



Casa Benigna

ENTRANTES

Se sirven al centro de la mesa para ser compartidos. Por lo general se comparte una porción de entrante por cada dos comensales. También se pueden servir medias raciones.

Salmón ahumado en caliente	22€
Usando una técnica tradicional noruega, el salmón fresco es ahumado y servido templado.	
Arenques noruegos marinados	18€
Ligeramente dulces, es un plato ideal para compartir. Se sirve en forma de bocaditos pequeños, sin espinas y con salsa de yogur, mostaza y curry.	
Berenjena al horno con pato confitado	18€
Nuestro entrante más clásico. La berenjena se hornea y se sirve con pato confitado, acompañados de una salsa de tomate, cebolla y zanahoria.	
Ensalada de tomates	18€/24€
Combinación de distintas variedades de tomate, junto con ventresca de bonito, dados de bacalao seco, aguacate, huevo escalfado y algunos encurtidos.	
Jamón de Bellota	28€
Jamón CARRASCO 100% Ibérico de Bellota. Un plato que no puede faltar.	

PLATOS PRINCIPALES

Se cocinan y se sirven al centro de la mesa en nuestra sartén artesanal - *la Patella* - que está disponible en todos los tamaños. Si la mesa quisiera probar dos arroces distintos, éstos se servirían uno después de otro y las porciones de ambos se ajustarán en consecuencia.

Arroz a banda	28€
El clásico del mar. Se trata de un arroz especialmente limpio, servido únicamente con tropezones de gambón y calamar. <i>Variedad de grano: Bombita.</i>	
Arroz negro	28€
A la receta anterior se le añade tinta de calamar. <i>Variedad de grano: Bombita.</i>	
Arroz de pollo con verduras	28€
Es el arroz más valenciano de nuestra carta. El pollo es ecológico y la receta es especialmente rica en ingredientes. <i>Variedad de grano: Carnaroli.</i>	
Arroz con conejo y caracoles	28€
Con conejo de monte y caracoles de la sierra de Salinas (Alicante). <i>Variedad de grano: Carnaroli.</i>	
Arroz con costilla de cerdo ibérico	28€
Nuestro arroz más elaborado y genuino. El arroz, previamente ahumado durante cuarenta horas, se cocina con costillas de cerdo ibérico. <i>Variedad de grano: Bomba.</i>	
Fideuá	28€
La tradicional es la de pescado y marisco, pero se puede elaborar con cualquiera de nuestras recetas.	
Tagliolini con bogavante	28€
La pasta y los trozos de bogavante se terminan de cocinar en el centro de la mesa. La salsa es de tomate, cebolla y zanahoria.	

Precios por ración