

Entradas frías de nuestro entorno
Chilled Appetizers from our area
Kalte Vorspeisen

Atún en salazón con Salmorejo y fideos transparentes de huevo Tuna fish in Salazón and "Salmorejo" marinade with thin egg noodles Thunfish in Salazón und Salmorejo Marinade mit dünnen Eiernudeln	13.00€
Ensalada templada de láminas de tubérculos trufados con brotes frescos del Montgó y jugo de parmesano Warm salad with slices of truffled tuberculo potato and fresh sprouts from the Montgó with Parmesan jus Warmer Salat von getrüffelten Tuberculoscheiben mit frischen Gemüsesprossen vom Montgo und Parmesan Jus	13.00€
Bacalao confitado con caldo de Romesco y aceitunas Cod confit with a Romesco sauce and olives Kabeljau Confit mit Romesco Sosse und Oliven	14.00€
Gazpacho de melocotón blanco y cigala del mediterráneo Gazpacho of white peach with Mediterranean lobster Gazpacho von weissem Pfirsich mit Kaisergranate	15.00€

Entradas Calientes del mar y la montaña
Hot appetizers from the sea and mountains
Warme Vorspeisen

Coulant de Foie y manzanas melosas al aroma de vainilla Foie-gras "coulant", with apple compote and vanilla aroma Foir-gras Coulant mit Apfelkompott und Vanille aroma	18.00€
Vieiras rustidas en un puré de apio bola y pincelada de olivas negras Roasted scallops on a celeriac puree, drizzled with a black olive oil Geröstete Jakobsmuscheln auf Selleriepüree mit schwarzen Olivenöl	20.00€
Espardenya con puré fino de chalotas y caseína de ajos Grilled sea cucumber with fine pure of shallots and garlic casein Gegrillte Seegurke mit feinem Charlottenpüree und Knoblauch Casein	20.00€
Salteado de verduras de temporada con jamón Ibérico Seasonal sautéed vegetables with Iberian ham Sautiertes Gemüse der Saison mit Iberischem Schinken	17.00€

Los guisos
Traditional stews
Traditionelle Eintopfgerichte

Guiso de pulpo y verduras olvidadas con picada tradicional Octopus stew with vegetables, and traditional picada Octopus-Topf mit Gemüse und einer traditionellen Picada	23.00€
Caldereta tradicional de langosta, patatas con tuétano y aromatizada de especias orientales Traditional Spanish spiny lobster stew with potatoes and marrow, with aroma of oriental spices Traditioneller Langusten-Eintopf mit Kartoffel und Mark, mit orientalischem Gewürzaroma	Precio según mercado

El Arroz, símbolo de nuestra tierra
Rice, the symbol of our land
Reis, das Wahrzeichen unserer Region

Arroz de bacalao, coliflor y garbanzos Creamy rice with codfish, cauliflower and chick peas Cremiger Reis mit Kabeljau, Blumenkohl und Kichererbsen	19.00€
Arroz de pato, pulpo y espinacas Rice stew of duck, octopus and spinach Reis mit Ente, Tintenfisch und Spinat	19.00€
Tradicional "Fideuà" con chopitos Traditional Valencia "Fideua" with baby squid Traditionelle "Fideua" mit Tintenfisch	19.00€

Pescados y mariscos de nuestras aguas
Fish and seafood from local waters
Fish und Meeresfrüchte aus lokalen Gewässern

Pescado de La Lonja de Dénia, tratado a la brasa, liliáceas agridulces y jugo de ave reducido Grilled fresh fish from Denia, sweet and sour Liliacea and jus of poultry reduction Gegrillter Fisch, frisch vom Fischmarkt in Denia mit Liliazeen und Jus von Geflügelreduktion	27.00€
Lubina al hinojo y crema fina de mantequilla Sea bass with fennel, served with a fine butter cream Seebarsch mit Fenchel an einer feinen Buttercreme	24.00€

Las Carnes, piezas de importancia
Meat, the important pieces
Fleischgerichte

Gigot de cabrito lechal confitado con patatas crocantes Caramelized leg of lamb with roasted potatoes Konfitierte Lammkeule mit gerösteten Kartoffeln	25.00€
Cochinillo crujiente con manzanas y membrillo Crispy suckling pig with apple and quince jelly Knuspriges Spanferkel mit Apfel und Quittengelée	26.00€
Solomillo de ternera sobre parmentier y vino tinto Fillet of beef over parmentier potatoes and red wine jus Rindelfilet auf Parmentier-Kartoffeln mit Rotwein Jus	26.00€

