

# Restaurante Aroma Mar.

## Los Entrantes de Aroma de Mar.

Calamares Romana Rebozado Casero. (Illes Argentino)	13.50 €.
Tellinas.	14.00 €.
Rosas d Alcachofa con Aceite d Miel y Trufa.(4)	14.50 €
Buñuelos d Bacalao Caseros. (4 Ud.)	10.50 €.
Raviolis d Verdura con Pasta Guantón y Salsa d Rebozuelos.(Elaboración Casera)	14.00 €.
Terrina de Foie d Pato con Reducción D Pedro Ximénez.	18.50 €.
Coca de Aceite con Pisto y Bacalao Confitado. (Mínimo 2 Unidades)	2.80 € Ud.
Rollitos de Sardina Marinada con Albahaca y Ralladura de Lima. (Min. 3 Ud.)	1.70 € Ud.
Anchoas 00 del Cantábrico.(6 Filetes)	15.50 €.
Steak Tartar d Lomo Alto.(Entrecot)	19.00 €.
Tartar d Atún Rojo.(Thunnus Thynnus)	19.00 €.
Calamar d Playa. (A la Plancha o a la Andaluza.)	18.50 €.
Jamón Ibérico. (Cortado a cuchillo.)	19.50 €.

## ENSALADAS

Ensalada d Burrata con Berenjena Asada y Pistachos.	15.50 €.
Tomate con Mojama d Atún.	14.50 €.
Ensalada Aroma d Mar. (Tomate, Lechuga, Endivias, Brotes, Espárragos, y Queso Parmesano.)	13.50 €.
Ensalada Thai.(Zanahoria, Pepino, pollo, lechuga, Cebolla Morada, Frutos Secos y Salsa Chili Dulce.)	13.50 €.

## El Arroz

Arroz con Gambas.(“SENYORET”)	14.50 €.
Arroz d Bogavante Seco o Meloso.	23.50 €.
Arroz d Rape con Alcachofas Seco o Meloso.	17.90 €.
Arroz Negro Con Ajos Tiernos.	14.80 €
Paella d Marisco.	22.50 €
Paella de Gamba Roja de Playa.	27.50 €.
Fideua con Gambas.(“SENYORET”)	14.50 €.
Fideua de Marisco.	22.50 €.
Paella d Pollo de Corral y Conejo. (POR ENCARGO UN DIA ANTES)	16.50 €.
Arroz Meloso d Conejo Boletus y Foie. (45 MINUTOS DE ESPERA)	17.50 €.

IVA INCLUIDO

**-SOLO SE PUEDE UN TIPO DE ARROZ POR MESA.**

## Carnes

Chuleton d Vaca Rubia Gallega 100 Gramos. Peso aprox por Chuleton 1.200 Kilos 30 dias de Maduracion. (2-3 Comensales)	5.90 €.
Lomos d Conejo al Aroma d Romero y Tomillo.	16.50 €.
Carrilera d Ternera.	15.50 €.
Rabo d Toro.	19.50 €.
Entrecot Madurado d Lomo BAJO d Vaca. (Trinchado)	21.50 €.
Entrecot de Lomo ALTO de Vaca.(Trinchado)	23.50 €
Solomillo d Rubia Gallega.	23.50 €.

## Pescado Fresco.

Bacalao al Pil-Pil.	19.50 €.
Merluza d Pincho a Baja Temperatura.	18.50 €.
Lubina del Atlántico al corte a Baja Temperatura	21.50 €.
Atún Rojo Salvaje Trinchado.(Thunnus Thynnus)	21.00 €.
Ceviche de Lubina. ( Como Entrante o Principal.)	19.50 €.
Rodaballo.	23.50 €.
Dorada Salvaje al corte a baja Temperatura	21.50 €.
Denton a Baja Temperatura.	25.00 €.

## Marisco Fresco.

Quisquilla EXTRA de Santa Pola 100 Gramos.	14.50 €.
Gamba Roja Mediterraneo 100 Gramos.	22.50 €.
Cigala Tronco Mediterraneo 100 Gramos.	15.50 €.

## Los Postres de La Casa.

Mousse d Queso Fresco con Arándanos.	5.00 €.
Tarta Zanahoria con Nueces y Crema d Queso.	6.00 €.
Tarta Capuchina.	6.00 €.
Tarta d Tres Chocolates.	7.50 €.
Cremas de Helado.	7.50 €.
Tarta del Día o Postre.	6.00 €.
Fruta Natural.	4.50 €.

IVA INCLUIDO

NOTA:

-Existe una carta de alérgenos a su disposición.

-Los arroces y fideuas serán mínimo dos raciones.

-La Paella d Pollo de Corral y Conejo **será mínimo tres raciones.**

-Los precios de las paellas y arroces son por ración

## BODEGA VINOS TINTOS

### D.O. Valencia.

Les Alcuses.(Monastrell, Merlot, Shiraz. Tempranillo)	19.00 €.
Venta del Puerto Nº12.	18.00 €.
Venta del Puerto Nº18.	23.00 €.
Mestizaje. (Cabernet Sauvignon, Merlot y Shiraz y Tempranillo.)	19.50 €
Maduresa. (Mando, Cabernet Sauvignon, - Merlot y Shiraz, Monastrell y Petit Verdot.)	26.50 €

### D.O. Utiel-Requena.

Nodus Súmmum.(Cabernet Sauvignon,Merlot,Tempranillo)-	21.00 €.
---	----------

### D.O. Castilla y León.

Mauro 16 Meses en Barrica.(Tempranillo, Shiraz)	42.00 €.
Mauro VS 2017.	75.00 €.
Mauro Terreus Paraje Cueva Baja 2017.	104.00 €.

