

### Para comenzar, naturalmente...

| Jamón ibérico, con pan de cristal y tomate                        | 18,00€ |
|---|--------|
| Selección de quesos nacionales                                    | 12,00€ |
| Ensaladilla con ventresca y encurtidos                            | 7,00€  |
| Tomate de temporada con ventresca, mojama, AOVE y flor de sal     | 12,00€ |
| Ensalada de burrata, pesto rojo, aguacate brasa y tomate cherry   | 12,00€ |
| Tartar atún rojo y puré de aguacate                               | 20,00€ |
| Tataki de atún a la brasa con gazpachillo de tomate verde y mango | 18,00€ |

### Picotear de nuestros fogones...

| Croquetas de pollo de corral a la brasa              | 2,25€/un |
|--|----------|
| Croquetas de marisco                                 | 2,50€/un |
| Buñuelos cremosos de bacalao con alioli de ajo asado | 2,50€/un |
| Pan brioche relleno de guiso de rabo de toro         | 6,00€    |
| Bravas "Rocalla" (salsa brava y alioli de ajo negro) | 6,50€    |
| Titaina del Cabañal y huevitos de codorniz           | 8,00€    |
| Calamar "andaluza" y mayonesa de su tinta            | 12,50€   |
| Mejillones "Rocalla"                                 | 12,00€   |
| Steak tartar sobre tuétano a la brasa                | 18.00€   |

## Al sabor de las brasas de nuestro "Josper"...

| Alcachofa confitada y a la brasa con romesco y lámina de cecina ibérica  | a 14,00€       |
|--|----------------|
| Pulpo, berenjena a la llama y mojo verde   | 18,00€         |
| Sepia bruta a la brasa con vinagreta de frutos secos   | 16,00€         |
| Brocheta de alitas de pollo de corral  | 8,00€          |
| Chuletitas de cordero lechal de Viver  | 22,00€         |
| Pluma de cerdo ibérico   | 18,50€         |
| Entrecotte vaca frisona (30 días de maduración) (350g)   | 21,00€         |
| Chuletón de vaca frisona (30 días de maduración)   | 50,00€/kg      |
| Lomo alto selección (21-30 días de maduración) (350g)  | 30,00€         |
| Chuletón de vaca rubia gallega (maduración de 45 a 60 días)  | 65,00€/kg      |
| Pescado de lonja del día a la brasa (lubina, besugo, rodaballo)  | S/MP           |
| Acompañados de   |                |
| Cogollitos aliñados con cebolleta, rábano y picatostes   | 3,00€          |
| Pimientos del piquillo a la brasa  | 3,00€          |
| Patatas fritas con romero y tomillo  | 3,00€          |
| Servicio de pan<br>Alioli y tomate   | 2,00€<br>1,50€ |
| AND DESCRIPTION OF THE PARTY OF |                |

## Arroces y Fideuás

| Paella Valenciana (Por encargo)                                   | 16,50€ |
|---|--------|
| Arroz seco o meloso de verduras                                   | 15,00€ |
| Arroz o Fideuà del Señoret  | 17,50€ |
| Arroz negro   | 17,50€ |
| Arroz de gamba rallada y cigalitas                                | 20,00€ |
| Arroz meloso de bogavante   | 24,00€ |
| Arroz meloso o fideuà de secreto ibérico, calabaza y ajos tiernos | 16,50€ |
| Arroz meloso de magret de pato y alcachofas a la brasa con setas  | 18,50€ |
| Arroz de chuletón madurado de vaca                                | 30,00€ |

# Sugerencias...

| Bandeja Formentera                              | 45,00€ |
|---|--------|
| (bogavante frito con patatas y huevos camperos) |        |
| Guiso del día según temporada                   | 9,00€  |



### Postres

| Tarta de queso fundente y dulce de calabaza asada                | 6,00€ |
|--|-------|
| Pan, chocolate en texturas, AOVE y sal                           | 6,00€ |
| Tiramisú de cremaet  | 6,00€ |
| Nuestra tarta de manzana con helado de vainilla                  | 6,00€ |
| Torrija caramelizada, crema de vainilla y helado de avellana     | 6,00€ |
| Mouse de coco, piña a la brasa, helado de lima y albahaca fresca | 6,00€ |