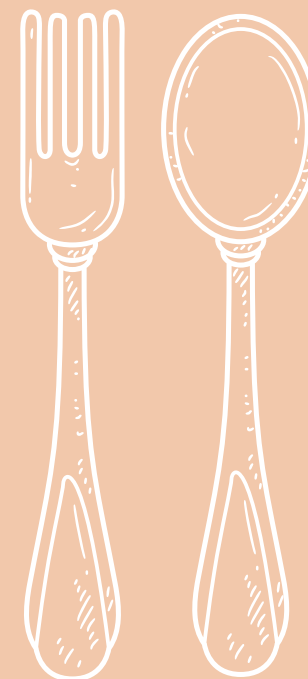


BLANCCOROTO

RICECLUB



1

ALTRAMUCES



2

APIO



3

CACAHUETES



4

GLUTEN



5

CRUSTÁCEOS



6

FRUTOS SECOS



7

HUEVO



8

LÁCTEOS



9

MOLUSCOS



10

MOSTAZA



11

PESCADO



12

SÉSAMO



13

SOJA



14

SULFITO



www.blancorotoriceclub.com



Entrantes

Hogaza de pan artesanal acompañada de nuestra mantequilla de anchoa y ajo.

4 8 11

4,50€

Erizo "BlancoRoto"

8 11

7€

1 unidad

Croquetas de pollo asado.

7 8

11,60€

4 unidades

Bravas BlancoRoto "Las originales". Milhoja de patata crujiente, salsa brava y emulsión de agridulce picante

8

12€

Ensaladilla de encurtidos con mahonesa de remolacha a la sal.

7 8 11

13€

Tellina a la plancha con un toque de sal marina y aceite de ajo confitado.

9

14€

Clòtxina Valenciana a la plancha.

9

14€

Zamburiñas a la plancha, mahonesa de tinto Ribera del Duero, crocanti de almendra y esferificaciones de AOVE Arbequina.

6 8 9 14

14€

4 unidades

Croquetas semifrías de tartar de atún y alga wakame con una inyección de teriyaki.

7 8 11 13

14€

4 unidades

Carpaccio de gamba roja aderezado con sus jugos, emulsión de naranja Navelate y crujiente de arroz suflado.

5 8

16€

Tomate de temporada pelado, bonito curado, cebolleta fresca, aceituna negra, brotes frescos y aceite picual de Castellón.

11

16€

Cinco quesos de la tierra

6 8

18€

Rulo de calamar especiado, alga wakame y mahonesa cítrica.

4 6 7 9

19€

Ensalada de langostinos cocidos a la sal, helado artesanal de aguacate, lechugas vivas y vinagreta de huevas de mújol.

5 8 11

22€

Llauna de pulpo sobre parmentier de pimentón y tinta.

5 8

22€

Gambitas cocidas de Huelva

5

22€

Cocochas de bacalao al pil pil

8 11

23€

Quisquillas marinadas en dos texturas

5

25€

Jamón Ibérico 100% Bellota (90 gramos)

