

Menú del día

ENTRANTE A ELEGIR

- Ensalada de la huerta valenciana
- Ensalada de queso de cabra con vinagreta y frutos secos
- Ensalada de tomate ecológico, cebolla tierna y "capellà"
- "Esgarraet" con salazones de la Marina
- Ensaladilla rusa
- "Coca d'Oli" de la Marina Alta
- Sepia de la bahía de Dénia con "picaeta del mercat"
- Clochinas al vapor
- Crema del chef

PRINCIPAL A ELEGIR

- Arroces para min. 2 personas
- Arroz a banda
- Paella valenciana
- Fideuá de Gandía
- Paella de verduras frescas de la tierra
- Arroz meloso de pescado de roca
- Arroz meloso de setas y ternera
- Pescado de la lonja de Dénia con su guarnición (+3€)
- Confit de pato con compota de manzana
- Carrillera de ternera guisada al vino tinto
- Hamburguesa "La Raconà"
- Lasaña vegetal o boloñesa

SUGERENCIAS

- Patatas con salsa Cheddar 6,5€
- Croquetas de jamón ibérico 5€ / 4 ud.
- Croquetas de boletus o de "Gambeta" de Dénia 6€ / 4 ud.
- Langostinos crujientes con salsa picante 7€
- Fritura de calamar con mayonesa de lima 10€
- Tiras de pollo empanadas con mayonesa de mostaza 7€

19'50€

por persona

Bebida no incluida
IVA incluido

POSTRES

- Brownie de chocolate con helado
- Tarta de queso
- Fruta de temporada
- Helado al gusto
- Postre del Día

VINOS

BLANCO

- Les Freses, Alicante 19,50€
- Luis Cañas Crianza, Rioja 18,50€
- Martín Codax, Rías Baixas 18,50€
- Blanc d'Enguera, Valencia 17,50€

ROSÉ

- Vergel, Alicante 15,00€

TINTO

- Vivanco, Crianza 19,50€
- Luis Cañas, Crianza 17,50€
- Pago de los Capellanes, R. del Duero, Crianza 32,00€

CAVA

- Dominio de Requena 19,50€

BEBIDAS

- Copa de sangría 4,50€
(Jarra 15,00€)
- Cerveza 2,50€
(Jarra 15,00€)
- Copa de cava 4,50€
- Copa de vino blanco 3,00€
- Copa de vino rosado 3,00€
- Copa de vino tinto 3,50€