

# PARA PICAR Y COMPARTIR

<b>Ajoarriero</b> [bacalao, patata, ajo]	4,00 €
<b>Esgarraet</b> [bacalao, pimiento rojo asado]	4,00 €
<b>Espencat</b> [bacalao, berenjena, cebolla y pimiento rojo asados]	4,50 €
<b>Crema de queso azul con dátil</b>	2,90€
<b>Dip marinero</b>	3,50 €
<b>Ensaladilla Rusa casera</b>	4,00 €
<b>Cambembert</b>	2,60 €
<b>Boquerones con aceitunas rellenas</b>	4,00 €
<b>Gambas al ajillo</b>	5,90 €
<b>Calamares</b>	5,70€
<b>Anchoas Caseras</b> [unidad]	
Anchoa casera	0,60 €
Anchoa casera con tomate	0,70 €
Anchoa casera con tomate y queso fresco	0,90 €
<b>Sepia plancha</b>	5,00 €
<b>Champiñones</b>	
A la plancha	3,50 €
A la plancha con salsa Mary	3,50 €
Con jamón serrano	4,00 €
Con queso	4,00 €
<b>Fingers de pollo</b> [Empanados crujiente de cereales y salsa de mostaza y miel]	4,90 €
<b>Verduras a la plancha</b>	5,50 €
<b>Croquetas caseras</b>	0,90 €
<b>Morcilla de Burgos</b>	3,90 €
<b>Jamón de Teruel</b> [100g]	6,90 €
<b>Jamón de Teruel y queso de oveja curado</b> [50g/50g]	6,90 €
<b>Queso de oveja curado</b> [100 g]	6,90 €
<b>Tabla de ibéricos</b> [lomo, salchichón, chorizo]	9,00 €
<b>Embutido con habas</b>	4,20 €
<b>Embutido con patatas</b>	3,90 €
<b>Patatas</b>	
Patatas Bravas	4,00 €
Con 3 salsas [all i oli, brava y mayonesa]	4,50 €
<b>Huevos rotos</b>	
Huevos rotos con chistorra	4,50 €
Huevos rotos con chorizo	4,50 €
Huevos rotos con jamón	4,90 €
Huevos rotos con morcilla	4,50 €

## CARNES

<b>Entrecot de ternera a las piedras con salsa y guarnición</b> Pimienta Roquefort Vino tinto	<b>15,00 €</b>
<b>Medallones de solomillo de cerdo ibérico a las piedras con guarnición</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Supremas de pollo de corral marinado a las piedras con guarnición</b>	<b>6,50 €</b>
<b>Carrillera de cerdo deshuesada en salsa de vino tinto y guarnición</b>	<b>7,50 €</b>

## PESCADOS

<b>Ventresca de atún a la plancha con salsa de soja y guarnición</b>	<b>10,00 €</b>
<b>Emperador con almendra laminada y sal de cítricos y guarnición</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Salmon con queso de cabra y reducción de Pedro Ximenez y guarnición</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Supremas de bacalao confitado a la vizcaína con guarnición</b>	<b>9,50 €</b>

## ENSALADAS

<b>Ensalada El Templat</b> Mezclum, cherry, maíz, fingers de pollo, queso fresco, con vinagreta de miel y mostaza.	<b>6,50 €</b>
<b>Ensalada de quesos</b> Mezclum, manzana, cherry, queso fresco, queso azul, queso de cabra y nueces, con vinagreta de limón y tomillo.	<b>7,00 €</b>
<b>Ensalada Valenciana</b> Mezclum, cebolla, tomate, olivas, huevo, pepino y atún.	<b>6,00 €</b>

## POSTRES

<b>Semifrío</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Browinie con helado de vainilla</b>	<b>4,00 €</b>
<b>Helado de chocolate Belga</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Flan de queso casero</b>	<b>3,00 €</b>
<b>Pudding de donuts</b>	<b>2,50 €</b>
<b>Surtido de repostería casera</b> [por persona, mínimo 4 personas]	<b>2,50 €</b>

# MENÚ NOCHE DEGUSTACIÓN

PARA COMPARTIR  
[ 4 a elegir para el centro ]

Bravas  
Calamares  
Ensaladilla  
Esgarraet  
Sepia plancha  
Boquerones con aceitunas rellenas  
Ajoarriero  
Dip marinero  
Morcilla de burgos  
Huevos rotos con jamón  
Embutido con habas o patatas  
Crema de queso azul y dátiles

A ELEGIR [por persona]

Abanico de cerdo ibérico a las piedras con guarnición.  
Bacalao confitado a la vizcaína con guarnición.

POSTRE

Postre casero a elegir  
Surtido de repostería casera [mínimo 4 personas]

1 bebida, pan y café

**15€** [I.V.A. Incluido]