

Al d'Emilio



Cocina Mediterránea Creativa

ENTRANTES

Tosta de tataky de atún sobre con guacamole (unidad)	6,00
Jamón Ibérico y queso semi Tot de poble	22,00
Ensalada de tomate con bonito, cebolla , piparras y pesto de albahaca	15,75
Ensalada de langostinos con aguacate, vinagreta de encurtido	15,75
Calamares rizados a la romana y chipirones	15,75
Patatas bravas de Vistabella con sepia y all i oli ligero	15,75
Fritura melosa de verduras con calamar y salsa de chiles	15,75
Gyozas rellenas de langostinos y salsa de cacahuets	16,80
Croquetas de pollo a l'ast con chutney de manzana (unidad) minimo 4	2,50
Croquetas de pulpo a la gallega con siracha (unidad) minimo 4	2,50
Manitas de cerdo salteadas con gambas y garbanzos	15,75
Crujientes de morcilla de Burgos con miel de romero	15,75
Escalopines de foie fresco con manzana caramelizada (unidad)	8,90

ARROCES Y FIDEUÁS DE PESCADO

Arroz de "senyoret" de nuestras lonjas	17,85
Arroz negro, sepia y ajetes tiernos	17,85
Fideua de senyoret con juliana de verduras	17,85
Arroz de alcachofas con gambitas y chipirones	17,85
Arroz de vieiras con habitas y ajetes	18,90
Arroz de carabineros, calamares y alcachofas	28,35
Arroz de bogavante	24,50
Arroz caldoso de galeras, judías y garrofón	17,85
Arroz meloso de lomito de atún rojo con pesto de albahaca	20,00

PAELLAS, ARROCES Y FIDEUÁS DE CARNE

Paella Valenciana con Conill del Maestrat (por encargo)	16,80
Arroz de Senyoret de pato, caracoles y setas	18,90
Arroz caldoso mar y montaña, pato, caracol, seta, langostino)	18,90
Arroz de secreto, boletus y foie	18,90
Arroz de pelotas de navidad y raya	18,90
Arroz meloso de carrillada de ibérico	18,90
Fideuá de foie fresco con setas y foie micuit	18,90

(Mínimo 2 personas, tiempo de espera 20 minutos)

PESCADOS

Crepes de tinta de sepia rellenos de marisco con salsa de piquillos	17,00
Bacalao al horno con crema de alcachofas y judías verdes	19,00
Lomos de corvina con verduras sobre velute de gambas	20,50
Lubina aa espalda con trigo sarraceno	24,00
Carrillera de atún rojo Balfegó y sofrito de tomata de penjar de Alcalá	24,00

CARNES

Carrillada de cerdo ibérico asada a baja temperatura	17,85
Timbal de rabo de buey al vino tinto	18,50
Entrecot de novillo(Plancha, Roquefort, pimienta, ajetes, etc.)	25,50
Solomillo de ternera (Plancha, Roquefort, pimienta, ajetes, etc.)	24,50
Solomillo de vaca vieja al foie con reducción de Px	26,50

Impuestos incluidos

POSTRES

Nuestro tiramisú	7,50
Bomba de chocolate caliente con helado de mora	7,50
Tarta de queso azul de Tot de Poble	7,50
Semifrío de crema catalana con helado de coco	7,50
Falsas torrijas de horchata con helado de San Pascual	7,50
Semifrío de turrón y mandarina con helado de vainilla	7,50
Tarta de higos y avellanas de Benassal con helado de canela	7,50
Crepes rellenos de helado de turrón y chocolate	7,50
Sorbete de limón o de mandarina con licores Nelet	4,50

Carta de Vinos



Al d'Emilio

BLANCOS CASTELLO IGP

Clos Esgarracordes (Useres)-Macabeo	17,00
Magnanimus (Vilafames) Chardonnay y Sauvignon	22,00
Blanc de Clotas barrica (Useres) Macabeo y Tortosí	30,00

