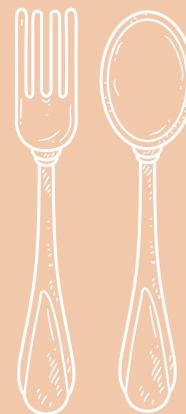


BLANCCO ROTO

RICECLUB





Entrantes



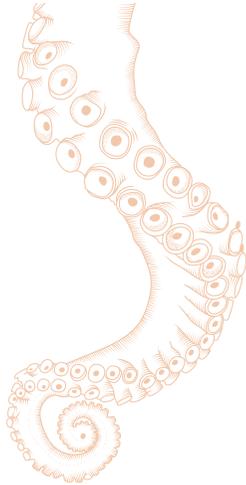
Hogaza de pan artesanal acompañada de nuestra mantequilla de anchoa y ajo. ① ② ③	4,50€
Tomate de temporada pelado, bonito curado, cebolleta fresca, aceituna negra, brotes frescos y aceite picual de Castellón. ④	16'00€
Langostinos cocidos a la sal, helado artesanal de aguacate, lechugas vivas y vinagreta de huevas de mújol. ⑤ ⑥ ⑦	22'00€
Ensaladilla de encurtidos, mahonesa de remolacha a la sal y huevas de atún curado. ⑧ ⑨ ⑩	13'00€
Carpaccio de gamba roja aderezado con sus jugos, emulsión de naranja Navelate y crujiente de arroz suflado. ⑪ ⑫	16,00€
Ostra cristal, aire de azahar, tapioca de agua de mar ⑬	30,00€ <small>6 unidades</small>
Jamón Joselito al corte (80 gramos)	26,00€
Cinco quesos de la tierra ⑭ ⑮	18,00€
"Sorra" ventresca de atún salada, en aceite virgen "Morrut" ⑯	25,00€
Tellina a la plancha con un toque de sal marina y aceite de ajo confitado ⑰	14,00€
Clòtxina Valenciana salteada con limón, ajo y laurel. ⑱	14,00€
Zamburiñas a la plancha, mahonesa de tinto Ribera del Duero, crocanti de almendra y esferificaciones de AOVE Arbequina. ⑲ ⑳ ㉑ ㉒	14,00€ <small>4 unidades</small>
Ortiguillas rebozadas. ㉓ ㉔	25,00€
Bravas BlancoRoto "Las originales". Milhoja de patata crujiente, salsa brava tradicional y emulsión de agridulce picante. ㉕	12,00€
Croquetas semifrías de tartar de atún y alga wakame con una inyección de teriyaki. ㉖ ㉗ ㉘ ㉙ ㉚	9,00€ <small>2 unidades</small>
Croquetas de pollo asado. ㉛ ㉜	10,00€ <small>4 unidades</small>
Calamar de playa tallado en dos texturas. ㉝ ㉞ ㉟	19,00€
Llauna de pulpo sobre parmentier de pimentón y tinta. ㊱ ㊲	22,00€
Erizo "BlancoRoto" V22. ㊳ ㊴ ㊵ ㊶	9,00€

Lo que nos trae la Marea



Lubina al horno con su propio torrezno (pieza 1kg aprox.) ①	55,00€
Rodaballo al horno con patatas al estilo tradicional trinchado en mesa. (pieza 1,8kg aprox.) ②	95,00€
Lomos de gallineta confitados a baja temperatura con fritada de ajos, cayena y un toque de vinagre de jerez. ③ ④	23,00€
Carabinero a la plancha, yema curada, panceta de bellota salteada, chips de patata y trufa negra. ⑤ ⑥	25,00€
Filete de rodaballo al horno con patatas tradicionales. ⑦	27,00€
Pescados de lonja según mercado. Consultad camarero.	





De la Tierra

Carrillada de cerdo Ibérico de campo confitada 8 horas, marcada a la parrilla y caramelizada en vino tinto de crianza.	25,00€
Costillar de cordero recental, confitado en sus jugos, rematado al horno con costra de ajo-perejil.	28,00€
Solomillo de vaca rubia gallega a la parrilla al humo de romero.	28,00€
Tomahawk de vaca madurada 30 días, a la parrilla.	115,00€ <small>aprox. 1,5kg</small>

Arroces

Mínimo 2 personas

Arroz del senyoret	18,00€
Meloso de sepia, rape y alcachofas	22,00€
Meloso de bogavante	25,00€
Arroz de pato en tres elaboraciones	26,00€
Arroz negro con pulpo y gambas	21,00€
Arroz marinero	17,50€
Paella de Castellón	16,50€
Meloso de secreto, trompetas negras y foie	19,50€
Arroz negro con marisco	17,50€
Arroz del rojos	26,00€
Arroz de calamarcitos, ajetes y alcachofas	18,00€
Arroz del verduras (vegano)	17,50€
Fideuà de marisco	19,00€
Fideuà de pato	26,00€

Menú Infantil

A elegir entre:

·Pollo o pescado crujiente, acompañado de patatas deep fry, huevo de codorniz, brotes tiernos, ralladura de parmesano, tomates cherry, hilos de arroz y cuatro salsas.

·Paellón de Senyoret de pollo, secreto y verduras.

7 8 11 12

15,00€

Postre infantil: helado casero de chocolate con avellana y helado casero de vainilla.

Y un final espectacular

Tarta de queso "BlancoRoto".	7'50€
Brownie artesanal de oreo con su propio helado.	7'50€
Fresas de temporada, chocolate fondant, petacrispis y frutos rojos.	7'50€
Semiesfera rellena de espuma cremosa de cereza y pepitas de chocolate.	7'50€
Canelón de piña natural relleno de helado de coco al caramelo de ron.	7'50€

