



CARTA CELÍACA



PARA ABRIR BOCA

	M	R
Pan con tomate semidulce	1,50 ud.	
Ensaladilla rusa/marisco con crujiente de maíz	7,90	
Jamón ibérico	9,50	13,90
Jamón ibérico y queso de oveja	9,50	13,90
Quisquilla cocida (al peso 100gr.)		10,90

ENTRANTES

	M	R
Mojete de bacalao con atún		9,50
Alcachofitas fritas con virutas de foie y caramelo	8,90	11,50
Calamarcitos de bahía, picada de tomate seco y ajos tiernos		12,90
Alcachofas en flor con salsa de boletus		5,50
Láminas de berenjena con mahonesa de soja y miel de caña		8,50
Pulpo "espatarrao" a la plancha con aceite de pimentón		15,90
Setas y alcachofas salteadas con crujiente de jamón, huevo y pipas	9,20	11,90
Pulpo gratinado con suave muselina de ajo y patata rota		13,50

ENSALADAS

	M	R
De rulo de cabra caramelizado con frutos secos, cherry y reducción de Módena	8,90	11,50
Ensalada mixta "de toda la vida"	8,90	11,90
Ensalada César con pollo a la plancha, salsa y lascas de parmesano	8,90	11,90

CARNES

Carrillera ibérica a baja temperatura con parmentier y salsa de Oporto		15,50
Chuletón de vaca vieja madura + 30 días	65,00/kg	
Entrecot de ternera a la plancha 300 gr		18,00
Solomillo de ternera a la plancha		20,00
Solomillo de ternera al foie con salsa Px		24,00
Medallones de solomillo a la plancha		14,50
Extra salsa (pimienta, roquefort, oporto boletus o ajitos)		1,50

PESCADOS

Bacalao gratinado con suave muselina sobre pisto manchego		16,90
Tataki de atún con aguacate, mango y salsa teriyaki		15,90
Lubina sobre patata confitada con picada de ajetes, tomate seco y almendra laminada		16,90

NIÑOS

Hamburguesa mixta con patatas fritas		7,90
Arroz a la cubana		6,90
Pechuga de pollo con patatas fritas		7,90

BURGERS

(180 g de vaca madurada con pan sin gluten)

Xtreem cheese: con mermelada de bacon, rúcula, queso raclette, parmesano y salsa camembert	13,50
Gourmet: con foie, cebolla caramelizada, salsa de PX y brotes tiernos	14,50

MONTADITOS

Solo servicio de cenas

El de la casa: lomo fresco, mayonesa y cebolla confitada	3,00
Noruego: salmón, queso fresco y tomate	3,00
Campero: salchicha, queso, mahonesa y cebolla confitada	3,00
Corralito: pechuga, jamón a la plancha, queso y tomate	3,00

ARROCES DE LA TIERRA

Con conejo y caracoles	15,90
Con costra	15,90
Con verduras	14,90
Confit de pato, alcachofas y foie	16,90
De secreto ibérico, setas y foie	16,90
De señoret con secreto, conejo y pollo de campo	15,90
Empedrado (carne y embutido de pueblo)	15,90
Magro y verduras	15,90
Meloso de ternera	15,90
Meloso de rabo de toro	15,90

ARROCES DEL MAR

A banda con tropezones	14,90
De bogavante (seco o meloso)	17,90
Con pulpo, ajetes y alcachofas	16,90
De marisco	16,40
De secreto ibérico, setas y foie	16,90
Negro con tinta de calamar	14,90
Verdura, rape y gamba roja	16,40

ARROCES GOURMET

Tataki de atún y gamba roja sobre arroz a banda	17,50
Calamares a la plancha sobre arroz negro	17,50

POSTRES

Copa de helado de turrón con chocolate caliente	5,50
Bola de helado	
Brownie celíaco con helado de vainilla y salsa de chocolate	6,50

Si usted tiene algún tipo de alergia o intolerancia alimentaria, consulte el código QR o solicite información a los camareros.

Febrero 2026.





