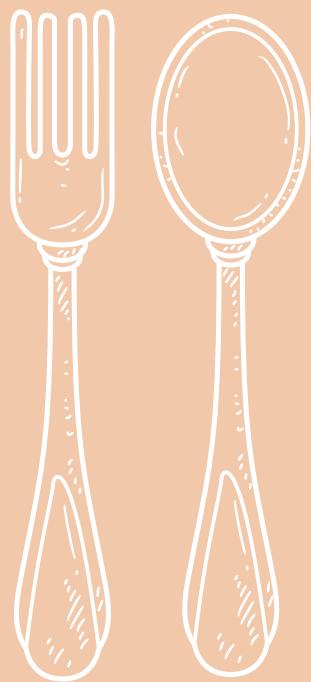


BLANCC ROTO

RICE CLUB



ALRAMPUS



AVENA



CACAHUETES



TRIGO



CRUSTÁCEOS



FRUTOS SECOS



HUEVO



LÁCTEOS



MOLUSCOS



MOSTAZA



PESCADO



SÉSAMO



SULFITO



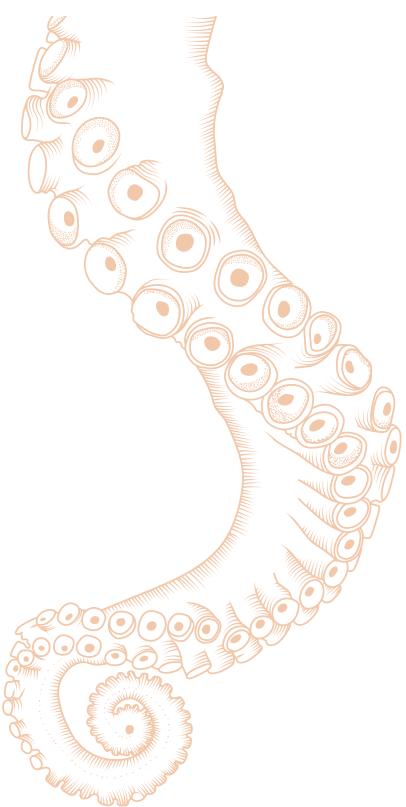
www.blancorotoriceclub.com



Entrantes

Högaza de pan artesanal acompañada de nuestra mantequilla de anchoa y ajo. <small>④ ⑧ ⑪</small>	4,50€
Erizo "BlancoRoto" <small>⑧ ⑪</small>	7€ 1 unidad
Croquetas de pollo asado. <small>⑦ ⑧</small>	11,60€ 4 unidades
Bravas BlancoRoto "Las originales". Milhoja de patata crujiente, salsa brava y emulsión de agridulce picante <small>⑧</small>	12€
Ensaladilla de encurtidos con mahonesa de remolacha a la sal. <small>⑦ ⑧ ⑪</small>	13€
Tellina a la plancha con un toque de sal marina y aceite de ajo confitado. <small>⑨</small>	14€
Clòtxina Valenciana a la plancha. <small>⑨</small>	14€
Zamburiñas a la plancha, mahonesa de tinto Ribera del Duero, crocanti de almendra y esferificaciones de AOVE Arbequina. <small>⑥ ⑧ ⑨ ⑭</small>	14€ 4 unidades
Croquetas semifrías de tartar de atún y alga wakame con una inyección de teriyaki. <small>⑦ ⑧ ⑪ ⑬</small>	14€ 4 unidades
Carpaccio de gamba roja aderezado con sus jugos, emulsión de naranja Navelate y crujiente de arroz suflado. <small>⑤ ⑧</small>	16€
Tomate de temporada pelado, bonito curado, cebolleta fresca, aceituna negra, brotes frescos y aceite picual de Castellón. <small>⑪</small>	16€
Cinco quesos de la tierra <small>⑥ ⑧</small>	18€
Rulo de calamar especiado, alga wakame y mahonesa cítrica. <small>④ ⑥ ⑦ ⑨</small>	19€
Ensalada de langostinos cocidos a la sal, helado artesanal de aguacate, lechugas vivas y vinagreta de huevas de mújol. <small>⑤ ⑧ ⑪</small>	22€
Llauna de pulpo sobre parmentier de pimentón y tinta. <small>⑤ ⑧</small>	22€
Gambitas cocidas de Huelva <small>⑤</small>	22€
Cocochas de bacalao al pil pil <small>⑧ ⑪</small>	23€
Quisquillas marinadas en dos texturas <small>⑤</small>	25€
Jamón Ibérico 100% Bellota (90 gramos)	25€
Ostra al natural <small>⑨</small>	30€ 6 unidades





Lo que nos trae la Marea

Corvina al horno al estilo tradicional BlancoRoto. <small>⑪</small>	23€
Filete de rodaballo al horno con patatas tradicionales. <small>⑪</small>	25€
Carabinero a la plancha con yema tostada, crujientes de panceta de bellota y chips de patata trufada. <small>⑤ ⑦</small>	27€
Lubina al horno con su propio torrezno acompañada de verduras en tempura y salsa tartara (pieza 1,3kg aprox.) <small>⑪</small>	55€
Rodaballo al horno con patatas al estilo tradicional trinchado en mesa. (pieza 1,8kg aprox.) <small>⑪ ⑭</small>	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. <small>⑯</small>	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. <small>aprox. 1,5kg</small>	115,€

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

Postre infantil: helado casero de chocolate con avellana y helado casero de vainilla.



Arroces

Mínimo 2 personas

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

Y un final espectacular



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

