

De picaeta tenemos tapas tradicionales

ENSALADA DE LA HUERTA 12€

INFORMACION ALERGENOS; HUEVO, PESCADO 

BRAVAS 6€

INFORMACION ALERGENOS; HUEVO; GLUTEN 

ENSALADILLA DE VENTRESCA 7€

INFORMACION ALERGENOS; HUEVO, PESCADO 

ESGARRAT 7€

INFORMACION ALERGENOS; PESCADO 

PATATAS CON BEICON CRUJIENTE Y QUESO FUNDIDO 10€

INFORMACION ALERGENOS; LECHE, GLUTEN, HUEVO, FRUTOS SECOS 

CALAMARES EN TEMPURA 12€

INFORMACION ALERGENOS; GLUTEN, MOLUSCOS 

SEPIA PLANCHA 11€

INFORMACION ALERGENOS; MOLUSCOS 

VERDURAS PLANCHA 8€

HUMMUS de TOMATE SECO 9€

GARBANZOS CON AJOS, PIMIENTA NEGRA Y BLANCA, CURCUMA, CON TOMATE SECO EN ACEITE CON HIERBAS DE LA SIERRA CALDERONA

PAELLA VALENCIANA A LEÑA ESPECIALIDAD DE LA CASA

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO Elaborada a leña de naranjo 12€



Reconocida por la plataforma **WIKIPAELLA** con la máxima distinción "**CULLERA DE FUSTA**" los años 2015,2016,2017,2018,2019 por respetar la receta tradicional y su elaboración a fuego de leña.

INFORMACION ALERGENOS; CARACOLES 

ARROCERIA MEDITERRANEA

Los arroces son elaborados al momento de su comanda, si lo tiene reservado tiene una duración de 25 minutos, si no lo tiene reservado lo podrá disfrutar en unos 45 minutos desde su comanda.

ARROZ A BANDA DE GAMBON, SEPIA, CALAMAR 14€

INFORMACION ALERGENOS; PESCADO, MOLUSCO  

ARROZ DE SECRETO CON SETAS 14€

INFORMACION ALERGENOS; APIO 

ARROZ DE PATO CON SETAS Y ALCACHOFAS 15€

INFORMACION ALERGENOS; APIO 

ARROZ NEGRO DE GAMBON, SEPIA, CALAMAR 18€

INFORMACION ALERGENOS; PESCADO, MOLUSCO  

ARROCES 100% VEGANOS (mínimo 2 raciones)

ARROZ SETAS Y VERDURA 12€

ARROZ AJOS TIERNOS CON GARBANZOS Y PASAS 12€

A LA BRASA

Realizamos diariamente nuestras brasas naturales con leña de nuestro entorno del mediterráneo, almendro, garrofera, olivo, carrasças. Con estas leñas conseguimos aromatizar y potenciar sabores naturales. Sabores de verdad, buen provecho.

BRASAS

POLLO DE CORRAL 12,00€

1 ¼ traseros marinado hierbas aromáticas de la calderona con patatas fritas o verduras

EMBUTIDO ARTESANO DE SERRA 10,00€

2 longanizas, 1 chorizo, 1 morcilla de cebolla, 1 panceta, huevo frito y patatas fritas o verduras

INFORMACION ALERGENOS; HUEVO 

CHULETAS DE CORDERO 22,00€

Chuletas de cordero de pierna y costilla con patatas fritas o verdura

ENTRECOT DE TERNERA de 350 a 500 gramos 26,00€

COSTILLA de CERDO INFORMACION ALERGENOS; HUEVO  16,00€

Costilla de cerdo adobado en salsa barbacoa asado a la brasa con huevo frito y acompañado de patatas fritas o verduras plancha

PARRILLADA PARA 2 PERSONAS

PARRILLADA DE EMBUTIDO Y CHULETAS DE CORDERO 28,00€

3 chuletas de palo, 3 Chuletas de pierna, 2 longanizas, 2 Chorizo, 2 Morcilla, 2 panceta, 2 huevo, patatas fritas o verduras plancha

INFORMACION ALERGENOS; HUEVO 

PARRILLADA DE EMBUTIDO Y POLLO DE CORRAL 22,00€

2 ¼ traseros deshuesado marinado hierbas aromáticas de la calderona, 2 longanizas, 2 Chorizo, 2 Morcilla, 2 panceta, 2 huevo, patatas fritas o verduras plancha

INFORMACION ALERGENOS; HUEVO 

MENU INFANTIL

Solo para niñ@s menores de 12 años

1 plato a elegir entre

1/2 ración de paella valenciana alergenos moluscos 

Longaniza, huevo y patatas alergenos; huevo 

Lomo, huevo y patatas alergenos; huevo 

Postre a elegir

Helado de fantasmikos

1 refresco

Precio por niñ@ 10,00€

POSTRES CASEROS

Nuestros postres son de elaboración casera diaria con ingredientes naturales sin conservantes ni colorantes, si te gusta cocinar postres puedes encontrar las recetas en nuestra pagina www.mispostrescaseros.com

TARTA DE QUESO CON BASE DE GALLETA MARIA	5,50€
INFORMACION ALERGENOS; LECHE, GLUTEN, HUEVO, FRUTOS SECOS 	
TARTA DE CHOCOLATE	5,50€
INFORMACION ALERGENOS; LECHE, GLUTEN, HUEVO, FRUTOS SECOS 	
FLAN DE CAFÉ	5,50€
INFORMACION ALERGENOS; LECHE, GLUTEN, HUEVO 	
MOUSSE DE CHOCOLATE	5,50€
INFORMACION ALERGENOS; LECHE, FRUTOS SECOS 	
NATILLAS	3,50€
INFORMACION ALERGENOS; LECHE, GLUTEN, HUEVO 	
CALABAZA ASADA	3,00€
PIÑA Y MELÓN (TEMPORADA)	4,00€