MENÚS CELÍACOS



MENÚS COMIDAS Y CENAS

ALEDO *(sin gluten)*

26,90€

+4,50 bebida ilimitada

ENTRADAS

Pan con tomate semidulce
 Mojete de bacalao con atún
 Corte de ensaladilla rusa con crujiente de maíz
 Nuestras patatas con parmesano, salsa de yema y pimientos
 Calamarcito a la plancha sobre cebolla caramelizada
 Berenjena asada con picada de tomate seco y alcachofas, salsa pesto y almendra laminada
 Taco de carrillera sobre tortita de maíz y salsa barbacoa

POSTRE

Helado de turrón con chocolate caliente

DOÑA MARÍA *(sin gluten)*

30,90€

+4,50 bebida ilimitada

ENTRADAS

Pan con tomate semidulce
 Corte de ensaladilla de marisco con crujiente de maíz
 Mojete de bacalao con atún
 Taco de carrillera sobre tortita de maíz y salsa barbacoa
 Alcachofas en flor con salsa de boletus
 Calamarcito a la plancha sobre cebolla caramelizada
 Ensalada César con pollo a la plancha

PRINCIPAL (a compartir)

Medallones de solomillo con salsa de boletus

POSTRE

Vasito "Ferrero" con crema montada de avellana y crocanti

IDEAL *(sin gluten)*

34,50€

+4,50 bebida ilimitada

ENTRADAS

Pan con tomate semidulce
 Nuestra ensaladilla con anchoa del Cantábrico
 Alcachofas en flor con salsa de boletus
 Pulpo gratinado con suave muselina de ajo y patata rota
 Patatas con huevo y jamón ibérico

PRINCIPAL (a elegir)

Carrillera ibérica a baja temperatura con parmentier y salsa de Oporto

Medallones de solomillo con salsa de boletus

Lomos de lubina con picada de almendra y tomate seco

Tataki de atún con aguacate, mango y salsa teriyaki

POSTRE

Brownie celíaco con helado de vainilla

ALBUFERA *(sin gluten)*

29,50€

+4,50 bebida ilimitada

ENTRADAS

Pan con tomate semidulce
 Setas y alcachofas salteadas con jamón, huevo y pipas
 Ensalada César con pollo a la plancha
PRINCIPAL (paellas mínimo 2 personas)*
 Arroz a elegir, consulta nuestra carta o el código QR **

POSTRE

Helado de turrón con chocolate caliente

SÉNIA *(sin gluten)*

32,50€

+4,50 bebida ilimitada

ENTRADAS

Pan con tomate semidulce
 Corte de ensaladilla de marisco con crujiente de maíz
 Calamarcitos de bahía con picada de tomate seco y ajos tiernos
 Berenjena asada con picada de tomate seco y alcachofas, salsa pesto y almendra laminada
 Ensalada de rulo de cabra caramelizado con frutos secos, cherry y reducción de Módena

PRINCIPAL (paellas mínimo 2 personas)*

Arroz a elegir, consulta nuestra carta o el código QR **

POSTRE

Vasito "Ferrero" con crema montada de avellana y crocanti

BOMBA *(sin gluten)*

34,50€

+4,50 bebida ilimitada

ENTRADAS

Pan con tomate semidulce
 Nuestra ensaladilla con anchoa del Cantábrico
 Quisquilla cocida
 Calamarcito a la plancha sobre cebolla caramelizada
 Setas y alcachofas salteadas con jamón, huevo y pipas
PRINCIPAL (paellas mínimo 2 personas)*

Arroz a elegir, consulta nuestra carta o el código QR **

POSTRE

Brownie celíaco con helado de vainilla

*2 variedades de paella por mesa, a partir de 5 personas.

** Arroces con suplemento

Arroz de mariscos	2,50/persona
Señoret de mariscos	2,50/persona
Verdura, rape y gamba roja	2,50/persona
Secreto ibérico	2,50/persona
Pupo, ajetes y alcachofas	2,50/persona
Confit de pato, alcachofas y foie	2,50/persona
Tataki de atún y gamba roja sobre arroz a banda	3,00/persona
Calamares a la plancha sobre arroz negro	3,00/persona
Bogavante (meloso o seco)	4,00/persona

Ver nuestros arroces



FEBRERO 2026

BEBIDAS: Los menús incluyen 2 bebidas por persona: refresco, cerveza, o agua mineral, copas de vino tinto o blanco. Incluye pan y café o infusión.

Por 4,50€ bebida incluida durante la comida o cena hasta el servicio del postre