50€
 Chuletón de Vaca vieja madurada 60/80 días	66,00€
Al corte, según peso, precio por kilogramo	

⚠ Todas las carnes y pescados se acompañan con verdura de temporada o patata.

Pescados

Salmón	17,60€
Lubina	17,60€
Dorada	17,60€
Ventresca de atún al estilo Marcel	S. M.

Postres Caseros

Flan de huevo	5,40€
Tarta de moka y galleta	7,20€
Tarta de queso parmesano	7,60€
Hojaldre de manzana con helado de vainilla	7,60€
Carpaccio de piña braseada con helado de coco	7,70€
Brownie de chocolate con helado de nueces de macadamia <i>sin gluten</i>	7,70€
Turrón de Viena	13,20€
La gran ola de Kanagawa de pistacho	17,60€

Más Postres

2 bolas de helado a elegir:	5,40€
<i>cereza ácida, nueces de macadamia, coco o vainilla</i>	
Fruta natural de temporada	5,50€
Coulant de chocolate con helado de nueces de macadamia <i>sin gluten</i>	6,50€
Tabla de quesos selectos	1/2 ración 8,80€
	ración 17,60€

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte y mantenga informado a su camarero.

Los precios mostrados en la carta pueden sufrir variaciones debido al precio del mercado. Precios en € | Impuestos incluidos.