

963920831



CARTA



@lareina_vlc

¡A TU GUSTO!

PARA ABRIR BOCA

Ensaladilla casera con bonito fresco y mayonesa de salicornia	8,50€
Ensalada de "La Reina" (<i>lechuga, tomate, cebolla roja, huevo, atún, espárragos y anchoas</i>)...	11,95€
Ensalada de pollo crujiente con salsa César	11,95€
Tomate de temporada con ventresca y encurtidos	13,95€
Ensalada de verdes con jamón de pato, naranja y vinagreta de miel y mostaza	11,95€
Carpaccio de buey con setas salteadas y vinagreta de trufa	10,90€
Tartar de salmón en dos texturas	12,50€
Steack tartar ahumado a la esencia de especias	12,50€

ALÉRGENOS

Si sufres alergias o intolerancias alimentarias consulta nuestra con nuestro personal de sala sobre la oferta para ti

¡CUIDADO, QUE QUEMA!

Bravas caseras estilo LA REINA	7,95€
Mejillones al Vermouth	8,50€
Gambas al ajillo.....	9,90€
Pulpo a la brasa con puré al azafrán	13,95€
Cesta de croquetas caseras	8,00€
Sepia a la brasa sobre cama de tomate, habitas baby y ajos tiernos confitados	9,50€
Solomillos de pollo llorón con salsa de curry suave	8,50€
Pimientos de Padrón	7,00€

MANDA HUEVOS

Huevos estrellados con jamón ibérico, patatas y mayonesa de trufa	10,95€
Setas y boletus con huevos de corral y foie a la plancha	12,95€
Alcachofas salteadas sobre cama de patatas cubierta de salsa cazadora	11,50€

LOS PRINCIPALES

Entrecot a la brasa con patata panadera y pimiento de padrón	18,50€
Solomillo de ternera con salsa de pimienta y gratén de patatas	19,00€
Magret de pato con caramelo de fruta de la pasión, manzana confitada a la naranja y pasas.....	16,50€
Hamburguesa estilo La Reina	13,50€
Suprema de bacalao con tomate cassé encebollado.....	16,50€
Lomo de atún empedrado con sésamo, vinagreta de miel y soja y pisto casero.....	16,50€
Dorada a la espalda con verduras babys	15,95€

ARROCES *

Paella valenciana	14,00€
Paella de verduras	16,50€
Arroz del senyoret (Seco o meloso).....	13,95€
Fideuà	13,95€
Arroz de bogavante (Seco o meloso).....	21,50€
Arroz negro	13,25€
Arroz meloso de pato y calabaza	13,50€

*Precio por persona. Mínimo 2 personas.
Cualquier otro arroz que te apetezca con un día de antelación.