

LA PARRETA

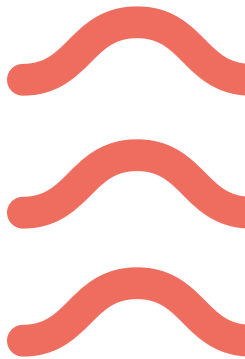
ARROCERÍA • SHOWCOOKING

CARTA OTOÑO • INVIERNO
SÍ, ESTOY EN LA PARRA, Y LA MAR DE A GUSTO

PARA IR ABRIENDO BOCA



- **Capresse de la "mia mamma" 16€**
Tomate Rosa eco de Benicarló, rúcula, queso burrata, reducción de Cherry, emulsión de mostaza, aceitunas de Kalamata, albahaca y nueces.
- **NEW Ensaladilla templada y ahumada..... 18,50€**
Carpaccio de gambón, nuestra salsa cóctel, encurtidos caseros, mayonesa de kimchi y tierra de oliva negra.
- **Brioche y atún12,50€ (2 uni.)**
Tartar de atún rojo semicurado, mayonesa japonesa, mayonesa de wasabi, yema de huevo curada en soja y jengibre y todo en un pan brioche tostado
- **NEW La Salada12,50€ (2 uni.)**
Torrija salada, crema agria, sardina ahumada, salsa al olivo, gel de tomate y flambeada en mesa.
- **Gambas rojas al ajillo 20€**
Gambas rojas con curry suave thai, mango, lima y menta.
- **NEW Pulpo al grill..... 20€**
Con patata mortero, allioli de ajo asado, y suquet de la playa "La Parreta".
- **NEW Huevo a 65°15,50 €**
Con parmentier trufada, anguila ahumada, guanciales, y setas.
- **NEW Calamar tempurizado 16,50€**
Con salsa romesco y mayonesa japonesa.
- **Huevos rotos de Bogavante..... 23€**
Patatas, huevo, reducción de sus cabezas y aceite de chipotle.
- **Tellinas "La Parreta" 14,50€**
Con nuestra salsa homenaje a nuestra playa La Parreta y nuestro mar Mediterraneo.
- **Buñuelos de bacalao cremosos..... 3€/uni.**
Con emulsión de soja y miel y sésamo tostado.
- **Croquetas de pato Pekín..... 3,50€/uni.**
Pato asado estilo Pekín, edamames y salsa hoisin.





ARROZ DE PESCADO Y MARISCO

- **Arroz meloso de bogavante**..... 23€
- **Fideuà negra**..... 23€
Bogavante y sepia
- **Arroz del señoret** 19€
Rape, gambón, sepia y mejillones.
- **Arroz "La Parreta"** 20€
Langostinos de Benicarló, almejas, sepia, cigalas y bisqué de gambas rojas.
- **Arroz de pulpo**..... 21€
Con allioli negro y ortigas de mar.
- **Arroz negro**..... 18€
Bacalao confitado a baja temperatura, gamba roja, un toque de leche de coco.
- **Arroz rojo de carabineros** P.S.M.

ARROZ DE CARNE

- **Arroz de Pato**..... 20€
Magret de pato, salsa Hoishin, cebolla caramelizada.
- **Arroz de secreto ibérico** 19€
Trompeta negra, crema de coliflor y curry suave.
- **Arroz de T-BONE**..... 21€
El mejor corte con solomillo y entrecot de vaca madurada.



*Ración mínima: 2 personas. Mesa completa.
Máximo 2 arroces distintos por mesa, según disponibilidad. Consultar al servicio.*

PARA LOS CARNÍVOROS



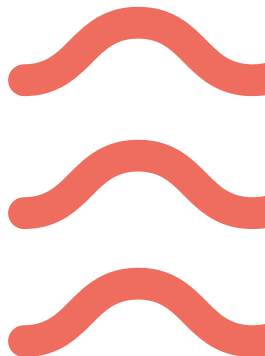
- **Costilla de vaca Black Angus** 18,50€
Cocinada a la baja temperatura, lacada con salsa barbacoa coreana.
- NEW** **Pierna de cordero** 19,50€
Jarrete cocinado a baja temperatura en su jugo con miel y romero, pure de patata y gorgonzola y gel de pimienta del padrón.
- NEW** **Presal Ibérica** 21€
Al grill, parmentier de seta shitake y pico de gallo.



xe, qué bo!

