

## A COMPARTIR

<b>MIENTRAS ESPERAS</b> Rebanadas tostadas de pan moreno y payés, acompañados de hummus, alioli y pimientos blancos.	5.30€	<b>NACHOS DE TRIGO:</b> Totopos con pico de gallo, guacamole y foundué de cheddar	8.20€
<b>NUESTRAS BRAVAS</b> Gajos de patatas fritas con alioli y salsa picante.	6.50€	<b>CROQUETAS CHAMELIS:</b> Croquetas de temporada.	9.50€
<b>FRITURA DE LA LONJA</b> Variedad de pescado de temporada.	13.50€	<b>PAN DE AJO ROSSINI</b>	8.50€
<b>VERDURAS EN TEMPURA</b> Selección de verduras de temporada.	8.70€	<b>ENSALADILLA DE LA CASA.</b>	8.50€
<b>GAMBAS AL AJILLO:</b> Cazuela de gambones, ajo laminado, guindilla, un toque de vino blanco y perejil fresco y pan de ajo.	13.50€	<b>VIEIRAS</b>	14.50€
<b>JAMÓN IBÉRICO AL CORTE:</b>	21.50€	<b>HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO:</b> Patatas y huevos fritos acompañados de jamón ibérico.	13.50€
<b>TABLA DE QUESOS:</b>	22.50€ MIN 2 pers	<b>FOCACCIA:</b> Ración de pan rústico artesano con ajo, romero y flor de sal.	7.50€
		<b>PIZZAS AL HORNO DE LEÑA:</b> Sugerencia del Chef	

## PASTA - RISOTTO

<b>ESPAGUETIS BOLOÑESA:</b> Espaguetis con salsa boloñesa y salsa parmesano.	12.50€
<b>ESPAGUETIS CARBONARA:</b> Espaguetis con panceta ibérica, parmesano y yema de huevo.	14.50€
<b>LINGÜINI FRUTTI DI MARE:</b> Con salsa de tomate y mariscos frescos.	18.20€
<b>RISOTTO DE ESPÁRRAGOS Y GAMBAS</b> Arroz cremoso con gambas, espárragos, tomate cherry y parmesano.	16.50€
<b>RISOTTO DE TRUFAS Y BOLETUS:</b> Arroz cremoso de setas, parmesano, mantequilla de trufa y trufa fresca.	18.20€
<b>PASTA / RISOTTO CHAMELIS:</b> Sugerencia del Chef.	22.50€

## ARROCES MIN 2 pers

<b>PAELLA DE VERDURAS</b>	16.50€/pers
<b>PAELLA MIXTA</b>	18.50€/pers
<b>ARROZ DEL SENYORET "CIEGA"</b>	18.50€/pers
<b>ARROZ NEGRO</b>	17.00€/pers
<b>PAELLA DE MARISCO</b>	21.00€/pers
<b>FIDEUÁ DE MARISCO</b>	21.50€/pers
<b>PAELLA DE BOGAVANTE</b>	26.50€/pers
<b>MELOSO DE BOGAVANTE</b>	26.50€/pers
<b>MELOSO DEL SENYORET "CIEGO"</b>	18.50€/pers

## CARNES

<b>HAMBURGUESA CHAMELI'S:</b> Hamburguesa casera de ternera 250gr, servida con cebolla caramelizada y medallón de queso de cabra.	15.50€
<b>SUPREMA CHAMELI'S:</b> Pechuga de pollo servida con jamón ibérico y salsa queso cabrales.	15.50€
<b>ESCALOPE NAPOLITANA</b> Solomillo de cerdo empanado servido con una guarnición de espaguetis con salsa napolitana.	17.50€
<b>COSTILLAS A LA BBQ:</b> Costillar de cerdo marinado y asado en la parrilla.	22.50€
<b>RABO DE TORO:</b> Medallón de rabo de toro, estofado en su jugo con parmentier de patata y patatas paja.	19.50€
<b>CARNE PICAPIEDRA</b> Nuestras sugerencias de carnes al peso.	€/Kg

## PESCADOS

<b>FISH &amp; CHIPS:</b> Lomo de bacalao frito en orly con patatas fritas y salsa tártara.	16.50€
<b>SALMÓN AL PESTO</b> Filete de salmón servido con espaguetis al pesto y tomates confitados.	21.50€
<b>CALAMAR DE POTERA</b> Calamar nacional a la plancha	22.50€
<b>PESCADO DE LONJA:</b> Pescado fresco expuesto en vitrina..	S.P.M€/Kg

## menu KID'S

<b>ESPAGUETIS BOLOÑESA:</b> Espaguetis con salsa boloñesa y salsa parmesano.	8.50€
<b>FISH &amp; CHIPS:</b> Lomo de bacalao frito en orly con patatas fritas y salsa tártara.	9.50€
<b>MINI PIZZA:</b> Mozzarella, Tomate, Jamon York.	9.50€
<b>PECHUGA DE POLLO CON ARROZ:</b>	8.50€

## ENSALADAS

<b>TOMATES DE LA HUERTA:</b> Ensalada de tres tipos de tomate, rosa, púrpura y cherry aliñados con aceite de oliva virgen y flor de sal.	9.50€
<b>ENSALADA CÉSAR:</b> Variado de brotes de lechugas, tacos de pechuga de pollo asado, picatostes, láminas de parmesano, bacon crujiente y salsa César.	13.50€
<b>BURRATA:</b> Queso de búfala, rúcula, láminas de parmesano con pan de ajo Rústico.	14.50€
<b>TRAMPÓ DE SEPIA:</b> Ensalada semi-fría de sepia a la brasa con tomate, cebolla, guindilla, alcaparrrón, pimiento blanco, aceite de oliva virgen extra y picada de ajo y perejil.	15.50€