TINTOS CASTELLO IGP

Magnanimus P. (Vilafames) Cabernet, Merlot y Syrah	22,50
Barranco Magro (Villahermosa del rio)Syrah, C. Sauvignon, Grenache	24,00
Clos de Esgarracordes (Useres) Tempranillo, Cabernet, Merlot y syrach	25,00
Clotas (Useres) Monastrell	33,00

CAVAS CASTELLO IGP

Magnanimus Brut r. Ecológico Chardonnay y Macabeo (Useres)	24,00
Babel (Castellón) Macabeo	22,00

BLANCOS OTRAS DENOMINACIONES

Fulano de Tal -Viura y Chardonnay	18,00
Dinastia (Rueda)-Verdejo	17,00
Comenge (Rueda) - Verdejo	20,00
Joaquin Rebolledo (Valdeorras) Godello	23,00
Habla de ti (VT Extremadura)Sauvignon Blanc	23,50
La ola del Melillero (Sierras de Málaga) Px y Moscatel de Alejandría	24,00
Paco & Lola (Rías Baixas) Albariño	27,00
Viñas del Vero (Somontano) Gewustraminer	25,00
Amaren Barrica (D.O. Rioja) Viura y Malvasía	30,00
Voladeros(Sierras de malaga) Pedro Ximenez	35,50
1583 Fefiñanes barrica (Rias Baixas)Albariño	33,00
Envidia Cochina(Rias Baixas) Albariño	34,75
Albillo (R.Duero)Albillo	37,50

ROSADOS

Otazu (Navarra) Merlot	19,50
Via Terra Selection (Terra Alta) Garnacha Peluda	19,00

CAVAS

Rimarts (Cava)Xare-lo, Macabeu, Perellada y Chardonnay	26,50
Gramona Imperial (Cava)Xarel-lo,Macabeo y Chardonnay	35,50
Reymos (Valencia) Moscatel Alejandria	17,00

Impuestos incluidos

CHAMPAGNE

Moet & Chandon Chardonnay P.Noir y P.Meunier	60,00
Veuve Cliquot Chasrdonnay y Pinot Meunier	60,00
Louis Roederer " Brut Premier"	66,00

TINTOS RIOJA

Dinastía de Vivanco (Crianza)- Tempranillo	21,50
Izadi (Crianza) Tempranillo	21,50
Baigorri (Crianza)-Tempranillo	24,50
Ramón Bilbao edición I. (Crianza) Tempranillo	24,50
Hado,(Crianza) tempranillo	24,50
Sela Roda (Crianza) Tempranillo ,Garnacha, Graciano	28,50
Muga (Crianza) Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano	32,00
Baigorri Garaje Tempranillo	55,00
Roda I (Reserva)Tempranillo,Garnacha,Graciano	60,00

RIBERA DEL DUERO

Tamiz (Roble)Tempranillo	20,50
Pruno (Crianza)-Tempranillo y Cabernet Sauvignon	25,00
Hacienda Solano seleccion (Crianza)Templanillo y albillo	31,50
Comenge El Origen (Crianza) Tempranillo	30,50
Matarromera (Crianza) Tempranillo	35,00
Pago de los Capellanes- (Crianza) Tempranillo	35,00
Figuero Viñas Viejas(Crianza)Tempranillo	39,00
Bosque de Matasnos (Crianza) Merlot y Tempranillo	39,50
Pago de Carraovejas (Crianza) Tempranillo y Cabernet Sauvignon	50,00
Don Miguel (Reserva) Tempranillo y Cabernet Sauvignon	50,00
PSI Pingus (Crianza)Tinta del País	61,00

TINTOS OTRAS DENOMINACIONES

Garum (D.O. Cadiz) Merlot, Syrah y Petit Verdot	23,50
Mestizaje (D.O.Terredazo) Bobal, Garnacha, Cabernet, Syrah y Merlot	24,00
Habla del Silencio(Extremadura)Syrach, Cabernet Sauvignon, Tempranillo	24,00
Zarishs (c.de Borja) Shiraz	26,50
Pegaso zeta (D.O.P Cebreros Sierra de Grados) Garnacha	27,00
Els Pics (D.O. Priorat) Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon	28,00
Tres Picos (C.de Borja) Garnacha	28,50