

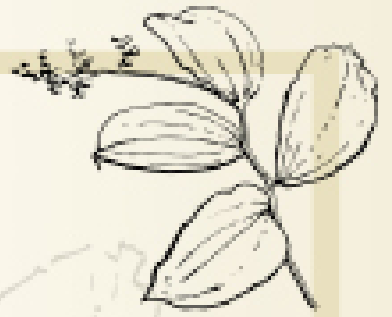


*Nuevas sensaciones  
en cocina creativa tradicional*

*Disfrute de una experiencia unica  
en una casa con más de tres siglos de historia*



## *Entrantes / Appetizers*



*Plato jamón cebo de campo*  
*Spanish ham dish*

16,00€

*Tabla de quesos de la despensa de Andrés*  
*Cheeseboard*

3,50€

*Pericana estilo La Mota*  
*Dried peppers served with roasted garlic, sun dried tomatoes and olive oil*

11,00€

*Humus de garbanzos, sésamo y pimentón de La Vera con "crudités"*  
*Hummus with "crudités" and "La Vera paprika"*

7,50€

*Ensaladilla rusa a la mostaza con mayonesa de aceitunas verdes*  
*Potato salad with mustard and green olives mayonnaise*

3,60€

*Pulpo salteado con pimentón de la vera, parmentier de patata y espuma de all-i-oli gratinada*  
*Octopus with grilled potato and "all i oli" foam*

18,00€

*Tiras de sepia con bolets, jamón y pesto*  
*Cuttlefish with ham and mushrooms*

9,00€

*Guiso de alcachofas y jamón con avellanas rotas*  
*Artichoke and ham stew with hazelnut*

8,00€

*Gambas al ajillo en dos partes*  
*Shrimps fried in garlic in two parts*

11,00€/ración



## *Ensaladas / Salads*

*Ensalada de queso de cabra, manzana,  
confitura de tomate y vinagreta de frutos secos*

*Goat cheese salad, apple, tomato jam and  
vinaigrette (with nuts)*

10,00 €

*Ensalada de ahumados, rúcula y queso fresco*

*Smoked salad with rucket (arugula) and fresh cheese*

10,00 €

*Ensalada verde de raimet de pastor con nuestros  
encurtidos tradicionales*

10,00 €

*Salad made with traditional vegetables from Alcoi with  
onions, olives, cucumber, tomato and a special  
ingredient from the Natural Park, "raimet de pastor"*

## *Cremas y gazpachos / Soup and gazpacho*

*Pelota de puchero con caldo*

*Traditional stew meatballs with broth*

7,00€

*Crema calabaza y jamón*

*Pumpkin cream with toasted ham*

6,00€





## *Principales / Main Course*

*Cordero al horno con reducción de su propio jugo* 19,50€  
*Oven-baked lamb*

*Entrecot (lomo bajo) trinchado con ajos tiernos* 18,00€  
*Steak with baby garlic*

*Solomillo de ternera, manzana asada, foie y  
reducción de oporto* 22,00€  
*Sirloin steak with oven baked apple, foie and  
port wine sauce*

*Pluma salteada con pimientos verdes y curry* 14,00€  
*Sautéed pork with green peppers and curry*

*Dados de salmón adobado, con espárragos y setas* 15,00 €  
*Stir fried salmon with asparagus and mushrooms*

*Pollo de corral al estilo oriental*  
*(Nuestro plato bajo en calorías)* 12,00€  
*Stir fried organic chicken (Our low fat dish)*



## *Arroces / Rices*



*Arroz de meloso de sepia, alcachofas y habitas* 15,00€  
*Seafood and vegetable rice*

*Arroz seco de pericana* 16,00€  
*Dry pepper rice*

*Arroz seco o meloso de pato y foie* 15,00€  
*Rice with duck, foie and vegetables*

*(Mínimo dos personas, previa reserva)*  
*(Minimum two people, previous reservation)*

*\* Si desea otro tipo de arroz puede consultar*  
*\* If you wish another type of rice, please ask for our options*

*Si usted es alérgico o intolerante a algún alimento por favor informe al servicio*  
*If you happen to be allergic or intolerant to any foods please advice our service*





## *Postres / Desserts*

*Cremoso de queso, miel, nueces y piñones* 6,00 €  
*Creamed chesse with honey, nuts and pine nuts*

*Sopa tibia de chocolate con helado de turrón y avellanas rotas* 6,00€  
*Warm chocolate soup with nougat ice cream and hazelnut*

*Milhojas de manzana y helado de canela* 6,00€  
*Leafy Pastry with cinnamon ice cream*

*Fruta de temporada* 5,00€  
*Seasonal fruit*

*Copa de helado* 4,50€  
*Ice cream glass*

*IVA 10% incluido.*

*Se cobrarán 2,00 € por persona en concepto de pan*

*VAT 10% included. You will be charged € 2.00 per person for bread and table cover charge.*



*Si usted es alérgico o intolerante a algún alimento  
por favor informe al servicio*

*If you happen to be allergic or intolerant to any foods  
please advice our service*

