

PICAETA

Clotxina del Mediterrani al Vapor

All i Pebre d'Anguila

Sepionet planxa amb oli Mery (ració)

Anxoves del Cantàbric amb Formatge

Una base de tomata ratllada

Sardina Ahumada amb una base de Tomata Ratllat i Guindilla

Mandonguilles Casolanes:

Abadejo, de Pernil Ibèric, de Bogavant, de Boletus

Tomata, Pimentó i Tollina

Calamars a la Romana

Braves al Pebre Roig de Vera

Puntilla

Esgarra't

Pimentó torrat, molla d'abadejo, moixama i olives marcides

Cassoleta d'Esgarra't

Cassoleta d'esgarra't sobre una base de tomata ratllada acompanyada d'anxoves del Cantàbric 00 amb formatge fresc. (4 unit.)

Revolt de bolets i Foie

Cinc Tipus de Bolets, alls tendres, ou i Foie a la planxa

Vieria a la Planxa amb Pernil Ibèric

Acompanyat de ceba al vol i una pinzellada de melmelada de ceba

Formatge de Cabra a la Planxa amb Melmelada Casolana

Formatge Camembert La Maison, Fregit amb Melmelada Casolana



SURTITS

Boqueró Fregit

Surtit de Fritura Variada

Boqueró fregit, 4 mandonguilles casolanes, calamar, puntilla, morter d'allíoli.
(Mandoguielles: d'Abadejo, Bogavant, Boletus, Pernil Ibèric)

Penil Ibèric i Formatge Curat

Pernil Ibèric DO Guijuelo de Salamanca,
Formatge Curat Extramuros (Almedijar)

Taula de Formatges (4 Formatges)

Surtit de formatges Variats a elecció de Xoret

Font de Verdura a la Planxa

Albergina, carabasseta, ceba, tomata, espàrrecs verds, poma
(verdura de temporada)

Surtit de Saladures

Salmó i Abadejo fumat, Anxoves del Cantàbric, Moixama, Cassoleta farcida de
Salpicó, Formatge Majadales i Formatge Manxec.

Allioli

Pa i Tomata Ratllada

