

## TAPAS

<b>TORREZNOS DE SORIA</b> <i>Crispy pork strips</i>	<b>12 €</b>
<b>PATATAS BRAVAS DEL MERCADO</b> <i>Crispy fried potatoes with spicy sauce</i>	<b>9 €</b>
<b>ENSALADILLA CON BONITO</b> <i>Potato salad with tuna</i>	<b>11 €</b>
<b>CROQUETA DE PUCHERO VALENCIANO</b> <i>Valencian stew croquette</i>	<b>4 €</b> <i>ud. / u.</i>
<b>CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO</b> <i>Iberian ham croquette</i>	<b>4 €</b> <i>ud. / u.</i>
<b>BUÑUELO DE BACALAO CON ALIOLI</b> <i>Cod fritter with alioli</i>	<b>4 €</b> <i>ud. / u.</i>
<b>ANCHOA DEL CANTÁBRICO</b> <i>Cantabrian anchovy</i>	<b>4 €</b> <i>ud. / u.</i>

## ENTRANTES

## STARTERS

<b>ENSALADA VALENCIANA DE TOMATE Y BONITO</b> <i>Valencian tomato salad and tuna</i>	<b>15 €</b>
<b>HUEVOS ROTOS CON JAMÓN</b> <i>Crispy potatoes with fried eggs and iberian ham</i>	<b>13 €</b>
<b>PIMIENTOS DEL PADRÓN</b> <i>"Padron Peppers" fried green peppers</i>	<b>9 €</b>
<b>TABLA DE JAMÓN IBÉRICO 50% CEBO Y QUESO SEMICURADO</b> <i>50% Iberian grain-fed ham with semi-cured cheese</i>	<b>22 €</b>
<b>CALAMAR DE PLAYA A LA ROMANA</b> <i>Roman-style fried squid</i>	<b>13 €</b>
<b>GAMBAS AL AJILLO CON HUEVO FRITO CAMPERO Y JAMÓN IBÉRICO</b> <i>Spanish garlic prawns with fried free-range egg and iberian ham</i>	<b>13 €</b>
<b>LANGOSTINOS CRUJIENTES CON MAYONESA DE LA CASA</b> <i>Crispy prawns with homemade mayonnaise</i>	<b>13 €</b>

<b>SERVICIO DE PAN CON TOMATE Y ALIOLI</b> <i>Bread, tomato and alioli service</i>	<b>3 €</b>
<b>UNIDAD DE PAN EXTRA / Extra bread portion</b>	<b>0,75 €</b>

## PRINCIPALES

## MAIN DISHES

<b>SÁNDWICH CLUB CON PATATAS FRITAS</b> <i>Club sandwich with french fries</i>	<b>18 €</b>
<b>HAMBURGUESA DE VACUNO CON PATATAS FRITAS</b> <i>Beef burger with french fries</i>	<b>20 €</b>
<b>ENTRECOT CON PATATAS FRITAS</b> <i>Grilled steak with french fries</i>	<b>25 €</b>
<b>SECRETO DE CERDO CON SALSA CHIMICHURRI Y PATATAS PANADERAS</b> <i>Iberian pork secreto with chimichurri sauce and traditional roasted potatoes</i>	<b>21 €</b>
<b>PESCADO DE LONJA CON VERDURAS SALTEADAS</b> <i>Fresh fish with sautéed vegetables</i>	<b>23 €</b>

## ARROCES

## RICE

<b>PAELLA VALENCIANA</b> <i>Valencian paella</i>	<b>19 €</b> <i>pax</i>
<b>PAELLA DE VERDURAS</b> <i>Vegetable paella</i>	<b>18 €</b> <i>pax</i>
<b>ARROZ DEL "SENYORET"</b> <i>"Senyoret" rice</i>	<b>21 €</b> <i>pax</i>
<b>FIDEUÁ DE MARISCO</b> <i>Seafood fideuá</i>	<b>21 €</b> <i>pax</i>

Mínimo 2 personas / Minimum for 2 people

## POSTRES

## DESSERTS

<b>TORRIJA DE CALABAZA CON HELADO DE ARNADI</b> <i>Pumpkin torrija with traditional "arnadi" ice cream</i>	<b>8 €</b>
<b>TARTA DE CHOCOLATE CASERA</b> <i>Homemade chocolate cake</i>	<b>8 €</b>
<b>TARTA DE QUESO CASERA CON MERMELADA</b> <i>Homemade cheesecake with jam</i>	<b>8 €</b>
<b>FRUTA CORTADA DE TEMPORADA</b> <i>Seasonal sliced fruit</i>	<b>6 €</b>

