

CARTA:

	€	½ Ración
Boquerones marinados con huevas de arenque	9	
Nuestra ensaladilla rusa con langostinos de Castellón y huevas	11	6
Ensalada de langostinos del Grao, <i>boletus edulis</i> y vinagreta de pistachos	14	7
Tartar de atún rojo, encurtidos y sardina de bota	16	
Coca de presa ibérica marinada, napicol y encurtidos	8	4
Gambita blanca de lonja con habitas de la huerta	13	7
Huevo a baja temperatura, guisantes del terreno y tocineta	9	
Molleja de ternera, brasas y crema de chirivía	14	8
Pulpo de roca confitado, crema de patata asada y pimentón	14	8
Manitas de cerdo, alcachofas y jugo de capipota	12	
Arrocito de Castelló *Receta original de Miguel Barrera* (min 2 pax)	18	
Rossejat de fideos con pulpo de roca confitado	15	
Bacalao en guiso de manitas y encurtidos	16	
Pescado Salvaje, jugo de sus espinas y verduras de temporada	S/M	
Cochinillo asado, maíz dulce y <i>chutney</i> de mango	18	
Paletilla de cordero, boniato rojo y mostaza verde	17	
Lomo de vaca madurado, parmentier y esparrago blanco	18	
Nuestra tarta de queso	8	
Leche, Cacao, Avellanas y Azúcar	6	
Helado de Haba tonka, yogur y almendra	7	
Citric	6	

NUESTROS PLATOS CUMPLEN CON EL RD 1420/2006 SOBRE PREVENCIÓN DE LA PARASITOSIS POR ANISAKIS. EN VIRTUD DEL REGLAMENTO EUROPEO 1169 / 2011. INFORMAMOS A NUESTROS CLIENTES QUE TIENEN A SU DISPOSICIÓN LOS INGREDIENTES EMPLEADOS EN LA COMPOSICIÓN DE CADA UNO DE NUESTROS PLATOS.

* Todos los precios son en euros y tienen el IVA incluido | Servicio de Pan y Aceite de Bardomus 1,5€ persona.