

# ENTRANTES

Ensaladilla con piparra y rábano

9€



Tomate, ventresca, mojama, y  
encurtidos

16€



Croqueta de pato y mayonesa hoisin

12.50€



Buñuelo de bacalao

13€



Batatas bravas

9€



Esgarraet

9€



Brioche de rabo de toro

14€



Fritura de puntilla y gamba arrocera

15€



Flor de alcachofas con romescu

15.50€



Servicio de pan y alioli

1.90€



# PRINCIPALES

## ARROCES

Mínimo dos personas por arroz. Máximo dos arroces por mesa

Arroz rojo con vieiras y carabineros 21€



Arroz de secreto, ajos tiernos y setas 19€



Arroz de verduras al curry 17€



Arroz negro 18€



Arroz del senyoret 18€



Arroz de pato 19€



# PRINCIPALES

## PESCADOS

Corvina con parmentier de guisantes, pisto y tirabeque 18€



Calamar estrellado con cebolla negra 19€



## CARNES

Secreto, parmentier de boniato y chips vegetales 18€



Carrillera de ternera 18€



Entrecot vegano 17.50€



# POSTRES

Brownie de chocolate



7.80€

Cheese Cake



7.50€

Fruta variada

4.50€

Sorbete cítrico con frutos del bosque



5€

Manzana asada con crema inglesa



6.50€

Torrija con helado de leche merengada



7.50€

Sorbete de mojito



5€

# MENÚS





# MENÚ INFANTIL COMPLETO

## ELIGE UN ENTRANTE

## A LA CARTA

Fingers de queso  	3.50€
Croquetas de jamón de bodega   	4.50€
Tiras de pollo fritas con salsa de tomate  	5€

## ELIGE UN PRINCIPAL

Paella de pollo deshuesado y verduras	12€
Macarrones con salsa de tomate y parmesano  	10€
Escalope de cerdo con patatas fritas caseras  	10€

## ELIGE UN POSTRE

Tarrina de helado de chocolate y fresa   	4€
Fruta fresca	3.50€

15,99€

# MENÚ PORTET

Un arroz por mesa | Mínimo dos personas por arroz.

## ELIGE 3 ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensaladilla con piparra y rábano

Tomate, ventresca, mojama y encurtidos

Dúo de croquetas de pato y chipirón

Buñuelo de bacalao con alioli de miel de romero

Batatas bravas

Esgarraet

Brioche de rabo de toro con encurtidos y mayonesa trufada

## ELIGE UN PRINCIPAL

Calamar estrellado con cebolla negra

Carrillera melosa de ternera sobre parmentier de patatas

Arroz del senyoret

Arroz de pato, setas y foie

Arroz de verduras al curry

## ELIGE UN POSTRE

Fruta variada

Tarta de queso cremoso con frutos rojos

Brownie, dulce de leche y helado vainilla

Sorbete cítrico con frutos del bosque

# 28,00€

Servicio de pan y alioli incluidos. Bebida no incluida en el precio. IVA 10%  
(Sujeto a cambios) incluido por persona. Todos Los precios están expresados en euros

# MENÚ EJECUTIVO

De martes a viernes (Excepto festivos)  
Un arroz por mesa | Mínimo dos personas por arroz.

## ELIGE 2 ENTRANTES PARA COMPARTIR

Ensaladilla con piparra y rábano

Tomate, ventresca, mojama y encurtidos

Dúo de croquetas de pato y chipirón

Buñuelo de bacalao con alioli de miel de romero

Batatas bravas

Esgarraet

Brioche de rabo de toro con encurtidos y mayonesa trufada

## ELIGE UN PRINCIPAL

Calamar estrellado con cebolla negra

Carrillera melosa de ternera sobre parmentier de patatas

Arroz del senyoret

Arroz de pato, setas y foie

Arroz de verduras al curry

## ELIGE UN POSTRE

Fruta variada

Tarta de queso cremoso con frutos rojos

Brownie, dulce de leche y helado vainilla

Sorbete cítrico con frutos del bosque

# 23,00€

Servicio de pan y alioli incluidos. Bebida no incluida en el precio. IVA 10%  
(Sujeto a cambios) incluido por persona. Todos Los precios están expresados en euros