**Nuestra carne de Ternera está elegida por los
mejores restaurantes de España**
The beef we use is also chosen by the best
restaurants in Spain
**Unser Rindfleisch zählt zu den beliebtesten
Fleischsorten der spanischen Spitzengastronomie**

Entrecôte de ternera Gallega Premium, patatas confitadas y chalotas al Cassis Entrecôte "Galician" Premium steak served with confit potatoes and Cassis shallots Premium Rinder-Entrecôte aus Gallizien mit konfitierten Kartoffeln und Cassis-Charlotten	26.00€
--	--------

La Carta de postres artesanos no muy dulces y para golosos
Home made desert menu including sweet-toothed
and lighter options
Die Karte der hausgemachten Desserts - von nicht
zu süss bis sehr süss

9.00€

Cítricos de Valencia en diferentes texturas
 Valencian citric fruits in different textures
 Valencianische Zitrusfrüchte in verschiedenen Texturen

9.00€

Infusión de piña, crema helada de coco y granizado de ron
 Pineapple Jus, coconut ice-cream and rum granita
 Ananas Jus mit, Kokosnuseis und Rum Granizado

9.00€

Coulant líquido de chocolate con helado de vainilla de Tahití
 Chocolate soufflé with a liquid centre accompanied by
 a Tahiti vanilla ice cream
 Flüssiger Schokoladen Coulant mit Tahiti Vanilleeiskrem

9.00€

Pan perdido con canela, helado de café con leche
 French toast with cinnamon, milk ice cream with coffee aroma
 "Französischer toast" mit Zimt, Eiscrema "café-au-lait"

Quesos, de aquí y también de allí, antes del postre
Cheeses, from here and from there, before dessert
Käse von hier und da, vor dem Dessert

9.00€

Selección de quesos del país y europeos acompañados
 de confituras caseras
 Selection of national and European cheese specialties
 accompanied by home made jam
 Spanische und Europäische Käsespezialitäten mit hausgemachtem Konfitüre

AGUAS SIN GAS

Lanjarón	2.50€
Evian 500 ml.	3.00€
Solan de Cabras 500 ml.	3.00€

AGUAS CON GAS

Vivaris	2.50€
San Pellegrino 500 ml.	3.50€
Perrier 750 ml.	4.50€

CHAMPAGNES

Bolliger Especial Cuvée Uva 60% Pinot Noir, 25% Chardonnay y 15% Pinot Meunier. 11,5°	79.00€
Gosset Gran Rosée Brut Uva 47% Chardonnay y 53% Pinot Noir y Pinot Meunier. 12°	109.00€
Dom Perignon Vintage Brut Uva Chardonnay y Pinot Noir. 12,5°	220.00€
Moët Chandon Brut Imperial Uva Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. 12°	75.00€
Bollinger Grande Année Uva 70% Pinot Noir y 30% Chardonnay. 12°	128.00€
3/8 Moët Chandon	45.00€
Louis Roederer Cristal Uva Chardonnay y Pinot Noir. 12°	310.00€
Veuve Cliquot Uva Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. 12°	90.00€
Veuve Cliquot Rosé Uva Chardonnay y Pinot Noir. 12°	99.00€
Veuve Cliquot Grande Dame Uva Chardonnay, Pinot Meunier y Pinot Noir. 12°	240.00€

CAVAS

Arges Brut Uva 80% Macabeo, 20% Chardonnay. D.O. Utiel Requena. 12,5°	30.00€
Agustí Torelló Gran Reserva (Brut Nature) Uva Macabeo, Perellada y Xarelo. 11,5°	31.00€
L'Origan Brut Nature Uva Xarelo, Chardonnay, Parellada y Macabeo. 12°	35.00€
Gramona Imperial Gran Reserva Uva Macabeo, Xarelo y Chardonnay. 11,5°	31.00€
Kripta de Agustí Torrelló Gran Reserva Uva Macabeo, Perellada y Xarelo. D.O. Penedés. 11,5°	65.00€
Juve y Camps Reserva de la Familia Uva 35% Macabeo, 30% Xarelo y 35% Perellada. 12°	32.00€
½ Juve y Camps Cinta Púrpura Uva 35% Macabeo, 35% Perellada y 30% Xarelo. 12°	19.00€
Recaredo Reserva Brut de Brut Uva Macabeo y Xarelo. 12°	49.00€
Dominio de la Vega Brut Reserva Uva 70% Macabeo, 30% Chardonnay	34.00€

