

EL NOSTRE REBOST / NUESTRA DESPENSA

- 2.80 € Pa (fogassa, llavors i rosquilleta cristall)
 Pan (hogaza, semillas y rosquilleta cristal)
- 2.50 € Morter de all i oli o tomaca ratllada
 Mortero de all i oli o tomate rallado
- 30 € Pernil de Bellota "Joselito" al tallat al gabinet
 Jamón de Bellota "Joselito" cortado a cuchillo
- 4.90 € Lloms d'anxova del Cantàbric "Sanfilippo"
 Lomos de anchoa del Cantábrico "Sanfilippo"

DE L'HORTA / DE LA HUERTA

- 8.50 €/p.p Tomaca valenciana amb salaons (tronc de bonic, esgarraet, anxova, aladroc, bonic braseado)
 Tomate valenciano con salazones (tronco de bonito, esgarraet, anchoa, boquerón, bonito braseado)
- 12 € Ensalada Duna (canonges, ruca, tomaques cherry, ceba tendra roja, poma, anous, formatge fresc de cabra, alvocat i vinagreta de sidra)
 Ensalada Duna (canónigos, rúcula, tomatitos cherry, cebolla tierna roja, manzana, nueces, queso fresco de cabra, aguacate y vinagreta de sidra)
- 16 € Tomaca de temporada amb ventresca, ceba tendra i espàrrecs blancs de la catedral de navarresa
 Tomate de temporada con ventresca, cebolleta y espárragos blancos de la catedral de Navarra

ENTRANTS FREDS / ENTRANTES FRÍOS

- 6 € Ostres de Gillardeau al natural
 Ostras de Gillardeau al natural
- 12 € Ensalada russa Duna amb ventresca
 Ensaladilla Duna con ventresca
- 16 € Sépia amb maionesa de piparra
 Sepia con mayonesa de piparra
- 31 € Steak tàrtar amb creïlla palla
 Steak tartar con patata paja
- 24 € Tàrtar de tonyina "Balfegó" amb ensalada d'algues i salsa de sèsam
 Tartar de atún "Balfegó" con ensalada de algas y salsa de sésamo

PER A MENJAR AMB LES MANS / PARA COMER CON LAS MANOS

- 9 € Tac de soft crab guacamole i maionesa de chipotle
 Taco de soft crab guacamole y mayonesa de chipotle
- 7.90 € Montadito de steak tàrtar sobre brioix, coronat amb nostra gilda d'anxova
 Montadito de steak tartar sobre brioche, coronado con nuestra gilda de anchoa
- 6 € Bicicleta (rosquilla murciana amb ensalada russa i anxova)
 Bicicleta (rosquilla murciana con ensaladilla y anchoa)
- 7 € Matrimoni (Rosquilla murciana amb ensalada russa, anxoves i aladroc)
 Matrimonio (Rosquilla murciana con ensaladilla, anchoas y boquerón)
- 12 € Gamba roll amb maionesa kimchie, alvocat i ceba adobada
 Gamba roll con mayonesa kimchie, aguacate y cebolla encurtida
- 18 € Daus de tonyina "Balfegó" picant sobre coques cruixents de dacsa
 Dados de atún "Balfegó" picante sobre tortitas crujientes de maíz

LA FREIDURIA / LA FREIDURIA

- 3.8 € Croqueta de pernil Joselito amb vel de papada ibèrica
 Croqueta de jamón Joselito con velo de papada ibérica
- 3.5 € Croqueta de gamba roja amb all i oli dels seus caps
 Croqueta de gamba roja con all i oli de sus cabezas
- 12 € Tac de bacallà "Barquero" en tempura negra
 Taco de bacalao "Barquero" en tempura negra
- 10.50 € Creïlles braves a l'estil Duna
 Patatas bravas al estilo Duna
- 24 € Calamar a l'andalusa
 Calamar la andaluza

ENTRANTS CALENTS / ENTRANTES CALIENTES

- 14 € Rostes de Sòria amb chimichurri d'herbes
 Torreznos de Soria con chimichurri de hierbas
- 22 € Polp a la brasa amb papa arrugada, banye verd i puré de moniato
 Pulpo a la brasa con papa arrugada, mojo verde y puré de boniato
- 24 € Calamar a la brasa amb bilbaina de tinta i salsa verda
 Calamar a la brasa con bilbaina de tinta y salsa verde
- 14 € Clótxines en temporada o mejilló
 Clótxinas en temporada o mejillón
- 16 € Carxofa confitada rostida a la graella amb porros de la catedral de navarresa, romescu i pernil ibèric
 Alcachofa confitada asada a la parrilla con puerros de la catedral de navarra, romescu y jamón ibérico
- 24 € Ous trencats de "Cobardes y Gallinas" amb creïlles fregides i pernil "Joselito"
 Huevos rotos de "Cobardes y Gallinas" con patatas fritas y jamón "Joselito"
- 15 € Titaina del cabanyal amb ou caigut de "Cobardes y Gallinas"
 Titaina del cabañal con huevo frito de "Cobardes y Gallinas"

PEIXOS / PESCADOS

55 €/kg Turbot a la brasa
 Rodaballo a la brasa

42€/kg Llobarro a la brasa
 Lubina a la brasa

33 € Tonyina a la bilbaína
 Atún a la bilbaína

* Acompanyat amb pimentons rostits al Josper

* Acompañado con pimientos asados al Josper

CARNS / CARNES

28 € Rellom a la brasa
 Solomillo a la brasa

36 € Rellom a la brasa amb foie
 Solomillo a la brasa con foie

33 € Rellom al pebre elaborat en taula
 Solomillo a la pimienta elaborado en mesa