25€

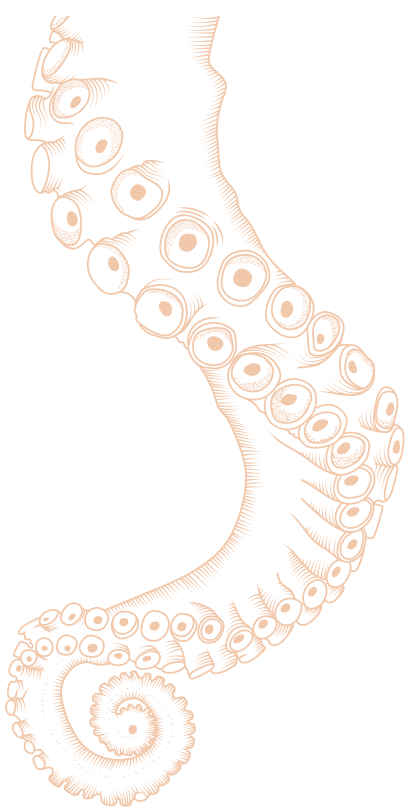
Ostra al natural

9

30€

6 unidades





Lo que nos trae la Marea

Corvina al horno al estilo tradicional BlancoRoto. 11	23€
Filete de rodaballo al horno con patatas tradicionales. 11	25€
Carabinero a la plancha con yema tostada, crujientes de panceta de bellota y chips de patata trufada. 5 7	27€
Lubina al horno con su propio torrezno acompañada de verduras en tempura y salsa tartara (pieza 1,3kg aprox.) 11	55€
Rodaballo al horno con patatas al estilo tradicional trinchado en mesa. (pieza 1,8kg aprox.) 11 14	95€
Pescados de lonja según mercado. Consultad camarero.	

De la Tierra

Carrillada de cerdo Ibérico de campo confitada 8 horas, marcada a la parrilla y caramelizada en vino tinto de crianza. 14	25€
Costillar de cordero recental, confitado en sus jugos, rematado al horno con costra de ajo-perejil.	28€
Solomillo de vaca rubia gallega a la parrilla al humo de romero.	28€
Tomahawk de vaca madurada 30 días, a la parrilla.	115,€ <small>aprox. 1,5kg</small>

Menú Infantil

A elegir entre:

.Pollo o pescado crujiente, acompañado de patatas, huevo de codorniz, brotes tiernos, ralladura de parmesano, tomates cherry, hilos de arroz y cuatro salsas. .Paellón de Senyoret de pollo, secreto y verduras. 7 8 10 11	15€
Postre infantil: helado casero de chocolate con avellana y helado casero de vainilla.	



Arroces

Mínimo 2 personas

Paella de Castellón	16,50€
<div><div>4</div><div>9</div><div>14</div></div>	
Arroz marinero	17,50€
<div><div>4</div><div>5</div><div>9</div><div>11</div><div>14</div></div>	
Arroz negro con marisco	17,50€
<div><div>4</div><div>5</div><div>9</div><div>11</div><div>14</div></div>	
Arroz de verduras (vegano)	17,50€
<div><div>4</div><div>14</div></div>	
Arroz del Senyoret	18€
<div><div>4</div><div>5</div><div>9</div><div>11</div><div>14</div></div>	
Arroz de calamarcitos, ajetes y alcachofas	18€
<div><div>4</div><div>5</div><div>9</div><div>14</div></div>	
Fideuà de marisco	19€
<div><div>4</div><div>5</div><div>9</div><div>11</div><div>14</div></div>	
Meloso de secreto, trompetas negras y foie	19,50€
<div><div>4</div><div>14</div></div>	
Arroz negro con pulpo y gambas	21€
<div><div>4</div><div>5</div><div>9</div><div>14</div></div>	
Meloso de sepia, rape y alcachofas	22€
<div><div>4</div><div>5</div><div>9</div><div>11</div><div>14</div></div>	
Arroz de pescado, albóndigas y su piel crujiente	22,50€
<div><div>5</div><div>7</div><div>11</div><div>14</div></div>	
Meloso de bogavante	25€
<div><div>4</div><div>5</div><div>9</div><div>11</div><div>14</div></div>	
Arroz de pato en tres elaboraciones	26€
<div><div>4</div><div>14</div></div>	
Arroz de Rojos	26€
<div><div>4</div><div>5</div><div>9</div><div>11</div><div>14</div></div>	
Fideuà de pato	26€
<div><div>4</div><div>14</div></div>	

Y un final espectacular



Tarta de queso "BlancoRoto".	7'50€
<div><div>7</div><div>8</div></div>	
Brownie artesanal de oreo con su propio helado.	7'50€
<div><div>6</div><div>7</div><div>8</div></div>	
Canelón de piña caramelizada con ron y relleno de helado de coco.	7'50€
<div><div>8</div></div>	
Tarta de chocolate negro Belga.	7'50€
<div><div>7</div><div>8</div></div>	
"Posos" café italiano	7'50€
<div><div>6</div><div>7</div><div>8</div></div>	
Semiesfera rellena de espuma cremosa de cereza y pepitas de chocolate.	7'50€
<div><div>8</div></div>	