VINOS BLANCOS NACIONALES

Seleccionados de la Casa 18.00€

COMUNIDAD VALENCIANA

Casta Diva Cosecha Dorada, D.O. Alicante 22.00€
Uva 100% Moscatel Romano. 12°

Enrique Mendoza, D.O. Alicante 22.00€
Uva 100% Chardonnay. 14°

El Miracle, D.O. Valencia 22.00€
Uva 60% Chardonnay, 40% Sauvignon. 12,5°

Viña Lidon, D.O. Alicante 24.00€
Uva 100% Chardonnay. Fermentado en barrica. 13°

D.O. Ca. LA RIOJA

Muga (Fermentado en Barrica) 27.00€
Uva 90% Viura y 10% Malvasía. 13,5°

VINOS BLANCOS NACIONALES

D.O. NAVARRA

Nekeas 27.00€
Uva 100% Chardonnay. 14°

Palacio de Otazu 31.00€
Uva 100% Chardonnay. 14°

D.O. Penedés

Augustus 38.00€
Uva 100% Chardonnay. 13,7°

Fransola 32.00€
Uva 90% Sauvignon Blanc y 10% Parellada. 13°

Gramona Gessami 28.00€
Uva Muscat Alejandría, Sauvignon Blanc y Gewürtraminer. 11,5°

Jean Leon Petit 34.00€
Uva 100% Chardonnay. 13°

Waltraud 29.00€
Uva 100% Riesling. 13°

VINOS BLANCOS NACIONALES

D.O. RIAS BAIXAS

Gran Bazán Ambar Uva 100% Albariño. 12,5°	31.00€
Fillaboa Uva 100% Albariño. 12°	28.00€
Lusco Uva 100% Albariño. 13°	28.00€
Pazo de Señorans "Selección Añada" Uva 100% Albariño. 12,5°	55.00€

D.O. SOMONTANO

Enate (2-3-4) Uva 100% Chardonnay. 13°	28.00€
Viñas del Vero Gewürtraminer Uva 100% Gewürtraminer. 12°	25.00€
Viñas del Vero Clarión Uva 100% Chardonnay. 13,5°	29.00€

VINOS BLANCOS NACIONALES

D.O. RUEDA

José Pariente Uva 100% Verdejo. 12,8°	23.00€
Basa Uva Verdejo, Viura y Sauvignon Blanc	26.00€
Marques de Riscal Uva 100% Sauvignon Blanc. 12,5°	29.00€
Bellontrade y Lurton (Fermentado en Barrica) Uva 100% Verdejo. 13,5°	42.00€

OTRAS D.O.

Milmanda (D.O. Conca de Barbera) Uva 100% Chardonnay. 13,7°	69.00€
Miquel Gelabert (D.O. Pla i llevant) Uva 100% Chardonnay. 14°	46.00€

VINOS BLANCOS INTERNACIONALES

FRANCIA

Trimbach (Cuvée Frederic Emile) (A.O.C. Alsace) 69.00€
Uva 100% Riesling. 12,5°

Chablis La Chaufleure (Domaine Louis Latour) (A.O.C. Chablis) 69.00€
Uva 100% Chardonnay. 13°

La Doucette (A.O.C. Pouilly Fumé) 49.00€
Uva 100% Sauvignon Blanc. 12°

Pouilly Fuisse 65.00€
Domaine Louis Latour

HUNGRÍA

Tokaji Dominium (Dry Furmint) 22.00€
Uva 100% Furmint. 14°

Tokaji Disznókó Pannon (3 Puttonyos). 12° 37.00€

CHILE

Casa Lapostolle Classic (Zona Chile) 26.00€
Uva 100% Chardonnay. 13°

VINOS ROSADOS

Las Cuatro (D.O. Utiel Requena) Merlot, Cavernet, Chardonay y Garnacha. 11,5°	21.00€
Gran Feudo (D.O. Navarra) Uva 100% Garnacha. 12°	23.00€
Enate Cabernet Sauvignon (D.O. Somontano) Uva 100% Cabernet Sauvignon. 13,5°	23.00€
Gran Caus (D.O. Penedes) Uva 100% Merlot. 13°	32.00€
Añacal (D.O. Utiel Requena) Uva 100% Bobal. 11,5°	21.00€

VINOS TINTOS NACIONALES

Selecciones de la Casa 19.00€

Luberri, D.O. La Rioja. Maceración Carbónica 21.00€
Uva 90% Tempranillo y 10% Viura. 13,5°

COMUNIDAD VALENCIANA

Mestizaje, D.O. Utiel Requena 27.00€
Uva 50% Bobal, 50% Mezcla Tempranillo, Cabernet, Garnacha, Merlot y Shiraz. 14,5°

