



ENTRÉES

1. <i>Salade Teruel</i>	9,75€
2. <i>Salade de Écrevisses et Coeurs de Laitue</i>	9,75€
3. <i>Fromage de Tronchón</i>	7,00€
4. <i>Asperges Extra et Jambon</i>	10,00€
5. <i>Calmars Grillées et leur Crevette Aillade</i>	13,50€
6. <i>Assortiment Traditionnel de Teruel et Émulsion à la Tomate (200 gr.)</i> ...	15,00€
7. <i>Croquettes aux Crevettes et Pomme Reinette</i>	13,25€
8. <i>Orties de Mer avec Pain de Cracker</i>	12,75€
9. <i>Assortiment de Charcuteries de la Maison</i>	9,50€
10. <i>Couteaux du Delta (18 un.)</i>	12,75€
11. <i>Palourdes à la Marinière avec Amande et son Broyé</i>	13,25€
12. <i>Beignets de Morue</i>	12,75€
13. <i>Moules sous la vapeur ou à la Marinière</i>	6,75€
15. <i>Mojama Suprême à l'Infusion de Tomates</i>	13,60€
18. <i>Poulpe Galicienne sur Confi de Pommes de Terre et Paprika de la Vera</i> ...	13,80€
19. <i>Jambon et Viande séchée avec Pain avec Tomate (200 gr.)</i>	15,00€
20. <i>Soupe Méditerranéenne Flambée avec le Colin et les Clovisses</i>	12,75€
21. <i>Langoustines Volées Sautées à l'ail et au rhum (6 un.)</i>	16,80€
27. <i>Cannellonis à la Viande avec la Tomate et la Sauce Mornay</i>	10,00€
37. <i>Beignets de Calmars</i> ..	11,60€
45. <i>Langoustines du Vinaròs (200 gr.)</i>	21,45€
46. <i>Langoustines Grillées</i>	16,75€
47. <i>Crevettes Rouges au Gros Sel</i>	19,75€
48. <i>Calmars à la Romaine</i>	16,75€
49. <i>Plateau de Fruits de Mer</i>	27,80€

RIZ

21. Riz Mijoté au Homard (minime 2 personnes)	18,50€
22. Fideuà Spéciale aux Poissons et aux Fruits de Mer	12,25€
23. Paëlla à la Valencienne	12,25€
24. Paëlla Mixte	12,75€
25. Paëlla aux Fruits de Mer	15,60€
26. Paëlla Spéciale à la Homard	18,40€
28. Paëlla Spéciale "Senyoret" (Tous pelés)	16,80€
32. Petit Chaudron de Vermicelles avec Fruits de Mer	15,60€
33. Riz Noir avec le Poulpe et les Crevettes roses	14,50€

POISSONS

14. Friture Spéciale de Poisson	21,25€
29. Turbo au Four et ser Pommes de Terre Façon Suquet	17,40€
30. Friture Variée de Poissons et Coquillage de Queue	21,25€
31. Sole à la Plaque avec des Légumes	16,00€
34. Sole dans la Sauce d'Amande	16,50€
35. Seiche aux Crevettes Rouges (5 un.)	18,00€
39. Lotte à la Marinière ou Façon Suquet	16,25€
51. Morue à la Basque et des Poivrons Grillés	15,50€
52. Bouillabaisse Spéciale aux Poissons (minime 2 personnes)	22,25€
53. Colin au Four et Langoustines sur Coulis de Tomates et Poivrons	14,00€
40. Perche de Mer Rôtie avec des Oignons de Poulpe	15,20€

VIANDES

50. Noix de Porc Ibérique dans son Jus Aromatisé au Vin Cuit	14,75€
54. Ternasco au Four à Basse Température	13,50€
55. Épaule d'Agneau de Lait	19,20€
56. Filet Mignon de Porc Ibérique avec la Sauce Demi-Glace	12,50€
58. Entrecôte Grillée Servie avec Pommes de Terre et Poivrons	14,00€
60. Filet Mignon de Veau avec la Sauce Demi-Glace	16,20€
61. Côtelettes d'Agneau Grillées aux Petites Légumes	13,25€
62. Ragout de Queue de Taureau à l'Ancienne	14,10€
74. T-Bone Steak de Teruel Grillé	19,10€
76. Filet de Veau à la Braise avec des Légumes	12,00€