65€/Kg Chuletón de vaca madurada "Discarlux" entre 30 i 40 dies
 Chuletón de vaca madurada "Discarlux" entre 30 y 40 días

      16 € Hamburguesa de bou amb mermelada de ceba i rosta, formatge fumat i salsa de poma i mostassa
Hamburguesa de buey con mermelada de cebolla y torrezno, queso ahumado y salsa de manzana y mostaza

29 € Chuletillas de corder de llet
Chuletillas de lechazo

29 € Presa ibèrica Joselito
Presa ibérica Joselito

* Acompanyat de creïlles fregides i pimentons del padró

* Acompañado de patatas fritas y pimientos del padrón



GUARNICIONS/ GUARNICIONES

5 € Creïlles fregides amb pimentons de padró
 Patatas fritas con pimientos de padrón

5 € Pimentons del piquillo de la catedral de navarresa
 Pimientos del piquillo de la catedral de navarra

5 € Ensalada verda (encisam i ceba tendra)
Ensalada verde (lechuga y cebolleta)

ARROSSOS SECS / ARROCES SECOS

Nota. Recorde que els arrossos i fideuàs són mínim per a 2 persones. Els preus dels arrossos són unitaris. A partir de 6/8 comensals seran possible 2 arrossos per taula.

Nota. Recuerde que los arroces y fideuás son mínimo para 2 personas. Los precios de los arroces son unitarios. A partir de 6/8 comensales serán posible 2 arroces por mesa

21.50 € Paella Valenciana (per encàrrec)



19 € Paella de verdures (per encàrrec)
Paella de verduras (por encargo)

32 € Paella de llamàntol blau
Paella de bogavante azul



23 € Paella del senyoret



30 € Arròs de carabiners
Arroz de carabineros



29 € Paella chuletón "Discarlux" i pimentons del piquillo
Paella chuletón "Discarlux" y pimientos del piquillo

31 € Paella de peix de llotja i gamba
Paella de pescado de lonja y gamba



24 € Paella d'escamarlans i carxofes
Paella de cigalas y alcachofas



MELOSOS I CALDOSOS / MELOSOS Y CALDOSOS

- 21.50 € Calder de la iaia
Caldero de la yaya
- 25 € Melós de carranc
Meloso de cangrejo
- 24 € Melós d'escamarlà i carxofes
Meloso de cigala y alcachofas
- 32 € Melós de llamàntol blau
Meloso de bogavante azul
- 30 € Melós de carabiners
Meloso de carabineros

FIDEUÀS / FIDEUÁS

- 22 € Fideuà de bacallà "Barquero" i ceba
Fideuá de bacalao "Barquero" y cebolla
- 23 € Fideuà del senyoret
Fideuá del senyoret
- 30 € Fideuà de carabiners
Fideuá de carabineros
- 32 € Fideuà de llamàntol blau
Fideuá de bogavante azul

POSTRES / POSTRES

- 10 €  Pastís fi de pasta fullada i poma amb gelat de vainilla
Tarta fina de hojaldre y manzana con helado de vainilla
- 9 €  Llesca amb ou caramel·litzada amb gelat de café
Torrija caramelizada con helado de café
- 6.50 €  Crepe de Nutella amb gelat
Crepe de Nutella con helado
- 8 €  Pastís de formatge fundent amb gelat de fruits rojos
Tarta de queso fundente con helado de frutos rojos
- 6 €  Gelats artesans
Helados artesanos
- 8 € Pasta fullada de crema caramel·litzada
Hojaldre de crema caramelizada
- 6 € Sorbet artesà sense licor
Sorbete artesano sin licor
- 8 € Sorbet artesà amb licor
Sorbete artesano con licor
- 10 €  Xocolata i fruita seca
Chocolate y frutos secos
- 8 € Postre sense sucre
Postre sin azúcar

POSTRES ELABORADES EN TAULA / POSTRES ELABORADOS EN MESA

- 9.5 €  Tiramisu al amaretto
- 12 €  Crepe suzette

CAFÉ / CAFÉ

- 2 € Café expresso Illy
Café expreso illy
- 2.50 € Tallat
Cortado
- 2.20 € Café americà
Café americano
- 2.50 € Bombó
Bombón
- 2.90 € Café amb llet
Café con leche
- 2.30 € Infusions
Infusiones
- 3.30 € Cigaló
Carajillo
- 4.80 € Cigaló amb rom cremat ("cremaet")
Carajillo con ron quemado
- 3 € Caputxí
Capuchino
- 12 € Café irlandés
- 8 € Café Vienés
- 12 € Café escocés

LLISTAT D'AL·LERGÒGENS / LISTADO DE ALÉRGENOS

 Peixos blancs i rojos
Pescados blancos y rojos

 Crustacis, mariscos
Crustáceos, mariscos

 Api
Apio

 Mostassa
Mostaza

 Ous
Huevos

 Llavors de sèsam
Semillas de sésamo

 Cereals amb gluten o blat
Cereales con gluten o trigo

 Mol·luscos, caragols
Moluscos, caracoles

 Cacauets
Cacahuets

 Tramussos
Altramuces

 Fruita seca
Frutos secos

 Làctia
Lácteos

 Sulfits
Sulfitos

 Soja