

restaurante

© **D U N A** ©

godella

**Carta comida
y postres**

PARA COMPARTIR

FRÍOS

	RACIÓN	½ RACIÓN
● Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo, acompañado de pan cristal y tomate rallado 14	26 ⁵⁰ €	14 €
● Cecina de León acompañado de pan cristal y tomate	15 €	8 €
● Lomos de anchoas del Cantábrico 1, 4, 14	3 ⁵⁰ €/u.	
● Ensaladilla con King Crab a la brasa 2, 4, 5, 14	12 €	7 €
● Burrata con puerros asados, pesto y vinagreta de melocotón 9, 13, 14	14 €	
● Tomate de temporada, con espárragos trigueros y parmesano 13, 14	16 €	9 €
● Ensalada César a la brasa 4, 5, 7, 10, 13, 14	12 €	
● Aguacate a la brasa con salmón acevichado 2, 4, 10, 11, 12	14 €	8 €
● Ensalada de lechuga viva con perdiz escabechada, setas y vinagreta de manzana 9, 14	18 €	
● Escalibada de verduras brasa al Jospet 14	10 ⁵⁰ €	6 €
● Sardina marinada sobre sofrito de tomate y albahaca 4, 9, 13, 14	9 €	

ALGO CRUDO

	RACIÓN	½ RACIÓN
● Steak tartar clásico de solomillo de vaca 5, 7, 14	24 €	
● Tartar de atún rojo con ensalada de algas 1, 4, 9, 10, 14	19 ⁵⁰ €	
● Carpaccio de chuleta con pistachos 9, 13, 14	14 €	
● Ostras al natural 3	4 ⁵⁰ €/u.	
● Ceviche mediterráneo 1, 2, 4, 12, 14	18 €	

ALGO PARA PICAR

	RACIÓ	½ RACIÓ
● Bravas 1, 12, 13	8 €	
● Croquetas de carabinero y sobrasada 1, 2, 5, 13, 14	2 ⁹⁰ €	
● Croquetas de cecina y queso de cabra 1, 5, 13, 14	2 ⁹⁰ €	
● Bacalao en tempura negra con alioli 1, 4, 5, 14	8 €	
● Huevos rotos con patatas y carabineros 1, 2, 4, 5, 12, 14	22 €	
● Calamarcitos fritos 1, 3, 5, 14	18 €	
● Albóndigas, poco hechas, de chuletón 1, 12, 14	19 €	12 €
● Torrezno de Soria a la brasa 1, 10, 14	12 €	
● Lasaña de gamba roja 1, 2, 4, 5, 12, 13, 14	24 €	
● Alcachofas asadas con puerros, salsa romescu y jamón 1, 9, 14	15 €	8 ⁵⁰ €

NUESTROS PANES

● Pepito de solomillo con cebolla, jamón ibérico y patata 1, 10, 12, 14	12 €
● Bocatín de calamares con alioli 1, 3, 13, 14	7 €
● Hamburguesa de buey en Bun Roll, chédar ahumado y salsa especial 1, 5, 7, 9, 10, 13	14 ⁵⁰ €
● Pizza de gamba roja para chupar las cabezas 1, 2, 4, 5, 9, 12, 13, 14	22 €
● Lobster roll con mayo kimchi y aguacate 1, 2, 5, 13	19 ⁵⁰ €
● Bikini de jamón ibérico, mozzarella y trufa 1, 13, 14	12 €
● Taco de soft crab (cangrejo de cascara blanda) guacamole, spicy mahonesa 1, 2, 5	9 €
● Coca de oli con titaina y huevo 1, 4, 5	12 €

GUISOS A FUEGO LENTO

● Caldereta de langosta con huevo frito final 1, 2, 3, 4, 5, 9, 13, 14	32 € p.p.
● All i pebre de anguila 2, 3, 4	18 €
● Pochas con perdiz 1, 14	19 €

DEL MAR A LA BRASA

PARA ABRIR BOCA

- Gamba roja del Mediterráneo 2, 14 22 €/100 gr
- Cigala de playa 2, 14 16⁵⁰ €/100 gr
- Pulpo 3 24 €
- Calamar de playa 2, 4 22 €

PESCADOS

- Lenguado Evaristo 4 60 €/kg
- Rodaballo 4 55 €/kg
- Lubina 4 42 €/kg
- Pixín (rape pequeño) 4 48 €/kg
- Atún 4 32 €

CARNES

- Chuletón de vaca madurado 30 días 60 €/kg
- Chuletón de vaca madurado deluxe 45 días 69 €/kg
- Chuletón de buey de aldea 98 €/kg
- Picaña de vaca madurada 30 días 19 €/ración 300 gr
- Lomo de cordero 24 €/ración
- Solomillo a la pimienta 31 €/ración
- Solomillo a la brasa 26 €/ración
- Lomo bajo 27 €/ración

DE ACOMPAÑAMIENTO

- Patata frita 1 3⁵⁰ €
- Verduras asadas al carbón 5⁵⁰ €
- Pimientos del piquillo confitados 6 €
- Patatas asadas al romero 13 4 €
- Cogollitos aliñados 3⁵⁰ €
- Servicio de pan con aceite 2,8 €
- Pan con alioli y tomate 3,5 €

ARROCES

- Paella Valenciana *Pollo, conejo, verduras y caracoles* 2, 14 19⁵⁰ €
- Paella de verduras 19 €
- Paella de señoret 2, 3, 4, 14 23 €
- Paella de chuletón y piquillos confitados 29 €
- Meloso de carranc, con buey de mar, langostinos, sepia y gamba 2, 3, 4, 14 25 €
- Paella de rodaballo y gamba fresca 2, 3, 4, 14 31 €
- Paella de picanya de pato y carabineros 2, 3, 4, 14 30 €
- Paella de cigala y alcachofa 2, 3, 4, 14 24 €
- Arroz al horno 2, 14 20 €
- Arroz con bogavante azul 2, 3, 4, 14 31 €
- Arroz de rojos 2, 3, 4, 14 29 €



Mínimo 2 personas.

Todos los arroces pueden servirse **secos, melosos o como fideuá.**

POSTRES

- Quesos artesanos 5, 13 10 €
- Tarta fina de manzana con helado de vainilla 10 (15 minutos) 1, 5, 13 10 €
- Arroz con leche caramelizado 7,5 13 7⁵⁰ €
- Cookie de chocolate con helado de cacahuete 1, 5, 8, 9, 13 8⁵⁰ €
- Tarta de queso fundente con sorbete de frambuesa 5, 13 8 €
- Flan templado de chocolate blanco con helado de yema tostada 5, 13 6⁵⁰ €
- Crêpe de Nutella con helado 1, 5, 9, 13 6 €
- Crêpe Suzette preparado en sala 1, 5, 13, 14 9 €
- Helados caseros (a consultar) 13 6 €
- Sorbetes caseros sin cava (a consultar) 13 6 €
- Sorbetes caseros con licor o cava (a consultar) 13 8 €
- Torrija caramelizada con helado de canela 1, 5, 9, 13 8 €



Todos nuestros postres son **elaborados artesanalmente.**

ALÉRGENOS



Precios con **IVA incluido.**