# STARTERS

Oliver salad with radish and guindilla piparra 9€



Belly fillet of tuna salad 16€



Duck confit croquete with mayo - hoisin 12.50€



Cod fish tacos fried en black ink tempura with honey mayonnaise sauce 13€



Potatoes and sweet potatoes with our brava sauce and black garlic alioli 9€



Esgarraet 9€



Bull tail stew with truffle mayo and pickles served with brioche bread 14€



Fried scallop and rice prawns 15€



Artichoke flower with romescu 15.50€



Bread and alioli service 1.90€



# MAIN COURSE

## RICE

Minimum two people per rice. Maximum two rice dishes per table

Paella Red rice with scallops and prawns	21€
  	
Paella Secret rice, spring garlic and mushrooms	19€
	
Paella Rice with vegetable, curry and chickpeas	17€
  	
Paella Black rice	18€
  	
Paella Rice senyoret (prawns, squid and shrimps)	18€
  	
Paella Duck rice	19€
 	

# MAIN COURSE

## FISH

Sea bass loin baked at low temperature  
served with pea puree 18€



Carved squid, poached black onion with  
merry appetiser sauce 19€



## MEATS

Secreto, sweet potato parmentier  
and vegetable chips 18€



Beef cheek 18€



Vegan steak 17.50€



# DESSERTS

Chocolate Brownie



7.80€

Cheese Cake



7.50€

Assorted fruit

4.50€

Citrus sorbet with berries



5€

Roasted apple with crème anglaise



6.50€

French toast with meringue milk ice cream



7.50€

Mojito sorbet



5€

# MENU

# CHILDREN'S MENU





## COMPLETE

### CHOOSE A STARTER




### A LA CARTE

Cheese fingers  	3.50€
Cellar ham croquettes   	4.50€
Fried chicken strips with tomato sauce  	5€

### CHOOSE A MAIN COURSE

Boneless chicken and vegetable rice paella	12€
Macaroni with tomato and parmesan sauce  	10€
Pork schnitzel with homemade fries  	10€

### CHOOSE A DESSERT

Chocolate and strawberry ice cream tub   	4€
Fresh fruit	3.50€

15,99€

# PORTET MENU

One rice per table | Minimum two people per rice.

## CHOOSE 3 STARTERS TO SHARE

Salad with piparra and radish

Tomato, belly, mojama and pickles

Duo of duck and baby squid croquettes

Cod fritter with rosemary honey aioli

Sweet potatoes

Esgarraet

Oxtail brioche with pickles and truffled mayonnaise

## CHOOSE A MAIN COURSE

Squid with black onion

Honeyed beef cheek on potato parmentier

Senyoret Rice

Duck, mushroom and foie rice

Curried vegetable rice

## CHOOSE A DESSERT

Assorted fruit

Creamy cheesecake with berries

Brownie, dulce de leche and vanilla ice cream

Citrus sorbet with berries

# 28,00€

# EXECUTIVE MENU

Monday to Friday (except holidays)  
One rice per table | Minimum two people per rice.

## CHOOSE 2 STARTERS TO SHARE

Salad with piparra and radish

Tomato, belly, mojama and pickles

Duo of duck and baby squid croquettes

Cod fritter with rosemary honey aioli

Sweet potatoes

Esgarraet

Oxtail brioche with pickles and truffled mayonnaise

## CHOOSE A MAIN COURSE

Squid with black onion

Honeyed beef cheek on potato parmentier

Senyoret Rice

Duck, mushroom and foie rice

Curried vegetable rice

## CHOOSE A DESSERT

Assorted fruit

Creamy cheesecake with berries

Brownie, dulce de leche and vanilla ice cream

Citrus sorbet with berries

23,00€

Bread and aioli service included. Drink not included in the price. VAT 10% (Subject to change) included per person. All prices are expressed in euros