Quincha Corral, D.O. Valencia 107.00€
Uva 90% Bobal, 10% Tempranillo. 14°

Ceremonia, D.O. Utiel Requena 39.00€
Uva 60% Tempranillo, 30% Cabernet, 10% Bobal. 13°

Enrique Mendoza, D. O. Alicante 23.00€
Uva 100% Cabernet Sauvignon. 14°

Enrique Mendoza Santa Rosa Reserva, D.O. Alicante 45.00€
Uva 70% Cabernet, 15% Merlot, 15% Shiraz. 14°

El Sequé, D.O. Alicante 38.00€
Cabernet Sauvignon, Shiraz y Monastrell. 13,5°

Madurez, D.O. Valencia 38.00€
Uva 30% Cabernet, 30% Merlot, 30% Tempranillo, 10% Mandó. 14°

Generación 1, D.O. Utiel Requena 65.00€
Uva Uva 70% Bobal, 15% Cabernet, 15% Shiraz. 13°

Dominio de la Vega, D.O. Utiel Requena 28.00€
Uva Uva 42% Cabernet, 33% Bobal, 25% Tempranillo. 13°

D.O. EMPORDA

Finca Malavaina 38.00€
Uva 30% Garnacha, 40% Cabernet Sauvignon y 30% Merlot. 14,5°

VINOS TINTOS NACIONALES

D.O. COSTER DEL SEGRE

Cerveles	40.00€
Uva 41% Tempranillo, 30% Cabernet Sauvignon, 18% Garnacha y 11% Merlot. 13,8°	
Rimat Cabernet Sauvignon	25.00€
Uva 85% Cabernet Sauvignon y 15% Merlot 13°	

D.O. JUMILLA

Casa Castillo "Pie Franco"	47.00€
Uva 100% Monastrell. 14,5°	
Valtosca Crianza	31.00€
Uva 100% Syrah. 14,6°	

D.O. NAVARRA

Guelbenzu Evo (V.T. De Navarra) (Sin D.O.)	31.00€
Uva 100% Cabernet Sauvignon. 14°	
Chivite C. 125 Reserva	49.00€
Uva 68% Tempranillo, 20% Merlot y 12% Cabernet Sauvignon. 13,5°	

D.O. PENEDÉS

Mas de Borrás	38.00€
Uva 100% Pinot Noir. 13,5°	
Marta de Baltá Reserva	56.00€
Uva 100% Syraz. 13,5 °	
Gran Muralles Reserva (D.O. Conca del Barberá)	98.00€
Uva Monastrell, Samsó, Garró, Cariñena, Garnacha, Mazuelo	

VINOS TINTOS NACIONALES

D.O. Ca. PRIORATO

Clos Martinet	77.00€
Uva 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cariñena, 40% Garnacha y 20% Syraz. 14,5°	
Cims de Porrera	96.00€
Uva 90% Cariñena y 10% Garnacha. 14,5°	
Les Terrases	38.00€
Uva 50% Cariñena, 40% Garnacha y 10% Cabernet Sauvignon. 13,5°	

D.O. RIBERA DEL DUERO

Aalto	49.00€
Uva 100% Tempranillo. 13,8°	
Alion Reserva	80.00€
Uva 100% Tempranillo. 13,5°	
Silvanus	35.00€
Uva 100% Tempranillo. 14,5°	
Hacienda Monasterio Crianza	45.00€
Uva 95% Tempranillo y 5% Cabernet Sauvignon y Merlot. 13,5°	
Convento de San Francisco	37.00€
Uva 95% Tempranillo y 5% Merlot. 13°	
Emilio Moro	32.00€
Uva 90% Tinta del Pais y 10% Cabernet Sauvignon	
Pago de los Capellanes Crianza	35.00€
Uva 90% Tinto fino (Tempranillo) y 10% Cabernet Sauvignon. 13,5°	
Pago de los Capellanes Reserva	64.00€
Uva 90% Tempranillo y 10% Cabernet Sauvignon	
Pesquera Crianza	38.00€
Uva 100% Tempranillo. 13°	
Pesquera Reserva	49.00€
Uva 100% Tempranillo. 13°	

VINOS TINTOS NACIONALES

Valbuena Reserva 5° 171.00€
Uva 85% Tempranillo, 10% y 5% Malbec. 14°

Vega Sicilia Único Reserva Especial 256.00€
Uva 85% Tempranillo, 13% Cabernet Sauvignon y 2% Merlot. 13,5°

