



























Restaurante
L'encert

Entrantes




Chipirones en su tinta     	8.00€
Zamburiñas a la plancha (unidad) 	1.80€
Anchoas del cantábrico "00" en aceite de oliva virgen extra sobre lecho de tomate natural 	9.50€
Pulpo braseado	14.50€
Revuelto de colas de gamba con ajos tiernos   	11.00€
Crujiente de langostino con confitura de tomate  	7.50€
Tellinas a la plancha 	10.00€
Morcilla de Burgos 	8.00€
Queso de cabra con confitura de arándanos y crujiente de maíz y pistachos       	7.00€
Escalope de foie caliente con confitura de reducción de Pedro Ximénez  	11.50€
Croquetas de rabo de toro(unidad)       	1.40€

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€
- 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 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  18.00€

Lubina a la plancha () o a la espalda ( ) 15.00€

Brocheta de rape con cola de gamba sobre lecho de verduras    19.00€

* A consultar pescados de mercado



Carnes

Entrecot de novillo argentino 17.50€

Solomillo de buey 19.50€

Chuletillas de lechal 17.50€

Rabo de toro a la cordobesa  18.00€

* Salsa de acompañamiento (pimienta o roquefort)    1.50€

Bodega

Tintos

Blancos

Rosados

Cava

Bodega Denominación de Origen

Tintos

De nuestra tierra


Ladrón de Lunas	14.00€
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€
Ramón Bilbao(crianza)	17.50€
Glorioso (crianza)	15.00€
Arienzo (crianza)	17.00€

De la Ribera del Duero

Dominio de Bornos (roble)	16.00€
Monteabellon (crianza)	21.00€
Matarromera (crianza)	27.00€

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€
Cañada París(meseguera)	[Valencia]	19.00€
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 



Gluten



Mostaza



Moluscos



Lácteos



Crustáceos/Mariscos



Pescado



Semillas de sésamo



Altramuces



Huevo



Apio



Cacahuètes



Sulfitos



Frutos secos



Soja