



CARTA DE TEMPORADA

Cocina Mediterránea de Tradición



ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

PAN DE CRISTAL, TOMATE Y ALL I OLI	3€	CECINA DE WAGYU	19€
TOMATE VALENCIANO ALIÑADO	11€	ENSALADA VERDE DE LA HUERTA TÍO TONI	14€
ENSALADILLA CASA MOLINO	11€		

ENTRANTES CALIENTES

CLÓTXINA VALENCIANA AL VAPOR	14€	TIRADITO DE PESCADO DE ROCA CON TOQUES CÍTRICOS	19€
BERBERECHOS XL AL VAPOR	22€	CORTES DE ATÚN ROJO SELLADO A LA BRASA CON VINAGRETA	22€
BUEÑUELO DE BACALAO CON ALL I OLI DE AJONEGRO (4UDS)	8,50€	COCA DE SARDINA CON ASPENCAT DE VERDURAS A LA LLAMA	9€
GAMBA DE COSTA TAI	16€		

SUGERENCIA DE TEMPORADA

FLOR DE CALABACÍN CON BECHAMELE DE
CLÓTXINA DE VALENCIA

16€



NUESTRA ESPECIALIDAD

ARROCES

PAELLA VALENCIANA <i>Elaborada exclusivamente bajo reserva.</i>	19€	FIDEUA NEGRA DE PULPO GALLEGO	23€
FIDEUA DE VIEIRAS, GAMBA DE COSTA Y HUEVO FRITO	21€	ARROZ DE PLUMA CON BOLETUS Y AJETES TIERNOS	26€
ARROZ DE LUBINA CON VERDURITAS	22€	ARROZ DE CARABINEROS CON ALCACHOFA	32€

**ARROZ DEL MILLONARI SEÑORET
EN SU VERSIÓN PREMIUM
30€**

ESPECIALIDADES BAJO RESERVA

BULLIT DE PEIX Y ARROZ A BANDA
Nuestro homenaje a la tradición marinera

SERVIDO EN TRES VUELCOS:
*Pescado de lonja escalfado
Arroz seco elaborado con sus jugos
Un huevo por comensal*

*Disponible bajo reserva previa.
Precio según mercado.*

Nuestros arroces se elaboran al momento y requieren un mínimo de 2 personas.



PESCADOS

LUBINA CRUJIENTE A LA
PLANCHA

24€

DORADA A LA ESPALDA

23€

PESCADO SALVAJE DE
LONJA

28€

CARNES

PLUMA IBÉRICA A LA
PARRILLA

19,50€

ENTRECÔTE VACUM 40 DÍAS
DE MADURACIÓN

22,50€

CHULETA DE VACA CAZURRA
45 DÍAS DE MADURACIÓN

67,50€

SOLOMILLO NACIONAL
MADURADO A LA PARRILLA

24€

GUARNICIONES

PATATAS FRITAS KM 0

4,50€

PIMIENTO MORRÓN A LA LLAMA

4€

BERENJENAS A LA LLAMA

4,50€

VERDURITAS A LA PARRILLA

12€

PIMIENTOS PADRÓN

4,50€

MENÚ INFANTIL

PAELLA DE POLLO DESHUESADO CON VERDURAS

9€

Solo disponible durante el fin de semana.

FILETE LUBINA CON PATATAS

11,50€

NUGGETS CASEROS DE POLLO DE CORRAL
CON PATATAS

10,50€

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE
BLANCO FUNDIDO

6,50€

TORRIJA PERFUMADAS
CON CÍTRICOS Y HELADO

5,50€

PANNA COTTA CON
COCO Y FRUTA

4,50€

CUENCO DE FRUTA NATURAL
Ideal para compartir (2 personas)

7,50€

Todos nuestros platos se elaboran con AOVE premium de producción limitada.



SELECCIÓN DE VINOS



CARTA DE VINOS

VINOS TINTOS

POR COPA

BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA	4€
<i>D.O. Ribera del Duero</i>	
EL PACTO	5,50€
<i>D.O. Rioja</i>	

POR BOTELLA

ALCUSSES	20€
<i>D.O. Valencia</i>	
MADURESA	27€
<i>D.O. Valencia</i>	
PROTOS 9 MESES	22€
<i>D.O. Ribera del Duero</i>	
BARDOS VIÑEDOS DE ALTURA	24€
<i>D.O. Ribera del Duero</i>	
PROTOS 27	32€
<i>D.O. Ribera del Duero</i>	
CARROA	55€
<i>D.O. Ribera del Duero</i>	
MUGA	29€
<i>D.O. Rioja</i>	
MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA	35€
<i>D.O. Rioja</i>	
CLÁSICA LÓPEZ DE HARO	75€
<i>D.O. Rioja</i>	
GRAN RESERVA 904	90€
<i>D.O. Rioja</i>	
VEGA SICILIA VALBUENA 5º AÑO	260€
<i>D.O. Ribera del Duero</i>	

VINOS ROSADOS

POR COPA

AIRE DE PROTOS	4,50€
<i>D.O. Cigales</i>	
LÓPEZ DE HARO ROSADO	4,50€

POR BOTELLA

AIRE DE PROTOS	19€
LÓPEZ DE HARO ROSADO	19€
MUGA ROSADO	20€

VINOS BLANCOS

POR COPA

BARDOS BLANCO	4€
<i>D.O. Ribera del Duero</i>	
PROTOS CUVÉE VERDEJO	5,50€
<i>D.O. Rueda</i>	

POR BOTELLA

BARDOS VERDEJO	19€
PROTOS CUVÉE VERDEJO	20€
<i>D.O. Rueda</i>	
BARDOS VERDEJO	19€
PROTOS CUVÉE	20€
ULTREIA GODELLO	25€
<i>Raúl Pérez</i>	
ALBARIÑO MAR DE FRADES	28€
PROTOS VERDEJO RESERVA	29€
NODUS CHARDONNAY	22€
LÓPEZ DE HARO RESERVA	25€
LA JEFA	34€
<i>Toro</i>	
CLÁSICA LÓPEZ DE HARO	70€

ESPUMOSOS

JUVÉ & CAMPS MILESIMÉ	42€
GRAMONA BRUT IMPERIAL	45€

CHAMPAGNES

VEUVE CLICQUOT BRUT	75€
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	85€
BOLLINGER	110€
RUINART BLANC DE BLANCS	130€
RUINART ROSÉ	140€
DOM PÉRIGNON VINTAGE	370€



COCKTAILS

CLÁSICOS CON ESTILO

NEGRONI

La fusión perfecta de Gin, Campari y Vermut Rojo.
Elegancia en cada sorbo

12€

APEROL SPRITZ

Aperol, Prosecco y soda, el trago que enciende la noche.
Fresco, vibrante, irresistible

12€

PISCO SOUR

Pisco, zumo de limón y Cointreau.
El sabor icónico de la fiesta

12€

MARGARITA

Tequila 1800, zumo de lima y clara de huevo.

12€

OLD FASHIONED

Bourbon, angostura y un toque de naranja.
Para quienes saben disfrutar lo clásico

12€

MOSCOW MULE

Vodka, Ginger Beer y un toque cítrico de lima.
Fresco y explosivo

12€

MEZCAL MULE

Mezcal artesanal, angostura, Ginger Beer y limón.
Con alma mexicana

12€

PALOMA

Tequila, mezcal, lima y refresco de pomelo.
El sabor del sur con un giro único

12€