

Restaurante
L'encert



Gluten



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Crustáceos/Mariscos



Pescado



Semillas de sésamo



Altramuces



Huevo



Apio



Cacahuetes



Sulfitos






























Frutos secos







Soja

Entrantes





Chipirones en su tinta	    	7.50€
Zamburiñas a la plancha (unidad)		Según mercado
Anchoas del cantábrico "00" en aceite de oliva virgen extra sobre lecho de tomate natural		9.00€
Pulpo braseado		13.50€
Revuelto de colas de gamba con ajos tiernos	  	11.00€
Crujiente de langostino con confitura de tomate	 	6.50€
Tellinas a la plancha		9.50€
Morcilla de Burgos		7.00€
Queso de cabra con confitura de arándanos y crujiente de maíz y pistachos	       	6.00€
Escalope de foie caliente con confitura de reducción de Pedro Ximénez	 	10.75€
Croquetas de rabo de toro(unidad)	      	1.30€

Ensaladas y verduras

Ensalada mixta (lechugas, tomate, cebolla, atún, huevo y olivas)	 	7.50€
Ensalada L'encert (lechugas, maíz, zanahoria, remolacha, cherrys, frutos secos y fruta deshidratada)		8.50€
Cogollos de Tudela con ventresca		7.50€
Parrillada de verduras		9.50€

Arroces

(por persona, mín. dos personas)



Arroz caldoso de bogavante		19.50€
Arroz caldoso de marisco pelado		10.50€
Arroz caldoso de rape, cigalitas y berberechos		15.00€
Arroz caldoso de pato y boletus		13.00€
Arroz a banda		10.50€
Arroz negro		11.00€
Paella de pollo y conejo (también caldoso)		9.50€
Paella de pollo deshuesado (también caldoso)		10.00€
Paella de sepionet de playa con alcachofas		13.00€
Paella de verduras		9.50€
Fideua del senyoret		10.50€
Fideua negra del senyoret		11.00€




Además de los indicados, cada uno de estos platos contiene o puede contener: huevo, lácteos, gluten, apio, pescado, sulfitos y crustáceos.



Pescados

Rodaballo a la plancha  17.00€

Lubina a la plancha() o a la espalda () 14.00€

Brocheta de rape con cola de gamba sobre lecho de verduras  18.00€

* A consultar pescados de mercado

Carnes




Entrecot de novillo argentino 17.00€

Solomillo de buey 19.00€

Chuletillas de lechal 16.50€

Rabo de toro a la cordobesa  17.00€

Entrecot de potro 18.00€

* Salsa de acompañamiento (pimienta o roquefort)  1.50€

Bodega

Tintos

Blancos

Rosados

Cava

Bodega Denominación de Origen

Tintos

De nuestra tierra

Vegamar Crianza	18.00€
Venta del Puerto nº 12	18.00€
Mestizaje	18.00€
Les Alcuses	17.50€

De la Rioja


Cune 1/5 (crianza)	4.50€
Ramón Bilbao 3/8 (crianza)	8.50€
Muga (crianza)	23.00€
Ramón Bilbao (crianza)	17.50€
Glorioso (crianza)	15.00€

De la Ribera del Duero

Dominio de Bornos (roble)	16.00€
Monteabellon (crianza)	20.00€
Matarromera (crianza)	26.00€

De la Roda (Albacete)

Dehesa de Luna (Origen)	18.00€
-------------------------	--------

Todos estos vinos y cavas contienen sulfitos 

Blancos

Martín Codax (albariño)	[Rías Baixas]	18.00€
Pago de Tharsys (albariño) -vendimia nocturna-	[Utiel- Requena]	19.00€
Laudum (chardonnay)	[Alicante]	16.00€
Marqués de Riscal (verdejo)	[Rueda]	18.00€
Protos (verdejo)	[Rueda]	17.00€
Terras gauda (albariño)	[Rías Baixas]	20.00€
Mara Martín (godello)	[Rías Baixas]	17.00€
Blanc Pescador (macabeo, xarelo y parellada)	[Perelada]	15.00€
Cullerot (px, verdil y macabeo)	[Valencia – Moixent]	17.00€
Marina Alta 3/8 (moscatel de Alejandría)		8.80€

Rosados

Principe de Viana (garnacha)	[Navarra]	14.00€
------------------------------	-----------	--------

Cavas

Dominio de la Vega (brut)	[Utiel-Requena]	17.00€
Prive 18 Vegamar (brut nature)	[Utiel-Requena]	17.00€

Todos estos vinos y cavas contienen sulfitos

