

ENSALADAS

Tomate rosa 	16,00
Con cebolla tierna, ventresca y alcaparras "pop corn"	
Con queso de cabra   	15,00
Selección de brotes, queso de cabra semi-fundido, manzana, frutos secos y vinagreta de miel y mostaza	
Templada de perdiz escabechada con granada 	16,00
Base de brotes y perdiz escabechada deshuesada con vinagreta de higos	

ENTRANTES FRÍOS

Tabla de jamón ibérico	20,00
Reloj de quesos de temporada  	20,00
Ruta por seis quesos nacionales e internacionales de temporada	
Ensaladilla Rusa con regañá   	12,00
Cremosa selección de raíces y tubérculos con edamame y mahonesa ligera	
Carpaccio de gamba  	19,00
Con mahonesa cítrica y tierra de pistacho	
Ceviche de corvina   	20,00
Con leche de tigre de coco y crema de aguacate	
Tartar de atún   	20,00
Lomo de atún picado a cuchillo con fresas marinadas en soja	

ENTRANTES CALIENTES

Croquetas de pollo al horno (4 uds.)  	10,00
Gyozas sobre Wakame (8 uds.)    	10,00
Empanadillas japonesas sobre cama de wakame y salsa sweet chillie	
Bravas Blanco Roto "Las Originales"  	12,00
Nuestras milhojas de patatas hojaldrada con las salsas de la casa	
Mejillones al curry o al vapor  	15,00





PESCADOS

Chipirones sobre "Tombet de fabes"   16,00

Guisado de chipirones con habas

Pulpo de roca sobre parmentier     21,00



Pulpo cocido con puré de patata ligero y pimentón de la Vera ahumado

Carrillera de atún Balfegó     22,00

Glaseada en su propio jugo, acompañadas de verduras

Rodaballo con guarnición tradicional    23,00

Corte de rodaballo con patata panadera e hinojo

Lubina de nuestra lonja con velouté de gamba   25,00

Lomo de bacalao gratinado     20,00

Con mahonesa de wassabi, crema de piquillo y vainas edamame

CARNES

Solomillo de vaca rubia gallega  24,00





Asado con foie micuit a la plancha y crema de calabaza asada (200 gr.)

Chuletón de Angus - 650 gr. aprox. - S/M


A la plancha con guarnición tradicional

Pluma de ibérico de Salamanca  24,00

De los mejores cortes del cerdo ibérico con crema de higos y setas

Hamburguesa Black Angus (180 gr. aprox.)     17,00

Servida en pan de mollete y con patatas especiales

Costillas de buey  22,00

A baja temperatura, con crema de boniato y setas salteadas

MENÚS INFANTILES (plato a elegir, 1ª bebida y helado) 13,00

Pasta bolognesa     

Arroz a la cubana   










Hamburguesa al plato con patatas   

ARROCES (mínimo 2 pax, máximo 2 arroces por mesa)

Arroz del senyoret      	17,50
Arroz de pescado, sepia, calamar, gambas, mejillones y pescados sin cáscaras	
Arroz marinero     	17,50
Arroz de pescado, calamar, sepia, gambas y mejillones	
Arroz verdemar      	24,50
Arroz de pescado meloso de langostinos, ortiguillas de mar y microalgas	
Paella de Castellón   	15,00
Arroz con pollo, conejo, costilla, alcachofa, garrofó, judía y pimiento	
Meloso de sepia, rape y alcachofas      	22,00
Arroz meloso con rape, sepia y alcachofas	
Arroz de rojos      	26,00
Arroz de carabineros	
Meloso de bogavante      	24,00
Arroz de bogavante	
Meloso de secreto, trompetas negras y foie   	18,00
Arroz de secreto con trompetas negras, setas variadas y foie	
Arroz de pato en tres elaboraciones   	19,50
Arroz con magret, confit y foie y variedad de setas según mercado	
Arroz negro con marisco      	17,50
Arroz de pescado, gambas, sepia, calamar y tinta de sepia	
Arroz de calamarcitos, ajetes y alcachofas      	17,50
Arroz de pescado con calamar pequeño, ajos tiernos y alcachofas	
Fideuà de marisco      	19,00
Calamar, mejillones, sepia, gambas y pescado	
Arroz de verduras de temporada (vegano)  	17,50
Arroz con verduras de temporada	
Fideuà de pato	19,50
Muslo de pato fresco, ceps y foie	

