


































## PARA COMPARTIR.....

<b>JAMÓN IBÉRICO Y SU PAN CON "TOMATA DE PENJAR"</b> 	<b>12€/21€</b>
<b>JAMÓN IBÉRICO Y QUESOS DEL TERRENO</b> 	<b>12€/21€</b>
<b>ENSALADA DE LA HUERTA VALENCIANA CON ACEITE DEL TERRENO</b>	<b>7€/12€</b>
<b>CAUSA LIMEÑA CON VENTRESCA DE ATÚN Y MAÍZ DULCE</b>  	<b>9,5€/17€</b>
<b>CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO</b>   	<b>2,5€ Ud.</b>
<b>CROQUETA DE SEPIA</b>     	<b>2,5€ Ud.</b>
<b>TORTITAS DE CAMARÓN ARTESANAS CON SUS SALSAS</b>  	<b>8€/14€</b>
<b>HUEVOS ROTOS CON PATATAS, BOLETUS Y FOIE</b>  	<b>9€/16€</b>
<b>ALCACHOFAS FRITAS CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO</b> 	<b>9€/16€</b>
<b>PULPITO "TORNAT A L'OLI"</b>  	<b>19€</b>
<b>CALAMAR PLANCHA CON HABITAS Y ACEITE DE ÑORA</b> 	<b>18€</b>
<b>PATATAS BRAVÍSIMAS "LA GUINDILLA"</b> 	<b>6€/10€</b>
<b>WOK DE SEPIA Y VERDURITAS</b>  	<b>9€/16€</b>
<b>BACALAO GRATINADO CON VERDURAS DE TEMPORADA Y SALSA ROMESCO</b>    	<b>19€</b>
<b>NOODELS THAI CON POLLO, GAMBAS Y CACAHUETES</b>    	<b>10€/18€</b>
<b>CANELÓN DE RABO DE TORO AL PARMESANO Y TARTUFO</b>   	<b>18€</b>
<b>LOMO DE VACA DE 500 GR</b>	<b>25€</b>

## POSTRES.....

<b>BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES CON HELADO DE VAINILLA</b>	  	<b>6,5€</b>
<b>TARTA DE QUESO CON GALLETA Y COULIS DE FRUTOS ROJOS</b>	  	<b>6,5€</b>
<b>TARTA DE MANZANA CON DULCE DE LECHE</b>	  	<b>6,5€</b>
<b>TIRAMISÚ DE CARAJILLO DE CASTELLÓN</b>	 	<b>7,5€</b>

## MENÚ 31€ (MÍNIMO 2 PERSONAS).....

**JAMÓN IBÉRICO Y SU PAN CON "TOMATA DE PENJAR"**  
**ENSALADA DE LA HUERTA VALENCIANA CON ACEITE DEL TERRENO**  
**PATATAS BRAVÍSIMAS "LA GUINDILLA"**  
**WOK DE SEPIA Y VERDURITAS**  
**SECRETO DE CERDO IBÉRCICO CON SU GUARNICIÓN**

### POSTRES Y CAFÉ

Incluye: cerveza de barril, agua, refrescos y bodega recomendada.

## MENÚ 36€ (MÍNIMO 4 PERSONAS).....

**JAMÓN IBÉRICO Y SU PAN CON "TOMATA DE PENJAR"**  
**CAUSA LIMEÑA CON VENTRESCA DE ATÚN Y MAÍZ DULCE**  
**ALCACHOFAS FRITAS CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVOS**  
**CANELÓN DE POLLO TRUFADO**  
**BACALAO GRATINADO CON VERDURAS DE TEMPORADA Y SALSA ROMESCO**  
**LOMO DE VACA**

### POSTRES Y CAFÉ

Incluye: cerveza de barril, agua, refrescos y bodega recomendada.

*Los menús se servirán a mesa completa con un mínimo indicado. La bebida estará incluida a partir del momento en que se tome nota del menú y hasta que se sirvan los postres.*

*\*Suplementos: Carajillo 1€, vino blanco semi-dulce 5€/botella, cava 8€/botella, Sangría 8€/jarra.*

