

# BLANCC ROTO

RICECLUB

## 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

# BLANCC ROTO

RICE CLUB

## PESCADOS

<b>Chipirones sobre “Tombet de fabes”</b>	 	16,00
Guisado de chipirones con habas		
<b>Pulpo de roca sobre parmentier</b>	   	21,00
Pulpo cocido con puré de patata ligero y pimentón de la Vera ahumado		
<b>Carrillera de atún Balfegó</b>	   	22,00
Glaseada en su propio jugo, acompañadas de verduras		
<b>Rodaballo con guarnición tradicional</b>	  	23,00
Corte de rodaballo con patata panadera e hinojo		
<b>Lubina de nuestra lonja con velouté de gamba</b>	 	25,00
Con mahonesa de wasabi, crema de piquillo y vainas edamame		
<b>Lomo de bacalao gratinado</b>	   	20,00

## CARNES

<b>Solomillo de vaca rubia gallega</b>		24,00
Asado con foie micuit a la plancha y crema de calabaza asada (200 gr.)		
<b>Chuletón de Angus - 650 gr. aprox. -</b>		S/M
A la plancha con guarnición tradicional		
<b>Pluma de ibérico de Salamanca</b>		24,00
De los mejores cortes del cerdo ibérico con crema de higos y setas		
<b>Hamburguesa Black Angus (180 gr. aprox.)</b>	   	17,00
Servida en pan de mollete y con patatas especiales		
<b>Costillas de buey</b>		22,00
A baja temperatura, con crema de boniato y setas salteadas		

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

<b>Pasta bolognesa</b>	    
<b>Arroz a la cubana</b>	  
<b>Hamburguesa al plato con patatas</b>	  

# BLANCC ROTO

RICECLUB

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

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

<b>Coulant de chocolate blanco con helado de café</b>		7,50
<b>Macedonia de frutas en osmosis</b>		7,50
<b>Torrija casera con helado de leche merengada</b>		7,50

# BLANCC ROTO

RICECLUB

## VINO BLANCO

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

## VINO ROSADO

<b>Conde Valdemar Rosé</b>	17,00
Garnacha, viura / Rioja	

## VINO TINTO

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

## ESPUMOSOS, CAVA & CHAMPAGNE

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

CONSULE NUESTRA BODEGA  
FUERA DE CARTA

RICECLUB

Av. Ferrandis Salvador, 8  
12560 Benicàssim · Castellón  
Teléfono: 964 30 28 63  
 blancorotobenicasim

A large, light gray circle centered on the page. Inside the circle, the words "BLANCC" and "ROTO" are stacked vertically in a white, bold, sans-serif font. Below "ROTO", the word "RICECLUB" is written in a smaller, white, sans-serif font.

BLANCC  
ROTO  
RICECLUB

**Av. Ferrandis Salvador, 8  
12560 Benicàssim · Castellón**

**Teléfono: 964 30 28 63**

**blancorotobenicasim**