HA MORDIDO EL ANZUELO

- NEW** **Corvina** 18,50€
Vichyssoise, verduritas vapor y AOVE.
- NEW** **Bacalao** 19,50€
Confitado a baja temperatura, titaina Valenciana, Vitelo Tonato de anguila ahumada, alcaparras y guisantes.
- **Pescado del día** P.S.M
Nuestro personal de sala les informará.



**NEW**

LOS "EDICIÓN LIMITADA"

- **Tataki de solomillo** **21€**
Portobello al ajillo, chips de patata violeta y crema de calabaza, naranja y jengibre
- **Puerro confitado** **12,50€**
Salsa Holandesa de miso, ajillo de seta shiitake, almendra caramelizada y pesto de pistachos.
- **Vieira** **12,50€**
Salsa de naranja sanguina, gel de eneldo y mantequilla ahumada
- **Bastones de berenjena**..... **10,50€**
Con ajonesa de soja y miel.
- **Croquetas de queso de cabra y cecina del Maestrazgo****3,50€**
Cebolla caramelizada, queso de cabra y cecina del Maestrazgo.
- **Gallineta**..... **P.S.M**
A la andaluza, ajonesa de cítricos, salsa coctel "La Parreta", aceite de brasa de limonero, lima y cilantro.

ARROCES

- **Arroz meloso de carrillera de ternera estofada**..... **19€**
Con setas y calabaza confitada.
- **Arroz de Tataki de atún rojo**..... **21€**
Cebolleta salteada con sésamo y teriyaki.
- **Arroz de verduras y setas** **18€**
Verduras y setas de temporada.

POSTRES

- **"La cosa nostra"** **6,50€**
Pannacotta de dulce de leche, chantilly de coco, gelatina de café expreso
- **Pavlova: desde Rusia con amor**..... **7,50€**
Crem bruleè, coulis de frutos rojos y frutos rojos frescos.



Nuestros "Edición limitada" son platos que elaboramos una vez al día, un número limitado de raciones, y que cuando se terminan, no volvemos a tener disponibles hasta transcurrido, mínimo, 24-48 horas.

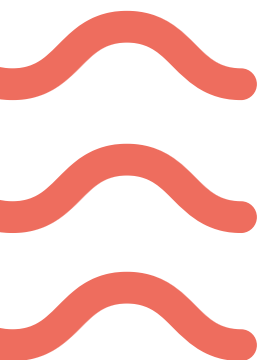
Nuestro personal les informará de nuestras raciones disponibles.



PARA LOS QUE SIEMPRE DEJAN HUECO

- **Tarta 4 quesos 28 minutos**..... 7€
Crema de pistachos y frutos secos
- **Los 3 pecados del chocolate 2.0** 7,50€
Espuma de chocolate blanco, brownie de chocolate con leche, mouse de chocolate negro, crumblé con peta zeta de chocolate, tierra de chocolate blanco y papel de choco crispis.
- **NEW** • **Nuestra torrija dulce**..... 6,50€
Con helado de avellana y toffee de vainilla
- **NEW** • **Tarta del día**..... 7,50€

i au cacau!



Y BEBEN Y BEBEN Y VUELVEN A BEBER

Agua

Agua.....	2,50€
Agua con gas	2,00€

Refrescos

Pepsi.....	2,20€
Pepsi Max	2,20€
KAS Limón.....	2,20€
KAS Naranja.....	2,20€
Tónica Schweppes.....	2,20€
Lipton tea.....	2,20€
Aquarade	2,20€

Cervezas

Caña 25cl.	2,00€
Caña 33cl.	2,20€
Cerveza Mahou	2,20€
Radler	2,20€
Alambra verde	3,00€
Alambra roja.....	3,00€



Cafés

Café.....	1,50€
Cortado	1,80€
Café leche	2,00€
Carajillo	2,00€
Cremaet	2,20€
Bombón	2,00€
Té e infusiones.....	2,00€
Suplemento hielo	0,20€

Licores Estándar

Chupito	2,50€
Copa	3,50€
Cubata	7,00€



Pregunta por nuestros licores premium