

TORRETA.

cocina marinera

ARROCES mín. 2 personas / precio por persona

| | |
|---|----|
| Fideuà de fideo fino | 14 |
| Fideuà de sepia bruta | 17 |
| Paella de pollo de corral, setas y alcachofas | 15 |
| Paella de secreto y calabaza | 14 |
| Paella de puchero | 13 |
| Arroz a banda | 13 |
| Paella de galeras | 14 |
| Paella de bacalao y coliflor | 13 |
| Paella de marisco | 23 |
| Paella de all i pebre de anguila | 16 |

| | |
|---|----|
| Caldoso de conejo, caracoles y rebollones | 15 |
| Caldoso marinero | 13 |
| Caldoso de sepia bruta y coliflor | 17 |

| | |
|--|----|
| Paella valenciana <i>por encargo</i> | 15 |
| Arròs amb fesols i naps <i>por encargo</i> | 16 |
| Paella de bogavante <i>por encargo</i> | sm |
| Caldoso de bogavante <i>por encargo</i> | sm |

*Arroces mínimo para dos personas y un tipo de arroz por mesa.

PARA EMPEZAR

| | |
|---|-------|
| Matrimonio de anchoa y boquerón | 3 u |
| Anchoas | 2,5 u |
| Boquerones en vinagre | 6 |
| Huevo a baja temperatura con espuma de patata y gambitas | 6 |
| Barqueta ensaladilla rusa y anchoa sobre rosquilleta | 4 u |
| Ensaladilla rusa | 7 |
| Esgarraet pimiento asado a la llama con bacalao desmigado | 10 |
| Sepia con mayonesa | 12 |
| Capellanet bacaladilla seca al fuego a la manera tradicional | 6 u |
| Mussola de barca | 6 u |
| Tomate valenciano con ventresca y mayonesa de atún | 10 |
| Ensalada de sardinas y encurtidos | 9 |
| Alcachofas con romesco y jamón | 9 |
| Titaina guiso tradicional de tomate, pimiento y ventresca de atún salada | 8 |
| Mandonguilles d'abaetxo con bacalao, patata y piñones | 2 u |
| Croquetas de puchero | 1,8 u |
| Guiso de manitas de cerdo con cangrejo en tempura | 9 |
| Pulпитos al ajillo | 9 |
| Calamar de playa a la plancha con verduritas | 20 |
| Sepia bruta | 14 |
| Fritura de pescado | 14 |

PESCADOS

| | |
|---|----|
| Nugà de rap guiso tradicional marinero de pescado | 14 |
| Bacalao frito con all i oli | 14 |
| Encebollado con sardina de bota y huevo frito | 12 |
| Corvina con esencia de all i pebre | 14 |
| All i pebre de anguila | 15 |
| Pescado del día | sm |
| Pescado entero al horno (en rustidera) <i>por encargo</i> | sm |

CARNES

| | |
|-----------------------------------|----|
| Carrilleras de ibérico estofadas | 12 |
| Garreta de cordero del maestrazgo | 14 |
| Lomo de ternera trinchado | 15 |

POSTRES

| | |
|--|---|
| Biscuit glace con frutos secos garrapiñados | 5 |
| Coca en llanda con crema de naranja y helado de yogur | 5 |
| Coulant de chocolate (8 minutos) | 5 |
| Flan de queso con coulis de frutos rojos y helado de fresa | 5 |
| Tatín de calabaza con helado de vainilla | 5 |
| Selección de quesos | 8 |

Precios en Euros, IVA incluido
Servicio de pan y aceite 1,9 por persona.
Disponemos de carta de bebidas y vinos para consultar.
Consulte la carta de alérgenos con nuestro personal.

