

OUR “TAPAS” SUGGESTIONS & DELIGHTS:

Foie with caramelized onion 9,00€

Pumpkin “raviolis” with parmesan sauce (3 uds) 6,60€

Prawn “Carpaccio”, black olive, sundry tomato, pine nuts and parmesan 13,00€

Fried Prawns with “romesco” sauce (6 uds) 7,00€

Crusty bread with shrimp salad and curried prawns 6.50€

Cod “Cocochas” with green sauce (150 gr.) 9,00€

Chicken Satay with peanut sauce 4,50€

Grilled goats cheese with tomato and dry salt fish 5,00€

“Sartenazo”, red sausage, brie, potato chips and fried egg 7,20€

Our grilled octopus with bittersweet pepper oil (pimentón agridulce de La Vera) 14,00€

Squid filled with black pudding (4 uds) 8,20€

Small fillet of cod in batter (4 uds) 9,00€

Kebab of fillet steak 9,00€

Spicy potatoes “Bravas” 5,30€

[VAT INCLUDED]

NUESTRAS RECOMENDACIONES EN TAPAS:

- Foie con manzana y cebolla caramelizada 9,00€
- Raviolis de Calabaza con crema de parmesano (3 uds) 6,60€
- Carpaccio de gambas, aceituna negra, tomate seco, piñones y parmesano 13,00€
- Langostinos fritos con salsa romescu (6 uds) 7,00€
- Pan crujiente con ensalada de gambitas y langostinos al curry 6.50€
- Cocochas de Bacalao con salsa verde (150 gr.) 9,00€
- Satay de Pollo con salsa de cacahuete 4,50€
- Queso fresco de cabra a la plancha con tomate y salazón 5,00€
- Sartenazo con huevo roto, choricitos, queso brie y patatas 7,20€
- Nuestra pata de pulpo a la brasa con aceite de pimentón agridulce de La Vera 14,00€
- Calamares con morcilla (4 uds) 8,20€
- Lomitos de bacalao en tempura con “all i oli” de piquillo (4 uds) 9,00€
- Pincho de solomillo de ternera 9,00€
- Patatas Bravas 5,30€

OUR “TAPAS” SUGGESTIONS & DELIGHTS:

Grilled cuttlefish 9,00€

HOME MADE CROQUETTES

Cod (5 uds) 6,00€

Iberian Ham (5 uds) 6,00€

Chicken and Cheese 6,00€

Meat balls (6 uds) 6,30€

Garlic prawns 11,00€

Kebab of seasonal vegetables with “romesco” sauce 6,20€

Vegetable tempura with sweet and sour sauce 7,50€

Bull’s Tail with fries (speciality to share) 14,00€

Spanish cured ham board (100 grs) 13,00€

Cheese board 9,00€

Nachos with cheese, guacamole and spicy chilli sauce 6,20€

[We have available tabs allergens of all our dishes and tapas]

[VAT INCLUDED]

NUESTRAS RECOMENDACIONES EN TAPAS:

Sepia a la plancha 9,00€

CROQUETAS CASERAS DE...

Bacalao (5 uds) 6,00€

Jamón Ibérico (5 uds) 6,00€

Pollo y Queso (5 uds) 6,00€

Albóndigas (6 uds) 6,30€

Cazuelita de gambas al ajillo 11,00€

Brocheta de verduras de temporada a la brasa con salsa romesco 6,20€

Verduras en tempura con salsa agridulce 7,50€

Rabo de Toro con fritas (plato para compartir) 14,00€

Tabla de Jamon Ibérico (100 grs) 13,00€

Tabla de Quesos 9,00€

Nachos con queso, guacamole y salsa de tomate picante 6,20€

[Tenemos a su disposición las fichas de alérgenos de todos nuestros platos y tapas]

[IVA INCLUIDO]

TO START, OUR REFRESHING SALADS...

DE LA HUERTA: mixed salad 7,50 €

EMBRUIX: Melted goat cheese salad with lettuce and fried bacon and dry fruit 9,50 €

CESAR: Chicken, bacon, parmesan & caesar dressing” 9,50 €

ATLANTICO: Smoked salmon with creamy avocado sauce, parsley cheese & vinaigrette 9,50 €

*DEL TIEMPO: seasonal: Green salad with seasonal vegetables,
goat cheese, with dry fruit vinaigrette 11,00 €*

OUR PASTA...

Tagliatelli 12,00 €

CHOOSE YOUR SAUCE:

- Cream, Parmesan and dried tomato*
- Bolognese*
- Pesto with arugula and walnuts*

Penne Rigate baked with tomato, mozzarella, aubergine, basil and iberian bacon 13,00 €

Tagliatelli with vegetables and cod “cocochoas” 14,00 €

Lasagna with spinach and salmon 13,00 €

[VAT INCLUDED]

PARA COMENZAR, NUESTRAS REFRESCANTES ENSALADAS...

