

# Restaurante La Rocha

## Carta

### Entrantes

*Fritura de pescado de lonja*

*Croquetas caseras de jamón*

*Croquetas caseras a la carbonara*

*Escalibada de pimiento, berenjena y cebolla con queso de cabra*

*Anchoas del cantábrico*

*Bañuelos caseros de bacalao*

*Ensaladilla de gamba y pulpo con crujiente de boniato*

*Mejillones tigre caseros*

*Mejillones al vapor con salsa del chef*

*Surtido de ibéricos*

*Ensalada de temporada*

*y... Sugerencias del día del chef*

# Restaurante La Rocha

## Carta

### Carnes y Pescados

*Calamar con crema de guisantes*

*Bacalao confitado con Muselina de Ali Oli*

*Carrillada de Cerdo al Vino Tinto*

*Secreto de Cerdo a la Brasa*

*Entrecot de vaca vieja a la Brasa*

*Chuletillas de cordero a la brasa*

*Pulpo a la Brasa*

*Dorada a la brasa*

*Chuletón de vaca simmental a la brasa*

*y... sugerencias del día de nuestro asador*

# Restaurante La Rocha

## Carta

### Platos de cuchara

*Gaspachos manchegos a la forma de Quesa*

*Paella valenciana*

*Arroz al horno*

*Arroz de marisco*

*Arroz con pelotas y costilla*

*Arroz meloso de pulpo*

*Arroz negro*

*Arroz con secreto*

*Arroz del "senyoret"*

*Puchero valenciano*

*Fideuá*

*Pregunta también por los guisos de temporada. Estos platos requieren de encargo previo a la estancia en el restaurante por su tiempo amplio de cocinado y la disponibilidad de fuegos.*

*Postres de repostería casera y fruta de temporada*