

LA PARRETA

ARROCERÍA • SHOWCOOKING

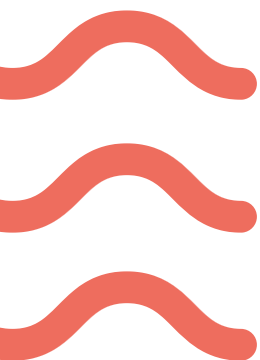
CARTA PRIMAVERA • VERANO
SÍ, ESTOY EN LA PARRA, Y LA MAR DE A GUSTO

ENTRANTES FRESQUITOS



- **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.
- **Ensaladilla 11€**
Nuestra versión de la ensaladilla rusa con caballa escabechada, espuma de mayonesa de cúrcuma y lima, verduras vapor y pesto de pistachos.
- **Coca de escalibada y anchoas 12€**
Coca de vino blanco, escalivada, anchoas y requesón de Catí.
- **Steak tartar "La Parreta" 18,50€**
De solomillo de vaca Rubia Gallega, todo un clásico con nuestro toque La Parreta.
- **Brioche y atún 12,50€ (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

de categoría!



ENTRANTES CALENTITOS

- **Patatas bravas del infierno** 8€
Salsa brava infernal del Chef y allioli de ajo asado.
- **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.
- **Bastones crujientes de berenjena** 9,50€
Con ajonesa de soja y miel.
- **Gambas rojas al ajillo** 20€
Gambas rojas con curry suave thai, mango, lima y menta.
- **Calamar a la romana** 16,50€
Con ajonesa de cítricos, sal de frutos secos,
emulsión de cilantro y caviar de sésamo.
- **Pulpo al grill**..... 20€
Con patata mortero, ajonesa, pimentón de la vera y AOVE.
- **Mejillones salsa oriental** 9€
Con nuestra salsa oriental y cebolleta tierna.
- **Tellinas "La Parreta"** 14€
Con nuestra salsa homenaje a nuestra playa
La Parreta y nuestro mar Mediterráneo

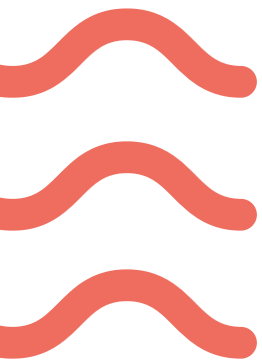
el caloret!





ARROZ CON COSAS BUENAS

- **Fideuà** 17€
- **Arroz del señoret** 17€
- **Arroz negro** 18€
Bacalao confitado a baja temperatura en refrito de ajo, gamba roja y un toque de leche de coco.
- **Arroz de secreto ibérico** 18€
Trompeta negra, crema de coliflor y curry suave.
- **Arroz de rape** 20€
Con anguila ahumada, pimiento asado y Katsoubushi.
- **Arroz "La Parreta"** 20€
Langostinos de Benicarló, almejas, sepia, cigalas y espuma de bisque de gambas rojas.
- **Arroz de pato** 20€
Magret de pato, salsa Hoishin y cebolla caramelizada.
- **Arroz de pulpo** 21€
Con ortigas de mar y allioli negro
- **Arroz meloso de bogavante** 23€
- **Arroz rojo de carabineros** P.S.M



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

PARA LOS CARNÍVOROS



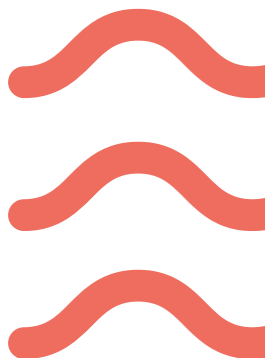
- **Costilla de vaca Black Angus** 18,50€
Cocinada a la baja temperatura, lacada con salsa barbacoa coreana y risotto asiático.
- **Carré de cordero** 17,50€
Cocinado a la baja temperatura y terminado al grill, con puré de patata, pimientos del padrón y demi-glace de los propios jugos del cordero.
- **Secreto ibérico** 16,50€
Confitado a la baja temperatura y terminado el grill, parmentier de coco, aguacate y aceite de ras el hanout y cilantro.



xe, qué bo!

HA MORDIDO EL ANZUELO

- **Lubina al grill**..... 16,50€
Con vichyssoise, verduritas al vapor y AOVE.
- **Bacalao**..... 18,00€
Confitado a la baja temperatura con refrito de ajos, guisantes en caldo daishi y pilpil de azafrán.
- **Pescado del día**..... P.S.M
Nuestro personal de sala les informará.





LOS "EDICIÓN LIMITADA"

- **Huevos rotos de Bogavante..... 19€**
Patatas, huevo, reducción de sus cabezas y aceite de chipotle.
- **Magret de pato..... 18,50€**
Crema de albaricoques, salsa de vino de oporto, frutos rojos y chalotas salteadas en mantequilla.
- **Lenguado con sabores mediterráneos..... 22,50€**
Lomos de lenguado cocinado a baja temperatura, terminado en grill, salsa menier ahumada con alcaparras, emulsión de aceituna Kalamata, emulsión de almendras, emulsión de naranja y emulsión de hinojo, lemon gras y chips de patata morada.
- **Tempura negra de Salmon..... 12,50€**
Salsa teriyaki y maracuyá.
- **Viera a la mantequilla 12,50€**
Ajo blanco de coco, sandia osmotizada en soja y menta y cecina del Maestrazgo.
- **Arroz de T-BONE..... 21€**
El mejor corte con solomillo y entrecot de vaca madurada.
- **Fideuà negra 23€**
Con bogavante y sepia
- **Tarta Red Velvet..... 7,50€**
Sopa de chocolate rojo y frutos del bosque



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.

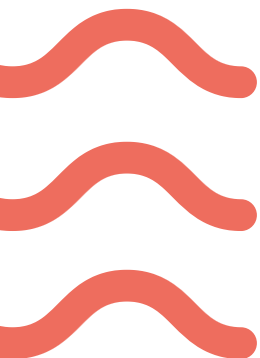
Nuestro personal les informará de nuestras raciones disponibles.



PARA LOS QUE SIEMPRE DEJAN HUECO

- **Tarta tatín de piña..... 6,50€**
Con helado de coco, helado de caramelo salado y gel de hierbabuena y lima.
- **Los 3 pecados del chocolate 6,50€**
Ganache de chocolate blanco, brownie de chocolate con leche, helado de chocolate negro, crumblé con peta-zeta de chocolate y papel de Choco Crispis.
- **Tarta de queso al horno 6,50€**
Nuestra versión del clásico con frutos secos, crema de pistachos y gelatina de moscatel.
- **Citrus pie..... 6,50€**
Limón, naranja y pomelo con su toque de merengue y limoncello.

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