



STARTERS

GLASS BREAD WITH "COLGAR" TOMATO AND "XIVERT" OLIVE OIL	4 €
PATATAS BRAVAS "SERRA D'IRTA" (SPICY POTATOES)	9 €
POTATO WAFFLE WITH ALI OLI AND HOMEMADE BRAVA SAUCE	8 €
SCRAMBLED EGGS WITH IBERIAN HAM AND TRUFFLES	14 €
TORREZNOS TATAKI WITH APPLE COMPOTE	13 €
HOMEMADE STEW CROQUETTES (6 PCS.)	11 €
IBERIAN HAM CROQUETTES (6 PCS.)	10 €
LAMB CROQUETTES (6 PCS.)	12 €
COD CROQUETTES (6 PC.)	12 €
ASSORTMENT OF CROQUETTES (8 PCS.)	14 €
CRISPY VEAL BALLS, KIMCHI SAUCE AND CARAMELISED ONIONS	11 €
FRIED ANCHOVIES	12 €
SQUID ANDALUSIAN STYLE	12 €
PRAWNS WITH GARLIC	18 €
CUTTLEFISH WITH GREEN SAUCE	12 €
OCTOPUS LEG WITH BLACK POTATO PARMENTIER AND PAPRIKA AIOLI	20 €
STEAMED MUSSELS	10 €
MUSSELS IN SEAFOOD SAUCE	11 €
VEAL TATAKI WITH PISTACHIO PRALINE AND SOYA CARAMEL	15 €
GRILLED SEASONAL VEGETABLES	12 €
PADRÓN PEPPERS	9 €



SALADS

RIBAMAR	13 €
Lettuce and sprouts mix with seasonal tomato, goat cheese, sultanas and nuts with tomato jam dressing.	
CAPRESE	13 €
Mix of lettuce and sprouts, seasonal tomato, Italian burrata, black olives, dried fruits, pesto caseri and ROUE xivert	
SERRA D'IRTA	12 €
Mixed lettuce and sprouts, beetroot, carrot, cucumber, seasonal tomato, avocado, corn and asparagus.	
CÉSAR	14 €
Mixed lettuce and sprouts, seasonal tomato, veal fingers, croutons, parmesan cheese and caesar sauce.	

FISH

BAKED SEA BASS	13 €
COD WITH CARAMELIZED ONION AND AIOLI AU GRATIN	16 €
WHOLE CUTTLEFISH WITH VEGETABLES AND GREEN SAUCE	14 €
SOLE WITH ALMOND SAUCE	16 €



RICE

SEAFOOD PAELLA	16 €
RICE DEL SEÑORET	14 €
BLACK RICE	14 €
MIXED PAELLA	16 €
VALENCIAN PAELLA	15 €
VEGETABLE PAELLA	15 €
RICE WITH MUSHROOMS, FOIE AND GRILLED SECRET	18 €
SEAFOOD NOODLE	14 €
RICE WITH LOBSTER	18 €

MINIMUM FOR TWO PERSONS AND PRICE PER PERSON

PASTA

BOLOGNESE	10 €
FUNGHI AND TRUFA	10 €
CARBONARA	10 €
LASAGNA BOLOGNESE	10 €



GRILLED MEATS



VEAL FROM OWN-BRED VEAL

T-BONE STEAK (1000GR)	46 €
ENTRECOTE (300GR)	19 €
STEAK (250GR)	14 €
GRILLED BEEF SIRLOIN WITH FOIE, MUSHROOMS AND PORT AND PORT REDUCTION	26 €
MEDALLION OF VEAL WITH HONEY (220GR)	16 €
VEAL RIB	19 €
PICAÑA (300GR)	18 €

OWN-BRED IBERIAN PORK

MARINATED FEATHER WITH KIMCHI SAUCE	19 €
IBERIAN TORNEDOS (230GR)	15 €
IBERIAN RIB ROASTED AT LOW TEMPERATURE WITH BARBECUE SAUCE (500GR)	21 €
IBERIAN ENTRECOTE WITH MOUNTAIN AROMA (250GR)	17 €
IBERIAN SIRLOIN STEAK WITH BOLETUS SAUCE, TRUFFLE AND PEDRO XIMENEZ REDUCTION (250GR)	19 €



HOME-GROWN BARBECUES

ABRASADOR (for two people)

29 €

Tasting of grilled veal and Iberian pork: churrasco of veal, marionado of veal with fine herbs, shavings of grilled Iberian pork, cubes of Iberian pork shoulder and red Iberian chorizo sausages.

