



# Venta Sant Jordi


by Primos Santamaría

## entrantes fríos

* JAMÓN IBÉRICO DE CEBO Y QUESO DE CABRA CURADO KM 0	15.50
* ENSALADILLA RUSA, MOSTAZA Y MAYONESA DE ACEITUNAS VERDES	2.50/per
* TOMAQUETA SALADA, HUEVA DE ATÚN Y MOJAMA	8.00
* ENSALADA DE TEMPORADA	9.50
* ENSALADA DE MOZZARELLA, TOMATES CHERRY SALTEADOS, FRUTOS SECOS, CREMA BALSÁMICA Y CEBOLLA FRITA	13.50
* TOMATE REY RAFF, CAPELLÀ, PIPARRAS DULCES Y CEBOLLA MORADA	10.50
* HUMUS DE GARBANZOS, SÉSAMO Y ROMERO	8.00

## entrantes calientes

* CALAMAR DE BAHÍA A LA PLANCHA O A LA ANDALUZA	14.90
* PATA DE PULPO, PURÉ DE PATATA, ESPUMA ALLIOLI GRATINADA Y ÑORA	15.50
* TIRAS DE SEPIA, JAMÓN, PESTO Y BOLETS	14.50
* VARIADO DE CROQUETAS	3.0/per
* HABITAS CON JAMÓN, HUEVO FRITO Y FOIE	10.50
* PATATAS BRAVAS SANT JORDI	6.00
* RABO Y MORRO DE CERDO FRITO	7.00
* SECRETO DE CERDO CON MANZANA, CEBOLLA CONFITADA Y FOIE	13.50
* PLUMA IBÉRICA AL CARBÓN SOBRE LECHO DE BOLETS Y LASCAS DE PARMESANO	15.90

 No olvide preguntar por nuestra oferta fuera de carta, siempre dispuesta a sorprenderle.

## pesk2

\* PREGUNTEN POR NUESTRO PESCADO FRESCO DEL DÍA

## carne a la brasa

* RIB EYE DE VACA DE PASTO HOLANDESA	21.50
* CHULETAS DE CORDERO RECENTAL	13.00
* CHULETAS DE CORDERO LECHAL DE ARANDA DEL DUERO	14.50
* JARRETE DE CORDERO CON REDUCCIÓN DE SU PROPIO JUGO	22.00
* CARRILLADA DE CERDO CON PARMENTIER Y SALSA DE SU PROPIO JUGO	13.90
* SOLOMILLO DE CERDO SALSEADO CON INTUICIONES DEL CHEF	13.00
* SECRETO DE VACA BLACK-ANGUS DE NEBRASKA	22.50
* CHULETÓN DE VACA MADURADA	40.00/Kg

Combinando métodos de cocción y de elaboración, tanto tradicionales como vanguardistas, el gran maestro brasero consigue darles ese toque único.

## cuchara

SÓLO FINDES

* OLLETA ALCOYANA	8.00
* CALDO DE PUCHERO CON PELOTA	8.00
* BAJOCA FARCIDA	9.00
* ARROZ DEL CHEF	9.00
* GAZPACHO MANCHEGO	8.00

## postre

Todos y cada uno, caseros.

* PAN DE CALATRAVA	4.50
* TIRAMISÚ A LA RECETA TRADICIONAL	5.20
* SOPA TIBIA DE CHOCOLATE, HELADO DE TURRÓN Y AVELLANAS ROTAS	4.50

## ARROCES

### BAJO RESERVA

Deguste nuestra variedad de arroces tradicionales de la zona

- Paella valenciana	9.00
- Arròs del senyoret	11.00
- Arroz con secreto ibérico y verduras	10.00
- Arroz negro	10.00
- Arroz meloso con bogavante	15.50

# menú 1 finde 1

SÓLO COMIDAS  
BEBIDAS NO INC.

## 19.50

"La calidad nunca es un accidente. Es siempre el resultado de un esfuerzo inteligente"

John Ruskin

# menú 2 finde 2

SÓLO COMIDAS  
BEBIDAS NO INC.