DE LA HUERTA 7,50 €

EMBRUIX: queso de cabra fundido, bacon, escarola y frutos secos 9,50 €

CÉSAR: pollo, bacon, parmesano... y salsa "Caesar" 9,50 €

ATLÁNTICO: salmón ahumado, crema de aguacate, queso de hierbas y vinagreta 9,50 €

DEL TIEMPO: ensalada verde con frutas de temporada,
queso de cabra y vinagreta de frutos secos 11,00 €

NUESTRAS PASTAS...

Tagliatelli 12,00 €

ELIGE TU SALSA:

- Nata, parmesano y tomate seco
- Boloñesa
- Pesto con rúcula y nueces

Penne Rigate al horno de brasas con tomate, mozzarella, berenjena,
albahaca y panceta ibérica 13,00 €

Tagliatelli de verduras y cocochas de bacalao 14,00 €

Lasagna de espinacas y salmón 13,00 €

[IVA INCLUIDO]

OUR GRILLED MEATS...

Grilled Chicken "PICANTON" (preparation time +/-20') 11,00 €

Spare ribs with BBQ sauce 12,50 €

Grilled iberian pork fillet (250 grs) 13,00 €

Bull's Tail 14,00 €

Boneless roasted suckling pig, at low temperature 15,00 €

Boneless roasted Lamb, with mountain herbs 16,00 €

Grilled veal entrecote (300 grs) 18,00 €

Fillet steak with foie gras and braised Apple (200 grs) 19,80 €

SAUCES TO ACCOMPANY THE ABOVE: pepper, roquefort, mushroom, chimichurri 1,50 €

FOR CHILDREN...

Chicken nuggets with chips 9,00 €

SARTENAZO JUNIOR : Fried egg and bacon with chips 9,00 €

Spaghetti bolognese 8,00 €

[VAT INCLUDED]

NUESTRAS CARNES A LAS BRASAS DE LEÑA Y CARBÓN...

POLLO "PICANTÓN" a la Brasa (tiempo de preparación +/- 20' 11,00 €

COSTILLAS con salsa barbacoa 12,50 €

SECRETO IBÉRICO (250 grs) 13,00 €

RABO DE TORO 14,00 €

COCHINILLO ASADO deshuesado, a baja temperatura 15,00 €

ASADO DE CORDERO deshuesado, con hierbas del monte 17,00 €

ENTRECOTE de ternera (300 grs) 18,00 €

SOLOMILLO de BUEY con foie y manzana braseada (200 grs) 19,80 €

SALSAS PARA ACOMPAÑAR: pimienta, roquefort, champiñones, chimichurri 1,50 €

PARA LOS + PEQUES...

NUGGETS de pollo con patatas fritas 9,00 €

SARTENAZO JUNIOR: huevo frito con bacon y patatas 9,00 €

SPAGHETTI a la boloñesa 8,50 €

[IVA INCLUIDO]

OUR FISH...

Grilled Cuttlefish with garnish 11,00 €

Squids with mussels and rice sauvage with green curry 13,00 €

Grilled Sole with orange sauce or Meniere sauce 13,80 €

*Fillet of sea bream cooked on charcoal and firewood oven,
wrapped with mediterranean mashed banana leaf13,80 €*

Sea bass fillet with saffron sauce 15,00 €

*Ask for our fresh fish suggestions
(price according to market)*

OUR VEGAN DISHES...

Vegetables with red curry sauce 10,50 €

Rice noodles with vegetables and tofu 11,50 €

NUESTROS PESCADOS...

Sepia a la plancha con guarnición 11,50€

Calamares con mejillones y arroz salvaje al curry verde 13,00 €

Lenguado a la Meunière ó salsa de Naranja 13,80 €

Dorada al horno de carbón y leña con majado mediterráneo
envuelta con hoja de plátano13,80 €

Lomo de Lubina con salsa de Azafrán 15,00 €

Pregunte por nuestras sugerencias de pescado de lonja
(Precio según mercado)

NUESTROS PLATOS VEGANOS...

Hortalizas con salsa de Curry rojo 10,50 €

Fideos de Arroz con verduras y tofu 11,50 €

AND FOR YOUR SINS... HOME MADE DESSERTS !

Crepe Suzette with citrus and pistachio ice cream 5,90 €

*White lady pancake with hot chocolate,
vanilla ice cream & chocolate pop rocks 5,90 €*

*Hot chocolate sauce with supreme almond candy ice
and peanut crunch 5,50 €*

*Hot chocolate pastry with passion fruit sauce
and ice cream and cinnamon 5,80 €*

Home made Apple tart and vanilla ice cream 5,50 €

Panna cotta with mango coulis 5,20 €

Death by chocolate 5,00 €

PEANUT BROWNIE with caramel ice cream and chips 5,70 €

Minis de luxe ice-cream (choose your favorite cream) 3,70 €

Cup of oreo ice cream with hot chocolate 6,70 €

DESSERT SWEET WINE: Pedro Ximenez (bottle): 28 € (glass): 3,50€

[Ask about our homemade desserts tips of the day]

Y PARA PECAR... NUESTROS POSTRES CASEROS Y SUGERENCIAS EMBRUIX !