SUPREME (for four people)

54 €

Tasting of veal entrecôte, medallion of veal with honey, Iberian entrecôte with the aroma of the mountains and Iberian tournedos.

BURGUERS

XL

14 €

200gr of 100% beef, bacon, egg, double cheddar, lettuce, tomato, crispy onion and barbecue sauce with potatoes.

SPECIAL

13 €

200gr of 100% veal, lettuce, tomato, cheddar cheese, goat cheese and caramelised onion with potatoes.

IBERIAN MANCHEGA PORK

12 €

200gr of 100% iberian pork, iberian ham, manchego cheese, mix, tomato, crispy onion and special sauce with potatoes.

VEGETARIAN

12 €

Soya hamburger, teriyaki sauce, mezclum, tomato, caramelised onion and cheese.



PIZZA

MARGARITA	9 €
Tomato, mozzarella and oregano	
PROSCIUTTO	10 €
Tomato, mozzarella, ham and oregano	
4 CHEESES	10 €
Tomato, mozzarella, blue cheese, goat cheese, cheddar and oregano	
PEPPERONI	10 €
Tomato, mozzarella, pepperoni and oregano	
BARBECUE	10 €
Tomato, mozzarella, minced meat, bacon, barbecue sauce and oregano	
CARBONARA	10 €
Mozzarella, bacon, mushrooms, parmesan and oregano	
4 SEASONS	10 €
Mozzarella, tomato, bacon, ham, mushrooms, black olives and oregano and oregano	
VEGETARIAN	10 €
Mozzarella, tomato, seasonal vegetables and oregano	
GLUTEN FREE PIZZA TO TASTE	15 €

EACH EXTRA INGREDIENT WILL COST 1€



FOR KIDS

BURGER BURGER 100% BEEF YEARLING BEEF,	9 €
CHEESE, LETTUCE AND TOMATO, WITH CHIPS	
VEAL FINGERS AND IBERIAN CROQUETTES WITH CHIPS	10 €
CHICKEN NUGGETS AND IBERICO CROQUETTES WITH CHIPS	10 €
CHICKEN ESCALOPE WITH POTATOES AND EGG	11 €
FRIED POTATOES	4 €

DESSERTS

DEATH BY CHOCOLATE	5,50 €
CHOCOLATE COULANT WITH VANILLA ICE CREAM	5,50 €
HOMEMADE CRÈME BRÛLÉE	5 €
HOMEMADE GOAT CHEESE CAKE	5,50 €
CARROT CAKE	5,50 €
CARAJILLO TIRAMISU	5,50 €



WHITE WINES

BLANC	12 €
Sauvignon blanc (80%) and Moscatel de grano menudo (20%). Mas de Rander, PGI Castellón, 2019	
BESUCÓN	13 €
Semi-sweet with bubbles	
VIÑA MAYOR	13 €
Verdejo and sauvignon blanc, Rueda D.O.	
EL COTO	14,90 €
Viura and chardonnay (Semi-sweet), D.O. RIOJA, el coto de rioja	
L'ALBA BLANC DE LLUNA ECO	14,90 €
Chardonnay, xarel·lo, muscat and malvasia de sitges, D.O Penedés, winery Mastinell, 2021	
LA PODA SAUVIGNON	17 €
100% sauvignon blanc, D.O. Rueda	
LA PODA ALBARIÑO	17 €
100% albariño, D.O Rías baixas, Bodegas Palacio 1894	
ELIANE ECO	19,90 €
100% chardonnay, D.O Penedés, Bodega Mastinell, 2022	
SANTIAGO RUIZ	24 €
Albariño (82%), Loureiro (8%), Caíño Blanco (6,5%), Treixadura (2%), Godello (1,5%), D.O Rias Baixas, Bodega Santiago Ruiz, 2023	
LES COCALIÈRES BLANC ECO	25€
Roussanne 25%, marsanne 20%, rolle (vermentino)30%, grenache blanc 20% et clairette 5%, domaine d'aupilhac	



