

De picaeta tenemos tapas tradicionales

ENSALADA DE LA HUERTA VALENCIANA 12€

INFORMACION ALERGENOS; HUEVO, PESCADO  

ENSALADILLA DE VENTRESCA 7€

INFORMACION ALERGENOS; PESCADO, 

BRAVAS 6,50€

INFORMACION ALERGENOS; HUEVO 

CALAMARES EN TEMPURA 12,50€

INFORMACION ALERGENOS; GLUTEN, MOLUSCOS  

ESGARRAT 7€

INFORMACION ALERGENOS; PESCADO 

SEPIA CON MAHONESA Y MANGO 9€

INFORMACION ALERGENOS; PESCADO, HUEVOS, MOLUSCOS   

AJOARRIERO 7€

INFORMACION ALERGENOS; PESCADO 

SEPIONET 12€

INFORMACION ALERGENOS; MOLUSCOS 

VERDURAS PLANCHA 10€

CROQUETAS RABO TORO 9€

INFORMACION ALERGENOS; GLUTEN, LECHE, HUEVO, APIO    

COMBO CROQUETAS 12€

INFORMACION ALERGENOS; GLUTEN, LECHE, HUEVO, APIO    

ALITAS DE POLLO A LA BRASA CON MIEL Y MOSTAZA 8€

INFORMACION ALERGENOS; MOSTAZA

ENSALADILLA DE VENTRESCA 7€

INFORMACION ALERGENOS; PESCADO 

Arrocería Valenciana, arroces a fuego de leña

El fuego a leña es la identidad del Chaparral, cocinamos la tradición a fuego desde 1965.

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

PAELLA VALENCIANA A LEÑA ESPECIALIDAD DE LA CASA

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO Elaborada a leña de naranjo **12,50€**

Reconocida por la plataforma **WIKIPAELLA** con la máxima distinción "**CULLERA DE FUSTA**" los años 2015,2016,2017,2018,2019,2020 respetar la receta tradicional y su elaboración a fuego de leña.

INFORMACION ALERGENOS; CARACOLES 

ARROCES SECOS o MELOSOS (mínimo 2 raciones)

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 DE POLLO, PANCETA, CHORIZO **14€**

INFORMACION ALERGENOS; APIO 

ARROZ DE BOGAVANTE **18€**

INFORMACION ALERGENOS; PESCADO, MOLUSCO  

ARROCES 100% VEGANOS (mínimo 2 raciones)

ARROZ DE VERDURA **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 14,00€

2 1/4 traseros deshuesado marinado hierbas aromáticas de la calderona con patatas fritas o verduras

EMBUTIDO ARTESANO DE SERRA 12,00€

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

INFORMACION ALERGENOS; HUEVO 

SECRETO IBERICO A LA BRASA 22,00€

CHULETAS DE CORDERO 22,00€

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

ENTRECOT DE TERNERA 350gr a 500gr. Con patatas fritas o verdura 26,00€

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 24,00€

2 1/4 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 🥚

Nuggets de pollo, huevo y patatas alergenos: huevo 🥚 , Gluten 🌾

Postre a elegir

Natillas o bolsita de fantasmikos

1 refresco

Precio por niñ@ 11,50€