## 29.50

### ENTRANTES

- \* PAN DE PUEBLO CON TOMATE Y ALLIOLI
- \* TIRAS DE SOLOMILLO DE CERDO SALTEADAS CON PESTO Y TOMATE SECO
- \* ENSALADILLA DE LA CASA
- \* PATATAS BRAVAS SANT JORDI
- \* HABITAS CON JAMÓN (MENÚ 2)

### PRINCIPALES A ELEGIR

#### Menú 1

- \* OLLETA ALCOYANA
- \* CALDO PUCHERO+PELOTA
- \* ARROZ DEL CHEF
- \* BAJOCA FARCIDA
- \* SOLOMILLO DE CERDO SALSEADO
- \* PESCADO DEL DÍA
- \* GAZPACHO MANCHEGO

#### Menú 2

- \* RIB-EYE DE VACA DE PASTO HOLANDESA
- \* CHULETAS DE CORDERO RECENTAL
- \* CHULETAS DE CORDERO LECHAL DE ARANDA DE DUERO
- \* PESCADO FRESCO

### POSTRE

- \* SURTIDO DE REPOSTERÍA CASERA

Estamos para usted!

Ante cualquier necesidad, no dude en comentárselo a nuestro personal. Estaremos encantados en atenderle.

¿... y entre semana?



## menú ejecutivo

Configurado con lo mejor de nuestra oferta gastronómica. ¡Nunca defrauda!

## 29

## menú del día

Venga y descubra la calidad de nuestros platos diarios. La mejor variedad al mejor precio. Quien viene, repite!!!

## 11

## vinos

Nuestra minuciosa carta de vinos ha sido diseñada con dos intenciones muy concretas:

Ofrecer vinos novedosos pero exquisitos con los que sorprender a todo aquel que se atreva con nuevas experiencias.

Y, a su vez, poder disponer de los grandes clásicos que nunca fallan, para aquellos que disfrutan de la seguridad de los sabores conocidos.

Recuerde que también somos ...

**HOTEL**

Disponemos de variedad de apartamentos y habitaciones para que pueda elegir la opción que mejor se adapte a sus necesidades.

**PETS WELCOME**

Información y reservas:  
ventasantjordi.com  
**623 028 027**

**Venta Sant Jordi**  
by Primas Santamaría

### BLANCOS

- \* DILEMA VERDEJO D.O. Rueda 11.00
- \* MARIETA "ALBARIÑO" D.O. Rias Baixas 14.00

### ROSADOS

- \* MARQUÉS DE RISCAL D.O. Rioja 12.00

### TINTOS

- \* ALDEANUEVA CRIANZA D.O. Rioja 12.50
- \* NODUS BOBAL D.O. Valencia 14.50
- \* RAMÓN BILBAO CRIANZA D.O. Rioja 15.50
- \* MUGA CRIANZA D.O. Rioja 25.00
- \* PROTOS ROBLE D.O. Ribera Duero 14.50
- \* MISIVA ROBLE D.O. Ribera Duero 12.00
- \* MATARROMERA CRIANZA D.O. Ribera Duero 26.00
- \* QUINTA CARMELA ROBLE D.O. Ribera Duero 12.50
- \* PAGO CAPELLANES CRIANZA D.O. Ribera Duero 29.00
- \* JUAN GIL CRIANZA D.O. Jumilla 17.50
- \* ENRIQUE MENDOZA D.O. Alicante 18.00

### CAVAS, SIDRAS Y CHAMPAGNES

- \* AGUSTÍN TORRELLÓ 25.00
- \* GRAMONA IMPERIAL 29.00
- \* REAL SIDRA 12.00

HAGA TAMBIÉN SUS RESERVAS POR WHATSAPP

Ctra. Nacional 340 PK. 790.10 ALCOI

info@ventasantjordi.com

ventasantjordi.com



**965 547 319**