RED WINE

SIULL 2 (According to production)	18 €
Cabernet Sauvignon & Tempranillo, Bodega Castells i Montoliu, IGP de Castelló, 2017	
TEMPS	13 €
Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah. Mas de Rander, PGI Castellón, 2017	
GLORIOSO CRIANZA	13,50 €
100% Tempranillo, Rioja Crianza, D.O. Rioja, Bodegas Palacio	
LA PODA TINTA DE TORO	17 €
100% Tinta de Toro, D.O. Toro, Bodegas Palacio 1894	
LA PODA TEMPRANILLO	17 €
95% Tempranillo, 5% Cabernet Sauvignon, D.O. Ribera del Duero, Bodegas Palacio 1894	
L'ALBA NEGRE ECO	14,90 €
Merlot, cabernet sauvignon and sumoll, D.O. Penedés, Bodega Mastinell 2022	
ARTE	24,90 €
Garnacha negra, cariñena and cabernet sauvignon, D.O Penedés, Mastinell Winery, 2020	
LOU MASET ECO	25 €
Cinsault 40%, grenache 30%, mourvèdre 20% and carignan 10%, AOP Languedoc-Montpeyroux, Domaine d'Aupilhac	



ROSÉ WINES

LAN	14 €
77% tempranillo, 23% viura, D.O Rioja, 2023	
AUDENTIA	13 €
Cabernet sauvignon, murviedro winery, 2021	
LE ROSÉ ECO	14,90 €
Monastrell 60% and Cinsault 40%, Organic wine from France, Domaine d'Aupilhac	

CAVAS

BRUT RESERVA	
40% Macabe, 40% xarel-lo and 20% parellada, D.O. Penedès, Bodega Mastinell	
	14,90€
NATURE GRAN RESERVA	
35% macabe, 35% xarel-lo and 30% parellada, D.O Penedès, Bodega Mastinell, 2014	
	24,90 €



ALÉRGENOS

ALLERGENS

ENTRANTES

PAN DE CRISTAL CON TOMATE DE "COLGAR" Y AOVE "XIVERT"

Gluten

PATATAS BRAVAS "SERRA D'IRTA"

Dióxido de azufre y sulfitos, huevo y lácteos

GOFRE DE PATATAS CON ALI OLI Y SALSA BRAVA CASERA

Huevo, lácteos y gluten

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO Y TRUFA

Huevo y Dióxido de azufre y sulfitos

TATAKI DE TORREZNOS CON COMPOTA DE MANZANA

Sésamo, soja, Dióxido de azufre y sulfitos, gluten y pistacho

CROQUETAS CASERAS DE COCIDO (6 UD.)

Gluten, lácteos y huevo

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6 UD.)

Dióxido de azufre y sulfitos, gluten, lácteos y huevo

CROQUETAS DE CORDERO (6 UD.)

Dióxido de azufre y sulfitos, gluten, lácteos y huevo

CROQUETAS DE BACALAO (6 UD.)

Dióxido de azufre y sulfitos, gluten, lácteos, huevo y pescado

SURTIDO DE CROQUETAS (8 UD.)

Dióxido de azufre y sulfitos, gluten, lácteos, huevo

BOLAS DE TERNERA CRUJIENTE, SALSA KIMCHI Y CEBOLLA CARAMELIZADA

Gluten, soja, pescado, lácteos y huevo

BOQUERONES FRITOS

Gluten y pescado

CALAMARES A LA ANDALUZA

Gluten y moluscos

GAMBÓN AL AJILLO

Crustáceos

SEPIA CON SALSA VERDE

Moluscos



ENTRANTES

PATA DE PULPO CON PARMENTIER DE PATATA NEGRA Y ALIOLI DE PIMENTÓN

Moluscos, huevo y lácteos

MEJILLONES AL VAPOR

Moluscos

MEJILLONES A LA MARINERA

Moluscos

TATAKI DE TERNERA CON PRALINÉ DE PISTACHO AL CARAMELO DE SOJA

Soja, Dióxido de azufre y sulfitos, pistacho, granos de sésamo y gluten

PARRILLADA DE VERDURAS DE TEMPORADA

PIMIENTOS DEL PADRÓN

ENSALADAS

RIBAMAR

Lácteos, nueces, pipas de calabaza y dióxido de azufre y sulfitos.

CAPRESE

Lácteos, nueces, pipas de calabaza y dióxido de azufre y sulfitos.

