



Casa fundada en 1970



Recomendaciones *

Alioli / H · Su	1,80
Pan olivas y aceitunas / G	2,00

ENTRANTES

Calamar picar (al ajillo) / Mol · G	½ R. 9,00 / R. 18,00 *
Mejillones de roca / Mol	½ R. 9,00 / R. 18,00 *
Gambitas fritas con ajo / C · G · Su	18,00 *
Gambas al ajillo / C · Su	19,00
Mejillones en salsa marinera / Mol · P · Su	½ R. 9,00 / R. 17,00 *
Almejas en salsa marinera / Mol · P · G · Su	21,00
Almejas a la plancha / Mol · P · G · Su	20,00
Navajas a la plancha / Mol	20,00
Zamburiñas plancha (6 unidades) / Mol · G	19,00
Plato de marisco (navajas, roca, almejas)	25,00
Gambas a la plancha / C · Su	30,00
Jamón ibérico Joselito	27,00
Croquetas de pollo / G · H · L	10,00
Ortigas de mar con alioli de lima G · H · L · Su	21,00
Cigalas a la plancha / C	23,00 *
Fingers de pollo con salsa barbacoa / G · Su	14,50

ENSALADAS

Ensalada de la casa / S · H · P	12,00
Ensalada de tomate con mozzarella / L · Fc · S · Su	12,00
Ensalada de cogollos de Tudela con anchoas, queso azul y nueces / Su · L · Ca · P	14,00

PAELLA O FIDEUÀ, ARROCES Y SOPAS (mínimo dos personas / precio por persona)

Paella de marisco / Mol · C · P · Su	23,00
Paella de marisco ciega / Mol · C · P · Su	23,00 *
Paella mixta ciega (pollo con hueso y marisco pelado) / Mol · C · P · Su	23,00
Paella mixta / Mol · C · P · Su	23,00 *
Paella negra / Mol · C · P · Su	23,00
Paella de verduras y sepia / Mol · P	23,00
Paella vegetariana	23,00
Paella con langosta mallorquina / Mol · C · P · Su	50,00
Paella de bogavante / Mol · C · P · Su	35,00
Arroz a la marinera / Mol · C · P · Su	23,00 *
Arroz a la marinera ciego / Mol · C · P · Su	23,00
Bullabesa con bogavante / Mol · C · P · Su	35,00
Caldereta de bogavante / Mol · C · P · H · Su	50,00
Caldereta de langosta mallorquina / Mol · C · P · H · Su	70,00 *



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Gluten



Apio



Mostaza



Soja



Lácteos



Frutos Cáscara



Sulfitos



Altramunces



Moluscos



Sésamo

PESCADOS Todos los platos incluyen una guarnición.

Lenguado a la plancha / P	25,00 *
Calamar a la plancha o frito con picadillo / Mol · P · G	19,50 *
Filete de gallo a la plancha / P	23,00
Filete de gallo con salsa de caldereta y arroz / P	27,00 *
Pescado del día (80€/kg. - precio orientativo, consulte al camarero) / P	S.P.M. *
Gallo frito con cebolla / P · G	S.P.M.
Filet de lluç a la Bilbaina (mín 2 pers. · precio por pers.) / P	25,00 *
Bogavante a la americana (1 unidad) / C · P	40,00 *
Langosta mallorquina al gusto / C	130,00 €/kg.

PESCADOS

Gambas a la plancha / C · Su	30,00
Fritada de pescado / P · Mol · C · G	20,00
Mariscada (mín 2 pers. · precio por pers.) / Mol · C · Su	(SOLO NOCHES) 50,00
Parrillada de pescado y marisco (mín 2 pers. · precio por pers.) / P · Mol · C · Su	(SOLO NOCHES) 40,00
Huevos rotos con bogavante (mín 2 pers. · precio por pers.) / C · H · G	(SOLO NOCHES) 35,00 *

CARNES A LA PLANCHA Todos los platos incluyen una guarnición.

Solomillo de cerdo	18,00
Chuletas de cordero	20,00
Entrecot de ternera	23,00
Fingers de pollo / G · Su	14,50
Solomillo de ternera (centro)	28,00

GUARNICIONES

Patatas fritas caseras / G	½ R. 3,00 / R. 6,00
Patata París / G	3,00
Arroz	2,00
Verdura salteada / S	3,50
Pimiento de Piquillo	1,50
Huevo hervido / H	2,00
Ensalada	2,00

POSTRES CASEROS

Postre de la Casa (Gató con helado de almendra, nueces y miel) / G · H · F · L	7,50
Gató con helado de almendra / G · H · F · L	7,00
Biscuit glacé (con chocolate caliente) / H · F · L	8,00 *
3 bolas de helado (a elección del cliente) / H · F · L	6,00
Helado 1 bola (fabricación propia) / H · F · L	2,50 *
Mousse de chocolate / H · L · P	7,00
Panna cotta con coulis de frutos rojos / L · P · Su	7,00
Brownie con helado de vainilla / G · H · F · L	7,00
Fresas con chocolate caliente / G · H · F · L	7,00

POSTRES

Limón helado / L	8,00
Tarta al whisky / L · H · F · G	8,00
Fruta del tiempo	5,00
Cardenal de "Lloseta" / H · L · G	8,00

Precios en euros / con I.V.A. incluido