CRÊPE SUZETTE, con cítricos y helado de pistacho 5,90 €

CRÊPE DAMA BLANCA, con chocolate caliente y petazetas de chocolate 5,90 €

“GELAET DE PEPE”, con chocolate caliente, turrón de Pepe
y crujiente de cacahuete 5,50 €

COULANT de chocolate con helado de merengada,
fruta de la pasión y canela 5,80 €

TATÍN DE MANZANA con helado de vainilla 5,50 €

PANACOTTA con coulis de mango 5,20 €

MUERTE POR CHOCOLATE 5,00 €

BROWNIE de “maní” con crema helada de caramelo,
salsa y trocitos de caramelo salado 5,70 €

MINIS DE LUXE HELADOS (elige tu crema favorita) 3,70 €

COPA HELADA nata con galletas oreo y chocolate caliente 6,70 €

VINO PARA POSTRE: Pedro Ximenez (botella): 28 € (copa): 3,50€

[Pregunte por nuestras sugerencias de postres caseros del día]



SANGRÍA 15 € (copa | glass) 6,00€

AGUA DE VALENCIA 18 € (copa | glass) 6,00€

MOJITO 8 €

VINO PARA POSTRE

PEDRO XIMENEZ 28 € (copa | glass) 3,50€

CAVAS & CHAMPAGNES

BERRAL i MIRÓ (Brut Reserva)	(copa glass)... 3.50€ (botella bottle)... 16,00€
PAGO DE THARSYS (Brut Nature, 100% Chardonnay) 28,00€
TANTUM ERGO ROSE (Pinot Noir) 28,00€
CHAMPAGNE JEAN DUMAN GIN - Carte d'Or (Brut) 38,00€

BLANCOS ~ WHITE WINE

FAUSTINO RIVERO, Vino de la Casa (Tierras de Castilla)	(copa glass)... 2,40€ (botella bottle)... 12,00€
TRASLAGARES (d.o. Rueda, Sauvignon blanc) 13,00€
VALDECUEVAS (d.o. Rueda, 100 % Verdejo) 14,90€
MAS COMTAL (d.o. Penedés, Chardonnay) 16,00€
BOUZA DO REI (d.o. Rias Baixas, Albariño) 19,00€
ULISES (Chiva, Chardonnay) 20,50€
HUNO (d.o. Ribera del Guadiana, Chardonnay) 24,00€

ROSADOS ~ ROSE WINE

FAUSTINO RIVERO, Vino de la Casa (Tierras de Castilla)	(copa glass)... 2,40€ (botella bottle)... 12,00€
EXCELLENS (d.o. Rioja, Garnacha-Tempranillo) 13,50€
PINK (d.o. Navarra, Garnacha) 16,00€
PEREGRINO (d.o. Tierra de León, Prieto Picudo) 18,00€

TINTOS ~ RED WINE

~ jóvenes y semi-crianzas ~

MARQUÉS DE CARO, Vino de la Casa (d.o. Valencia, Tempranillo) (copa glass)... 2,40€ (botella bottle)...	12,00€
DIAPIRO (d.o. Alicante, <i>Monastrell, Merlot, Tempranillo</i>)	13,50€
BOBAL DE SAN JUAN (d.o. Utiel-Requena, <i>Bobal</i>)	14,50€
EL PEDAL (d.o. Rioja, <i>Tempranillo</i>)	16,00€
LA VENDIMIA Álvaro Palacios (d.o. Rioja, <i>Tempranillo y Garnacha</i>)	18,00€
PAGOS DE MOGAR Roble (d.o. Ribera del Duero, <i>Tempranillo</i>)	19,00€
NEXUS (d.o. Ribera del Duero, <i>Tempranillo</i>)	20,00€

~ crianzas ~

LA MONTESA (d.o. Rioja, Bod. Álvaro Palacios, <i>Tempranillo</i>)	17,80€
MESTIZAJE (d.o. Utiel-Requena, <i>Bobal</i>)	19,00€
HUNO (d.o. Ribera del Guadiana, <i>Garnacha, Syrah, Tempranillo</i>)	19,20€
ALTO DE LOS ZORROS (d.o. Ribera del Duero, <i>Tempranillo</i>)	22,00€
PAGO DE LA OLIVA (Tudela del Duero, <i>100% Tempranillo</i>)	26,50€
BASSUS (d.o. Utiel-Requena, Bodegas Hispano Suizas, <i>Pinot Noir</i>)	27,00€
ALIUM-VALDECUEVAS (Castilla-León, <i>100% Tempranillo</i>)	28,00€
EL SEQUÉ (d.o. Alicante, <i>Monastrell</i>)	28,00€
PAGO DE LOS CAPELLANES (d.o. Ribera del Duero, <i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon</i>)	32,00€

~ reservas ~

LEZCANO-LACALLE RUA (d.o. Cigales, <i>Merlot, Tempranillo</i>)	25,00€
MOGAR -Colección privada- (d.o. Ribera del Duero, <i>Tempranillo</i>)	32,00€
QUOD SUPERIUS (d.o. Utiel-Requena, Bodegas Hispano Suizas, <i>Cabernet Sauvignon</i>)	40,00€