### D.O. Bierzo.

Dominio d Tares Cepas Viejas.(Mencia/19 meses barrica.)	23.50 €.
---	----------

### D.O. Rioja.

Azpilicueta. (Crza,Tempranillo,Graciano y Mazuelo.)	17.50 €.
Luis Cañas Crza.(95% Tempranillo y 5% Graciano)	18.90 €.
Muga Crza.(Tempranillo,Mazuelo, Graciano,Garnacha.)	29.50 €.
Muga Selección Especial.	43.50 €.
Marques d Vargas Rva.(Tempranillo,Mazuelo y Garnacha.)	27.00 €.
Remelluri Reserva.	29.50 €.
Pierola Reserva.(Tempranillo)	24.50 €.
Macán Clasico 2016	44.50 €.
Viña Ardanza Reserva.(Tempranillo,Garnacha/36 m.)	35.50 €.
San Vicente Rva.(19 meses barrica-Tempranillo.)	43.00 €.
La Nieta.	110.00 €.

### D.O. Ribera del Duero.

Traslascuestas Roble.	17.50 €.
Pago d Carraovejas.(Tempranillo,Cabernet sauvignon,Merlot.)	43.50 €.
Tomás Postigo.(12 meses Crza)(Tempranillo, Cabernet sauvignon y Merlot.)	40.00 €.
Emilio Moro. (12 Meses crza-Tempranillo)	29.00 €.
Dehesa deLos Canonigos.(Tempranillo,C Sauvignon.)	32.00 €.
Pago de los Capellanes Crza.(Tempranillo)	33.00 €.
Matarromera Crianza.(Tempranillo,)	32.00 €.
Arzuaga Crza.(Tempranillo, C Sauvignon y Melot)	30.00 €.
Bosque de Matasnos.(12 meses Barrica-Tempranillo)	40.00 €.
PSI.(18 Meses Barrica)(Tempranillo y Melot)	43.50 €.
Aalto <b>PS</b> .(100% Tempranillo)	90.00 €.
Pago de los Capellanes Reserva 2016.(Tempranillo)	50.50 €.

### Castilla León.

Flor de Pingus. (Tempranillo)	145.00 €.
-------------------------------	-----------

### Tintos de Pago

Pago d los Balagueses Syrhaz.	28.50 €
-------------------------------	---------

IVA INCLUIDO

### D.O. Jumilla.

Juan Gil Etiqueta Plata.(Monastrell, 12 meses en barrica.)	21.00 €.
--	----------

### D.O. Alicante.

El Sequé. (Monastrell, 12 meses en barrica.)	32.50 €.
--	----------

### D.O. TORO TINTO.

Almirez.(Tempranillo-Tinta de Toro)	25.50 €.
-------------------------------------	----------

### BLANCOS

Pago d los Balagueses Chardonnay.	28.50 €
Impromptu Blanco <b>Sauvignon Blanc.Utiel-Requena.</b>	30.00 €.
La Tarea. Verdejo Rueda.	17.50 €
Pago d Tharsis Vendimia Nocturna.(Requena/Albariño)	23.50 €.
Perro Verde. Verdejo Rueda	19.50 €
Jose Pariente. Verdejo Rueda	20.50 €.
Nodus Chardonnay Utiel-Requena.	17.50 €.
Belondrade Quinta Apolonia.(Castilla-Leon/Verdejo)	28.00 €.
Belondrade y Lurton.(Castilla-Leon/Verdejo-11 M barrica.)	42.50 €.
La Val. (Rias-Baixas/Albariño)	19.50 €.
Terras Gauda. (Rias-Baixas/Albariño)	23.00 €.
Mar d Frades. (Rias-Baixas/Albariño)	23.50 €.
Envidiacochina. (Rias-Baixas/Albariño fer. Sobre lias)	31.50 €.
Flore de Carme. (Rias-Baixas/Albariño )	36.50 €.
Godello Aeronauta. Valdeorras-Galicia	24.00 €
Godello O Luar Dosil Pago Capellanes. Valdeorras-Galicia	24.00 €.
Chablis Premier Cru Beauroy. Domaine Wilian Fevre.(100% Chardonnay-14 Meses Barrica)	67.50 €.
Belondrade y Lurton. <b>BOTELLA MAGNUM,1,5L</b>	84.50 €.

### ROSADOS

Traslascuestas Tempranillo.(Ribera Duero)	17.50 €.
Impromptu Rosè <b>Pinot Noir.Utiel-Requena.</b>	30.00 €

### CAVAS

Cava Pago d Tharsis Millesime Brut Rva Blanco.	24.50 €.
Cava Pago d Tharsis Millesime Brut Rva <b>ROSÉ</b>	24.50 €.
Cava Nodus Brut Nature.(Requena-Macabeo-Chardonnay)	17.50 €.
Gramona Brut Imperial Gran Reserva.	32.00 €.

### CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Brut	56.50 €.
Bollinger Special Cuvée.	59.50 €.
Taittinger Brut RÉSERVE..	49.50 €.
Dom Pérignon Vintage 2010 Brut.	187.50 €.
Laurent Perrier Cuvée <b>ROSÉ</b> Brut.(PinorNoir.).	78.00 €.

IVA INCLUIDO