

Carta

Para abrir boca Entrantes

- Croquetas de gambas al ajillo con alioli de cítricos (4 uds.) 13,00€
- Croquetas de trufa (sin gluten) con su mayonesa (6 uds.) 12,00€
- Croquetón de boletus con setas y mayonesa de trufa (2 uds.) 8,00€
- Croquetas de jamón con lascas de ibérico (4 uds.) 12,00€
- Croquetas de bacalao sobre brandada (4 uds.) 13,00€
- Patatas Bravas Caval 9,00€
- Saquitos de carrillera con cebolla encurtida y reducción de Pedro Ximénez (5 uds.) 12,00€
- Jamón Ibérico al corte 29,00€
- Lascas de lacón cortadas a cuchillo con aliño murciano 16,00€
- Torrezno de Soria con alioli de lima 16,00€
- Tosta de cebolla caramelizada y foie mi-cuit (2 uds.) 15,50€
- Tosta de sobrasada de vaca madurada con lágrimas de miel (2 uds) 15,50€
- Tosta de pan cristal con tomate rosa y anchoa del Cantábrico 7,50€
- Gambas al ajillo "Caval" (5 uds.) 16,90€
- Mejillones "Blanqueries" o Thai 15,00€
- Calamares a la andaluza 19,00€
- Fritura especial Caval 18,00€
- Puntillita rebozada (calamares baby) 19,00€
- Tortillita de camarones de San Fernando, Cádiz (2 uds.) 16,00€
- Ostras "Royal nº1" (Consultar disponibilidad) 5,00€ / unidad

Tenemos partido! Formula 1, Tenis, Vela, Ligas Europeas...

- Hamburguesa de Black Angus con panceta ibérica, cebolla caramelizada, ketchup Bloody Mary, lechuga iceberg y lascas de Parmesano, con patatas fritas 14,00€
- Hot Dog de salchicha criolla con crunch de cebolla, ketchup Bloody Mary, mostaza ahumada y relish de pepinillos, acompañado de patatas fritas 18,00€
- Pan Bao con guiso de carrillera y cebollita encurtida (2 uds.) 17,50€
- Patatas fritas con mayonesa y tajín 4,90€
- Boniato frito con salsa tártara 6,50€

Verde y más Ensaladas y verduras

- Ensalada de Burrata con tomate valenciano, acompañada de cebolla tierna y bacalao ahumado en aceite 17,50€
- Ensalada de queso de cabra con tomate valenciano, pepino, mix de lechugas, zanahoria, mango y frutos secos 16,50€
- Ensalada de salazones de Almadra sobre carpaccio de tomate rosa valenciano (mojama, bacalao y hueva) 24,00€
- Ensaladilla Caval con ventresca, gambas y trufa 17,50€
- Berenjena a la llama con praliné de pistachos y miel, queso de cabra y galleta de albahaca 17,90€
- Flor de alcachofa con velo de panceta ibérica, huevo de codorniz y foie 18,00€
- Salmorejo con picadillo de jamón ibérico crujiente, huevo rallado y sus picatostes 8,50€

Carta

“De la Terreta” Arroces y Fideuá

- Arroz de verdura
- Arroz del senyoret
- Fideuá de Pato con foie .
- Fideuá de Secreto Ibérico
- Paella de bogavante
- Paella Valenciana

TODOS (mínimo 2 personas)

24,00€ / p.p.
27,00€ / p.p.
26,00€ / p.p.
26,00€ / p.p.
32,00€ / p.p.
26,00€ / p.p.

Para los “Disfrutones” Carnes

- Cachopo relleno de jamón y queso de cabra, con huevo frito y puré de patatas con trufa
- Carpaccio de buey con lascas de parmesano
- Carpaccio de Wagyu con yema curada, setas, crema de oliva y espuma de mostaza y miel
- Chateaubriand con patatas gratinadas y verduritas
- Chuletas de cordero, con patatas baby, salsa tártara y pimientos a la francesa
- Chuletón de vaca vieja (1 Kg), con verduras y patatas salteadas, chimichurri y reducción de Pedro Ximenez
- Cochinillo confitado sobre parmentier de trufa y verduritas
- Costillar BBQ con patatas fritas y ensalada de col
- Entrecot a la brasa, con patatas asadas, setas a la plancha y su salsa de mix de boletus

24,00€
18,50€
22,50€
72,00€
27,00€
74,00€
24,00€
19,50€
28,00€

- Nuggets de pollo con patatas y boniato frito con salsa tártara 15,00€
- Solomillo de ternera Premium, con verduras, patatas y salsa de vino tinto 30,50€
- Tosta de maíz con birria (guiso de carrillera, aguacate, cebolla encurtida, salsa verde mexicana y su jugo) 23,50€
- Secreto a baja temperatura, glaseado con salsa barbacoa casera y patatas Baby salteadas con mantequilla de hierbas 27,00€

Pescados

- Bacalao en tres texturas 28,00€
- Carpaccio de ventresca con alioli de avellanas 22,50€
- Aguachile de atún, típico de la región de Sinaloa (México) 23,50€
- Ceviche de vieiras y gambas con leche de tigre 24,50€
- de fruta de la pasión 24,50€
- Pulpo a la brasa sobre parmentier de trufa, mojo verde y crujientes 27,50€
- Atún a la brasa, con espencat y coca de Dacsa 27,50€
- Bacalao confitado, con cebolla dulce tomate confitado y crujiente 29,00€
- Rodaballo a la parrilla con verduras salteadas en mantequilla 29,50€

Y por supuesto... opciones Veganas/Sin Gluten

- Canelones de hummus y berenjena (sin gluten) (2 uds.) 19,50€
- Canelones de calabacín (sin gluten) (2 uds.) 18,00€
- Croquetas de trufa (sin gluten) (4 uds.) 12,00€
- Croquetas de jamón (sin gluten) (4 uds.) 12,00€
- Fingers de pollo (sin gluten) 12,00€
- Tartaletas de hummus con berenjena a la brasa (4 uds.) 12,00€