

Al d'Emilio



Cocina Mediterránea Creativa

ENTRANTES

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

ARROCES Y FIDEUÁS DE PESCADO

Arroz de senyoret de nuestras lonjas
Arroz negro, sepia y ajetes tiernos
Fideua de senyoret con juliana de verduras
Arroz de alcachofas con gambitas y chipirones
Arroz de vieiras con habitas y ajetes
Arroz de carabineros, calamares y alcachofas
Arroz caldoso de bogavante
Arroz caldoso de galeras, judías y garrofón

PAELLAS, ARROCES Y FIDEUÁS DE CARNE

Paella Valenciana con Conill del Maestrat (por encargo)

Arroz de Senyoret de pato, caracoles y setas

Arroz caldoso mar y montaña, pato, caracol, seta, langostino)

Arroz de secreto, boletus y foie

Arroz de pelotas de navidad y raya

Arroz meloso de carrillada de ibérico

Fideuá de foie fresco con setas y foie micuit

(Mínimo 2 personas, tiempo de espera 20 minutos)

PESCADOS

Crepes de tinta de sepia rellenos de marisco con salsa de piquillos

Bacalao al horno con crema de alcachofas y judías verdes

Lomos de corvina con verduras sobre velute de gambas

Lubina a la espalda con trigo sarraceno

Carrillera de atún rojo Balfegó y sofrito de tomata de penjar de Alcala

CARNES

Carrillada de cerdo ibérico asada a baja temperatura

Timbal de rabo de buey al vino tinto

Entrecot de novillo(Plancha, Roquefort, pimienta, ajetes, etc.)

Solomillo de ternera (Plancha, Roquefort, pimienta, ajetes, etc.)

Solomillo de vaca vieja al foie con reducción de Px

Impuestos incluidos

POSTRES

Nuestro tiramisú

Bomba de chocolate caliente con helado de mora

Tarta de queso azul de Tot de Poble

Semifrío de crema catalana con helado de coco

Falsas torrijas de horchata con helado de San Pascual

Semifrío de turrón y mandarina con helado de vainilla

Tarta de higos y avellanas de Benassal con helado de canela

Crepes rellenos de helado de turrón y chocolate

Sorbete de limón o de mandarina con licores Nelet

Debido a la constante fluctuación de los costes de nuestras materias primas,
hemos decidido no publicar los precios.

Si eres alérgico a algún producto consulta con nosotros.

Carta de Vinos



Al d'Emilio

BLANCOS CASTELLO IGP

Clos Esgarracordes (Useres)-Macabeo
Magnanimus (Vilafames) Chardonnay y Sauvignon
Blanc de Clotas barrica (Useres) Macabeo y Tortosí

TINTOS CASTELLO IGP

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

CAVAS CASTELLO IGP

Magnanimus Brut r. Ecológico Chardonnay y Macabeo (Useres)
Babel (Castellón) Macabeo

BLANCOS OTRAS DENOMINACIONES

Dinastia (Rueda)-Verdejo

Comenge (Rueda) - Verdejo

Joaquin Rebolledo (Valdeorras) Godello

Habla de ti (VT Extremadura) Sauvignon Blanc

La ola del Melillero (Sierras de Málaga) Px y Moscatel de Alejandría

Paco y Lola (Rías Baixas) Albariño

Viñas del Vero (Somontano) Gewustraminer

Amaren Barrica (D.O. Rioja) Viura y Malvasía

Voladeros (Sierras de Málaga) Pedro Ximenez

1583 Fefiñanes barrica (Rías Baixas) Albariño

Envidia Cochina (Rías Baixas) Albariño

Albillo (R. Duero) Albillo

ROSADOS

Otazu (Navarra) Merlot

Vía Terra Selection (Terra Alta) Garnacha Peluda

CAVAS

Rimarts (Cava) Xarel-lo, Macabeu, Perellada y Chardonnay

Gramona Imperial (Cava) Xarel-lo, Macabeu y Chardonnay

Reymos (Valencia) Moscatel Alejandría

Impuestos incluidos

CHAMPAGNE

Moet & Chandon Chardonnay P.Noir y P.Meunier

Veuve Cliquot Chardonnay y Pinot Meunier

Louis Roederer " Brut Premier"

TINTOS RIOJA

Dinastía de Vivanco (Crianza)- Tempranillo

Izadi (Crianza) Tempranillo

Baigorri (Crianza)-Tempranillo

Ramón Bilbao edición I. (Crianza) Tempranillo

Hado,(Crianza) tempranillo

Sela Roda (Crianza) Tempranillo ,Garnacha, Graciano

Muga (Crianza) Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano

Baigorri Garaje Tempranillo

Roda I (Reserva)Tempranillo,Garnacha,Graciano

RIBERA DEL DUERO

Tamiz (Roble)Tempranillo

Pruno (Crianza)-Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Hacienda Solano seleccion (Crianza)Templanillo y albillo

Comenge El Origen (Crianza) Tempranillo

Matarromera (Crianza) Tempranillo

Pago de los Capellanes- (Crianza) Tempranillo

Figuero Viñas Viejas(Crianza)Tempranillo

Bosque de Matasnos (Crianza) Merlot y Tempranillo

Pago de Carraovejas (Crianza) Tempranillo y Cabernet Sauvignon

Don Miguel (Reserva) Tempranillo y Cabernet Sauvignon

PSI Pingus (Crianza)Tinta del País

TINTOS OTRAS DENOMINACIONES

Mestizaje (D.O.Terredazo) Bobal, Garnacha, Cabernet, Syrah y Merlot

Habla del Silencio(Extremadura)Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo

Zarishs (c.de Borja) Shiraz

Pegaso zeta (D.O.P Cebreros Sierra de Grados) Garnacha

Els Pics (D.O. Priorat) Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon

Tres Picos (C.de Borja) Garnacha