## VINOS BLANCOS.....

<b>VI DE LA TERRA DE CASTELLÓ</b>	<b>17€</b>
LA TEMPTACIÓ (GARNACHA BLANCA)	
<b>D. O. VALENCIA</b>	<b>18€</b>
NOVIO PERFECTO (MOSCATEL, MACABEO)	
<b>D. O. RUEDA</b>	
VIORE (VERDEJO)	<b>17€</b>
JAVIER SANZ (SAUVIGNON BLANC)	<b>18€</b>
JAVIER SANZ SEMIDULCE (VERDEJO)	<b>18€</b>
MIRLO BLANCO (VERDEJO)	<b>23€</b>
<b>D. O. RIAS BAIXAS</b>	
VEIGA NAÚM (ALBARIÑO)	<b>18€</b>
GENIO Y FIGURA (ALBARIÑO)	<b>19€</b>
OLGA (ALBARIÑO)	<b>21€</b>
<b>D. O. VALDEORRAS</b>	
JOAQUÍN REBOLLEDO (GODELLO)	<b>18€</b>
LOURO (GODELLO)	<b>23€</b>
<b>VINO DE LA TIERRA COSTA DE CANTABRIA</b>	
BEHETRÍA DE CIEZA (ALBARIÑO)	<b>23€</b>
<b>D. O. RIBEIRO</b>	
BEADE (TREIXADURA)	<b>19€</b>
<b>D.O. LANZAROTE</b>	
BERMEJO (MALSAVÍA VOLCÁNICA)	<b>23€</b>
<b>D. O. PENEDÉS</b>	
CESSAMÍ (MUSCAT, S. BLANC, GEWÜRZTRAMINER)	<b>20€</b>
<b>VINO DE LA TIERRA DE EXTREMADURA</b>	
HABLA DE TI (SAUVIGNON BLANC)	<b>18€</b>

## VINOS BLANCOS.....

### FRANKEN (ALEMANIA)

SCHIEFERKOPF (SILVANER)

19€

### MOSEL (ALEMANIA)

BARZEN (RIESLING)

22€

## VINOS ROSADOS.....

### D.O RIBERA DEL DUERO

VILANO ROSADO (TEMPRANILLO)

17€

### D.O NAVARRA

CHIVITE LAS FINCAS (GARNACHA, TEMPRANILLO)

19€

## VINOS ESPUMOSOS.....

### D.O CAVA

JOSEP VENTOSA BRUT PREMIUM (XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA)

17€

LA MÍTICA (XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA, CHARDONNAY)

19€

MESTRES COQUET GRAN RESERVA (XAREL·LO, MACABEU, PARELLADA)

24€

### A.O.C CHAMPAGNE

PIERRE PÉTERS EXTRA BRUT (CHARDONNAY)

52€

## VINOS TINTOS.....

<b>VI DE LA TERRA DE CASTELLÓ</b> L'ESTANQUER (GARNACHA)	<b>18€</b>
<b>D. O. ALICANTE</b> ENRIQUE MENDOZA FINCA EL XACONERO (MONASTRELL, SYRAH, GARNACHA) ALICANTE BOUSCHET TARIMA HILL (GARNACHA TINTORERA)	<b>20€</b> <b>20€</b>
<b>D. O. ALMANSA</b> CAÑADA DEL SOTO (MONASTRELL, GARNACHA TINTORERA)	<b>17€</b>
<b>D. O. RIBERA DEL JÚCAR</b> FINCA PERÓN (BOBAL, TEMPRANILLO)	<b>20€</b>
<b>D. O. Q. PRIORAT</b> D'IATRA (SYRAH, CABERNET S., GARNATXA, CARIÑENA)	<b>26€</b>
<b>D. O. TERRA ALTA</b> MASSALUCA (GARNACHA, SAMSÓ)	<b>20€</b>
<b>D. O. BIERZO</b> EL VALAO (MENCÍA) PEIQUE RAMÓN DEL VALLE (MENCÍA)	<b>19€</b> <b>20€</b>
<b>D. O. VALDEORRAS</b> ALAN DE VAL (MENCÍA)	<b>19€</b>
<b>D. O. TORO</b> EL BUEN ROLLO. DOMINIO DEL BENDITO (TINTA DE TORO)	<b>19€</b>
<b>D. O. RIBERA DEL DUERO</b> AVAN OK (TINTA FINA) FLORES DE CALLEJO (TINTA FINA) LOS CANTOS DE TORREMILANOS (TINTA FINA, MERLOT) ASTRALES (TINTA FINA) MAGALLANES (TINTA FINA) AUSÁS INTERPRETACIÓN (TINTA FINA)	<b>17€</b> <b>19€</b> <b>20€</b> <b>29€</b> <b>30€</b> <b>48€</b>



Reservas: 625 51 40 35  
C/ La Pau, 7, Benicàssim



## VINOS TINTOS.....

### D. O. C. RIOJA

OSTATU TINTO JOVEN (TEMPRANILLO, VIURA, MAZUELO, GRACIANO, GARNACHA)	16€
EL JARDÍN DE LA EMPERATRIZ (TEMPRANILLO, MATURANA, VIURA)	20€
LA MONTESA (TEMPRANILLO)	21€
MARQUÉS DE MURRIETA FINCA YGAY (TEMPRANILLO, GRACIANO, MAZUELO, GARNACHA)	28€