SERRA D'IRTA

Dióxido de azufre y sulfitos

CÉSAR

Gluten, lácteos, huevos y mostaza

PESCADOS

LUBINA AL HORNO

Pescado

BACALAO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y ALIOLI GRATINADO

Pescado y huevo

SEPIA ENTERITA CON VERDURAS Y SALSA VERDE

Moluscos

LENGUADO CON SALSA DE ALMENDRA

Almendras, pescado y lácteos



ARROCES

PAELLA DE MARISCO

Moluscos, pescados y crustáceos

ARROZ DEL SEÑORET

Pescados y crustáceos

ARROZ NEGRO

Dióxido de azufre y sulfatos, pescados y crustáceos

PAELLA MIXTA

Moluscos, pescados y crustáceos

PAELLA VALENCIANA

PAELLA DE VERDURAS

ARROZ DE SETAS, FOIE Y SECRETO A LA BRASA

FIDEUA DE MARISCO

Moluscos, pescados, crustáceos, soja, mostaza, gluten y huevo

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

Pescado y crustáceos

PASTA

BOLOGNESE

Soja, mostaza, gluten, lácteos y huevo

FUNGHI Y TRUFA

Soja, mostaza, gluten, lácteos y huevo

CARBONARA

Soja, mostaza, gluten, lácteos y huevo

LASAGNA BOLOGNESE

Soja, mostaza, gluten, lácteos y huevo



CARNES A LA BRASA



TERNERA AÑOJA DE CRIANZA PROPIA

CHULETÓN (1000GR)

ENTRECOT (300GR)

CHURRASCO (250GR)

SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON FOIE, SETAS Y REDUCCIÓN DE OPORTO

Dióxido de azufre y sulfitos

MEDALLÓN DE TERNERA AMIELADO (220GR)

Dióxido de azufre y sulfitos y mostaza

COSTILLA DE TERNERA

PICAÑA (300GR)

CERDO IBÉRICO DE CRIANZA PROPIA

PLUMA MARINADA CON SALSA KIMCHI

Soja, Dióxido de azufre y sulfitos y pescado

TOURNEDÓ IBÉRICO (230GR)

Dióxido de azufre y sulfitos

COSTILLAR IBÉRICO ASADO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BARBACOA (500GR)

Soja, Dióxido de azufre y sulfitos y gluten

ENTRECOT DE IBÉRICO AL AROMA DEL MONTE (250GR)

Soja y Dióxido de azufre y sulfitos

SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSA DE BOLETUS, TRUFA Y REDUCCIÓN DE PEDRO XIMENEZ

Soja, Dióxido de azufre y sulfitos y lácteos

PARRILLADAS DE CRIANZA PROPIA

ABRASADOR (para dos personas)

Gluten y lácteos

SUPREMA (para cuatro personas)

Dióxido de azufre y sulfitos y mostaza



HAMBURGUESAS

XL

Dióxido de azufre y sulfitos, gluten, lácteos y huevo

ESPECIAL

Dióxido de azufre y sulfitos, gluten y lácteos

IBÉRICA MANCHEGA

Soja, Dióxido de azufre y sulfitos, gluten, pescado, lácteos y huevo

VEGETARIANA

Soja, Dióxido de azufre y sulfitos, mostaza, apio, gluten y huevo

PIZZAS

MARGARITA

Gluten, lácteo y huevo

PROSCIUTTO

Gluten, lácteo y huevo

4 QUESOS

Gluten, lácteo y huevo

PEPPERONI

Gluten, lácteo y huevo

BARBACOA

Gluten, lácteo y huevo

CARBONARA

Gluten, lácteo y huevo

4 ESTACIONES

Gluten, lácteo y huevo

VEGETARIANA

Gluten, lácteo y huevo

PIZZA SIN GLUTEN AL GUSTO



PARA LOS NIÑOS

HAMBURGUESA ABRASADOR

Gluten, lácteos y huevo

FINGERS DE TERNERA Y CROQUETAS DE IBÉRICO CON PATATAS

Gluten, lácteos y huevo

NUGETS DE POLLO Y CROQUETAS DE IBÉRICO CON PATATAS

Gluten, lácteos y huevo

ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS Y HUEVO

Gluten, lácteos y huevo

PATATAS FRITAS

POSTRES

MUERTE POR CHOCOLATE

Gluten

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

Gluten

CREMA CATALANA CASERA

Lácteos y huevo

TARTA DE QUESO DE CABRA CASERA

Lácteos

TARTA DE ZANAHORIA

Lácteos y huevo

TIRAMISU DE CARAJILLO

Huevo, lácteos y gluten