(*) Todos nuestros arroces tienen la opción de servirse seco, meloso o caldoso, excepto la Paella de Castellón. Consultar. **Preferentemente reservado.**

POSTRES

Couland de chocolate blanco con helado de café    	7,50
Macedonia de frutas en osmosis 	7,50
Torrija casera con helado de leche merengada    	7,50

BLANCC ROTO

RICECLUB

VINO BLANCO

José Pariente Sauvignon blanc / Rueda	19,00
Ramón do Casar Monovarietal treixadura	21,00
Valdecuevas Verdejo / Rueda	19,00
Pulpo Albariño / Rías Baixas	18,00
Laxas Albariño / Rías Baixas	19,00
Quinta da Peza Godello / Valdeorras	21,00
Aleph Blanco de Bobal "Sangrado" de uva boval / Tierra de Castilla	23,00
Trenel Saint-Véran Chardonnay / Mácon Borgoña-Francia	24,00
Southern Ocean Sauvignon Blanc / Nueva Zelanda	18,00
Mas de Rander Sauvignon Blanc, moscatel / Castellón	16,00
Mestizaje Meseguera, malvasía, viognier sobre lías / Terrazo (ecológico)	19,00
Jean Leon 3055 Chardonnay / Penedés	20,00
Ilercavonia Garnacha blanca / Terra Alta	19,00

VINO ROSADO

Conde Valdemar Rosé Garnacha, viura / Rioja	17,00
---	-------

ESPUMOSOS, CAVA & CHAMPAGNE

AT Roca Macabeo, parellada, xarel·lo / Brut Reserva / Penedés	21,00
AT Roca Rose Macabeo, garnacha / Reserva / Penedés	23,00
Juve & Camps Reserva Familia	27,00
Louis Roederer Brut Premier (37 cl.) Pinot noir, pinot meunier, chardonnay / Brut Premier Champagne / 36 meses	38,00
Louis Roederer Brut Premier (75 cl.) Pinot noir, pinot meunier, chardonnay / Brut Premier Champagne / 36 meses	65,00
Louis Roederer Brut Vintage Pinot noir, chardonnay / Brut Vintage Champagne / 48 meses	100,00

VINO TINTO

Muga Tempranillo, garnacha, cariñena y graciano / Crianza / Rioja Alta	25,00
Ferraton "La Source" Syrah / Saint Joseph-Francia	27,00
Abadía Retuerta Tempranillo, cabernet sauvignon, syrah, tinta fina 13 meses / Sardon de Duero	30,00
Valtravieso Finca Santa María Tinto fino, cabernet sauvignon, merlot / Roble / Ribera del Duero	19,00
Pesquera Tempranillo / Crianza / Ribera del Duero	25,00
Tr3smano Tempranillo / 16 meses / Ribera del Duero	39,00
Aldonia Garnacha / Rioja	21,00
Azabache Garnacha / Rioja	22,00
Venta del Puerto nº12 Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot, syrah 12 meses / Valencia	20,00
Temps (Mas de Rander) Cabernet sauvignon, merlot, syrah / 10 meses / Castellón	16,00
Izadi Rioja / Crianza	20,00
Viña Tondonia Rioja / Reserva	35,00
Naluar Tempranillo 12 meses / Ribera del Duero	23,00
Tandem Syrah / Marruecos	21,00

CONSULTE NUESTRA BODEGA FUERA DE CARTA

Av. Ferrandis Salvador, 8

12560 Benicàssim · Castellón

Teléfono: 964 30 28 63

 blancorotobenicasim

TODOS LOS PRECIOS DE LA CARTA EN EUROS (I.V.A. incluido)

BLANCC
ROTO
RICECLUB

Av. Ferrandis Salvador, 8
12560 Benicàssim · Castellón

Teléfono: 964 30 28 63

f blancorotobenicasim