

ENTRADAS CALIENTES

Croquetón de cabrales	2,50 €
Croquetón de boletus	2,50 €
Croquetón de jamón	2,50 €
Croquetón de bacalao con piñones sobre titaina	3,00 €
Las Bravas de Ernesto	6,50 €
Patatas con crema de queso de cabra, chips de bacon, tomate seco y piñones	9,00 €
Calamar de playa a la andaluza con mayonesa de cúrcuma	18,00 €
Brioche rustic de lomo con bacon, pimiento y queso (individual)	5,00 €
Mini burger de wagu (individual)	5,50 €
Timbal de piquillos con gambas al ajillo	14,00 €
Huevo trufado con lascas de jamón ibérico	12,00 €
Alcachofas con carrillada ibérica y reducción de bobal	12,00 €
Morcilla de Burgos con queso brie sobre tosta (unid)	2,50 €
Revuelto de setas y parmesano en nido de hojaldre	9,00 €
Revuelto de gambas con ajetes y sobrasada mallorquina en nido de hojaldre	10,00 €
Donut relleno de dos quesos al horno con mermelada de tomate y nube de rúcula	6,50 €
Salteado de calamares, gambas, cóctel de setas, jamón ibérico y habitas baby	14,00 €
Pulpo al grill con salsa chutney	18,00 €

NUESTRAS BURGUERS

Burger de calamares con mayonesa cítrica y chips de patatas	10,00 €
Nuestra burger de wagyu/angus con chip de patatas	14,00 €

NUESTRAS TOSTAS

Tosta de crema de queso con espárragos, jamón y reducción de PX	10,00 €
Tosta de salmón con aguacate y mayonesa de alcaparras	10,00 €
Tosta de jamón, queso brie y mermelada de tomate	9,00 €
Tosta a los 3 quesos con bacon y patata confitada	8,50 €
Tosta de carrillada ibérica con membrillo y queso de cabra	11,00 €
Tosta de solomillo , ajoaceite, patata confitada y queso	11,00 €
Tosta de sobrasada mallorquina con queso fresco al grill y cebollita confitada	8,50 €

ARROCES (precio por ración)

Arroz del señoret con vieiras	16,00 € / pax
Arroz de verduras y calamar	16,00 € / pax
Arroz de setas con sepia y ajoaceite de trufa	16,00 € / pax
Arroz negro con gambones	16,00 € / pax
Arroz de sepia, pulpo y alcachofas	16,00 € / pax
Arroz rojo con langostinos	16,00 € / pax
Arroz de langosta	22,00 € / pax
Arroz de sepia y morcilla	15,00 € / pax
Arroz de bogavante	20,00 € / pax
Arroz de pollo y conejo con verduras	15,00 € / pax
Arroz al horno	15,00 € / pax
Arroz de la huerta (solo verdura)	15,00 € / pax
Fideua del señoret	14,00 € / pax
Nuestra fideuá de secreto ibérico, setas y foie	18,00 € / pax
Fideua de marisco (2 piezas de marisco x persona)	18,00 € / pax

CARNES

Entrecote con salsa pimienta y setas	20,00 €
Solomillo de ternera al grill con ajetes	20,00 €
Buey confitado con bobal y chips de cebolla	20,00 €
Carrillada ibérica con pistachos	16,00 €
Timbal de secreto ibérico con queso de cabra y cebolla confitada	16,50 €

PESCADOS

Dorada con cous cous de verduras y lagrima de romesco	18,00 €
Bacalao a la andaluza con ratatouille de verduras	18,00 €

POSTRES

Tarta de tres chocolates	5,50 €
Fondant de chocolate con helado de fresa	6,00 €
Torrija caramelizada de brioche y yema tostada	6,25 €
Tarta de avellana	5,50 €
Tocino de cielo	5,75 €
Tarta de almendra con chupito de mistela	6,00 €

BODEGA

ENTRADAS FRIAS

Nuestra ensalada especial Hispania con tomate, queso, atún, mojama, encurtidos y nube de brotes	14,00 €
Ensalada de aguacate, queso de cabra, naranja y miel de caña	12,00 €
Ensalada de salmón con salsa tártara y polvo de kikos	12,00 €
Ensalada de mousse de foie con pistachos y cebollita en sus dos texturas y frutos rojos	12,00 €
Ensaladilla rusa con pulpo, gambones y crema de salsa rosa	14,00 €
Anchoa "00" con tomate rayado (unid)	3,25 €
Tabla de quesos nacionales con mermeladas y nueces	14,00 €
Pizarra de ibéricos	15,00 €
Jamón ibérico	15,00 €
Jamón de bellota	25,00 €
Carpaccio de buey con parmesano, rúcula y reducción de módena	12,00 €
Carpaccio de gambas, con aceite de eneldo y brotes	16,00 €
Carpaccio de calabacín con parmesano, rúcula, almendras, pasas y vinagreta de mostaza a la antigua	10,00 €

1° servicio de pan incluido en los precios

2° servicio de pan 0,75 €

TINTOS

D.O. COMUNIDAD VALENCIANA

Generación Uno	24 €
Bobal negro de Gandía	22 €
Ceremonia rva. autor	20 €
Enrique Mendoza	22 €
Miracle nº1	16 €
Mestizaje	24 €
Les Alcusses	20 €
Maduresa	32 €
Tharsys City	20 €
Uva Pirata	19 €
Chaval (VINO ECOLÓGICO)	18 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Protos Joven	20 €
Dehesa de los Canónigos	35 €
Matarromera	35 €
Pago de los Capellanes	28 €
Finca Resalzo	20 €
Melior Barrica	19 €
Emilio Moro	32 €
Dolmo	18 €

D.O. RIOJA

Coto Mayor	19 €
Beronia	18 €
Coto Imaz	22 €
Marqués de Cáceres	20 €
Viña Ardanza	37 €
Ramon Bilbao	20 €
Luis Cañas	28 €
Cune Crianza	18 €

CASTILLA Y LEÓN

Mauro	35 €
-------	------

SOMONTANO

Enate crianza	20 €
---------------	------

QUEDA PROHIBIDO TRAER COMIDA DEL EXTERIOR (TARTAS, PASTELES, ETC...)

BLANCOS

D.O. COMUNIDAD VALENCIANA

Marina alta	18 €
Bahía de Denia	18 €
Miracle nº03	16 €
Tharsys City	20 €
En la Parra (VINO ECOLÓGICO)	19 €
Bobal blanco de Gandía	22 €
Ostras Pedrín	16 €

RUEDAS

Protos Verdejo	19 €
Solar de la Vega	19 €
Nebula	18 €

RIAS BAIXAS

Marieta	18 €
Martin Codax	24 €
Con un par	20 €

CAVAS / CHAMPAGNE

D.O. COMUNIDAD VALENCIANA

Dominio de la Vega	30 €
Cava Pago de Tharsys	30 €
Nodus brut nature (ECOL.)	20 €

CHAMPAGNE FRANCES

Moët & Chandon	50 €
----------------	------

VINOS/CAVA DE LA CASA

Tinto / blanco / cava	14 €
-----------------------	------

TAPERÍA HISPANIA CORTES VALENCIANAS

HISPANIA
gastronomía
SLOW MEDITERRANEAN FOOD

I.V.A. INCLUIDO