Viña Pedrosa Reserva 38.00€
Uva 90% Tempranillo y 10% Cabernet Sauvignon. 13°

D.O. Ca. LA RIOJA

Calvario 102.00€
Uva 90% Tempranillo y 8% Garnacha y 2% Graciano. 14°

Orabio Barrica 26.00€
Uva 100% Tempranillo. 13°

Contino Reserva 41.00€
Uva 85% Tempranillo, 5% Mazuelo y 10% Graciano. 13,4°

Imperial Reserva 41.00€
Uva 85% Tempranillo, 10% Garnacha y 5% Mazuelo. 13°

Faustino V Reserva 30.00€
Uva 100% Tempranillo. 13°

Marqués de Riscal Reserva 31.00€
Uva 90% Tempranillo, 5% Graciano y 5% Mazuelo. 13°

Muga Crianza 27.00€
Uva 70% Tempranillo, 20% Garnacha y 10% Mazuelo y Graciano. 13,5°

Muga Reserva Selección Especial 41.00€
Uva 70% Tempranillo, 20% Garnacha y 10% Mazuelo y Graciano. 13,5°

Roda I Reserva 62.00€
Uva 100% Tempranillo. 14,5°

VINOS TINTOS NACIONALES

Roda II Reserva 39.00€
Uva 94% Tempranillo y 4% Garnacha y 2% Graciano. 14°

San Vicente (Colección Privada) 68.00€
Uva 100% Tempranillo. 13,5°

Viña Ardanza Reserva 42.00€
Uva 80% Tempranillo y 20% Garnacha. 13°

D.O. SOMONTANO

Enate Crianza 25.00€
Uva 50% Cabernet Sauvignon, 50% Tempranillo. 13,5°

Enate Merlot-Merlot 47.00€
Uva 100% Merlot-Merlot. 14°

Marboré 28.00€
Uva Cabernet Sauvignon, Merlot, Tempranillo, Moristel y Parraleta. 13,7°

D.O. TORO

Numanthia 69.00€
Uva 100% Tinta de Toro. 14,5°

Dehesa de Gago 28.00€
Uva 100% Tinta de Toro. 13,5°

VINOS TINTOS NACIONALES

OTRAS D.O.

Care (D.O. Cariñena) Uva 40% Cabernet Sauvignon, 60% Garnacha. 14,5°	32.00€
Finca Sandoval (D.O. Manchuela) Uva Monastrell, Shiraz, Bobal y Tempranillo. 14°	40.00€
Mauro (D.O. Castilla-Leon) Uva 90% Tempranillo, 8% Shiraz y 2% Garnacha. 13,5 °	40.00€
Summa Varietalis (D.O. Vinos de Pago) Uva Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Shiraz. 14°	40.00€
Vinculo (D.O. La Mancha) Uva 100% Tempranillo. 13,5°	29.00€

VINOS TINTOS INTERNACIONALES

ARGENTINA

Alvear (Zona Mendoza) 36.00€
Uva 100% Syraz. 13°

Gran Lurton (Zona Mendoza) 39.00€
Uva 100% Cabernet Sauvignon. 13°

FRANCIA

Corton Grancey 50.00€
(Gran Cro)

Aloxe Corton (A.O.C. Aloxe Corton) 100.00€
(Domaine Louis Latour). 13,5°

Château Le Moulin Du Cadet 66.00€
(Grand Cru Classé) (A.O.C. Saint-Emilion). 13,5 °

Geurey-Chambertin 100.00€
(1er Cru Petite Champelle)

ITALIA

Barolo Vigna Elena (Elvio Cagno Novelle) 80.00€

Chianti Clásico 34.00€

Valpiocella (Veneto) Monte San Urban (B.Frotelle Speri) 68.00€

OTROS VINOS DIFERENTES

OPORTOS

Oporto Taylor's 10 años Uva Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Roriz, Tinta Barroca y Tinta Cao. 20°	10.00€
Oporto Taylor's 40 años Uva Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Roriz, Tinta Barroca y Tinta Cao. 19°	40.00€
Oporto Taylor's L.B.V. Uva Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Roriz, Tinta Barroca y Tinta Cao. 19°	6.00€
Oporto Noval Tawny 20 años Uva Touriga Nacional, Touriga Francesa, Tinto Roriz, Tinta Barroca y Tinta Cao. 20°	11.00€

MAGNUMS

Enrique Mendoza Santa Rosa Reserva (D.O. Alicante) Uva 70% Cabernet Sauvignon, 15% Merlot y 15% Shiraz	75.00€
Pago de los Capellanes (D.O. Ribera del Duero) Uva 90% Tinto Fino, 10% Cabernet Sauvignon	75.00€
Marques de Legarda (D.O. Rioja) Uva 100% Tempranillo	70.00€