

Ullal del Burro

Aperitivos y canapés

MOTIVO DEL CANAPÉ: TENEMOS MUCHOS TIPOS DE PAN DESDE LOS DESAYUNOS; ES UN BUEN APERITIVO CON PRODUCTOS DE CALIDAD. VOLVER AL CANAPÉ DE ORIGEN, SIN BAUTIZAR CON BRIOCHES NI PANES INNECESARIOS.

Canapé “Brioche” de Steak tartar 1, 3, 4, 12.....	9,50 €
Canapé de mantequilla ahumada Rooftop Smokehouse (sabor intenso) 1, 4, 7.....	7,50 €
con anchoa 00 mariposa.	
Coppa Joselito.....	26.00 €
Jamón ibérico Arturo Sánchez. 100%, corte en mesa	28,00 €
Cecina de Wagyu	25,00 €
Mojama extra de Barbate 4, 12.....	18,00 €
Hueva de atún de Almadraba , D.O. Ricardo Fuentes e Hijos 4, 12.....	23,00 €
Croqueta de Gamba Roja de Dénia 1, 2, 3, 6, 7.....	4 unidades 13,50 €
coronada con tartar de su propia esencia.	
Ravioli de Ricotta y Lima con velouté de gamba roja y tartar de sus colas, 1, 2, 3, 7.....	23,00 €
bajo una nube de queso Pecorino y aceite de trufa blanca del Piamonte.	
La “Gilda” del Burro con bonito en semisalaizón, 4, 14.....	8,00 €
piparras de Lezama y encurtidos propios.	

La bonita huerta de Emilia

UN GUIÑO A NUESTRAS TIERRAS EN PRODUCCIÓN. UN JUEGO SENSORIAL CON LAS HORTALIZAS, CON VISTAS A LA HUERTA. LOS PRODUCTOS CAMBIAN SEGÚN LA TEMPORADA, REFLEJANDO EL PASO DE LAS ESTACIONES.

LA HUERTA EN MESA:

Ensaladilla en capas frías con patata de arena de Sanlúcar, zanahorias, huevo hilado, encurtidos tradicionales, ventresca de atún en conserva, emulsión de mayonesa Musa con cítricos, la de toda la vida, aceituna negra deshidratada y edamame 1, 3, 4, 6, 12.....	14,50 €
Tomate pasificado con perdiz en escabeche Al señorito , 9, 10, 12.....	18,00 €
crema de mostaza antigua y miel de la tía Concha.	
Tomate con ventresca y cebollita tierna con encurtidos 4, 12.....	19,00 €
Ensalada de Burrata Fresca de Pezón 7, 9, 14.....	21,00 €
con tomates pasificados y secos en cañar, rúcula y vinagreta de pistachos.	
Sashimi de Tomate con Salazones de la Marina Alta, 4, 9, 14.....	19,50 €
con crema de almendras Marconas y un ligero toque de vinagre Chardonnay.	



Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Por favor, soliciten información a nuestro personal. 10% IVA INCLUIDO

Ullal del Burro

De la mar al Ullal

	Ostra Nº 2 Gillardeau 6.....	5,25 €
	Cocochas de bacalao El Barquero al pil pil 3, 4, 7.....	24,00 €
	Rapets en tempura con alioli de jengibre y ralladura de lima 1, 3, 4	18,00 €
	Sepionet “Almendrita” a la plancha o a la brasa (usted elige) 6.....	23,00 €
	Tortilla vaga de bacalao Barquero al pilpil 3, 4, 7.....	28,00 €
	Tortilla Vaga de Tartar de Gamba Roja con emulsión de trufa 3, 4, 7.....	32,50 €
	Gambita de Cristal Crujiente con Huevos de Corral 1, 2, 3, 4, 7.....	24,50 €
	fritos al estilo puntilla y polvo de salazón.	
	Carabinero al Carbón, abierto en libro con aceite y sal de escamas 3.....	26,50 €
	Figatells de Dénia, versión con sepia de la bahía y “picaeta de mercat” 6, 8.....	2 uds. 15,50 €
	(majada de miel, ñoras y cacahuete).	
	Calamar de Playa a la Brasa, bañado en reducción de galeras 3, 6, 8, 14.....	24,50 €
	al Palo Cortado y almendras garrapiñadas.	

La Marjal a la llauna

ESPIGA

UN DEBATE SOBRE LA IDENTIDAD DE “LES COQUES DE RECAPTE” CON LA MIRADA PUESTA EN LA MARINA ALTA. COCAS HECHAS A NUESTRA MANERA, SIEMPRE EN “LLAUNA”, COMO NOS ENSEÑARON PARA SORPRENDERLES.

	Coca Recapte 1, 4.....	18,00 €
	con pimienta roja y berenjena a la llama con anchoas Ortiz 00.	
	Coca “Les Rotes” con cebolla caramelizada a la Mistela de Xaló, 1, 6, 14.....	24,00 €
	láminas de pulpo seco al carbón y aceite de oliva Picual de Jávea.	
	Coca “La Marjal” (“Gambeta amb bleda”) salteado de acelga con 1, 3, 7	21,00 €
	mantequilla de gamba y ajillo, con tartar de gamba roja y perfumes cítricos de Villa Emilia.	
	Coca de Porchetta Italiana, base de crema de queso, rúcula, 1, 7, 8, 9.....	18,50 €
	porchetta, tomates secos y pesto de pistacho y lima. (regado en mesa a su gusto).	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
CONTIENE GLUTEN	HUEVOS	CRÚSTACEOS	PESCADO	SOJA	MOLUSCOS	LÁCTEOS	CACAHUETES	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	ALTRAMUCES	DIÓXIDO DE AZÚFRE Y SULFITOS



Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Por favor, soliciten información a nuestro personal. 10% IVA INCLUIDO

Ullal del Burro

Arroz con carácter

EL SEGADOR DE PEGO:

NUESTRA PROPUESTA ARROCERA EN VERSIÓN “LLAUNA”: ARROZ SECO COCINADO CON MIMO Y EL MEJOR PRODUCTO. (MÍNIMO 2 COMENSALES).

Llauna de Polp amb Bigots, 3, 4, 6.....27,50 €
fondo de gamba roja de Dénia y pulpos de la bahía con gambitas de Dénia semicrudas.
(por encargo, mínimo 250 g/ración, en temporada).

Llauna de Chuleta de Vaca, 10.....31,50 €
fondo oscuro de vaca añoja con chuleta de 600g a la brasa. Un arroz potente para amantes de la carne, servido con verdura de temporada.

Pescados de lonja

SELECCIÓN DIARIA SEGÚN SUBASTA Y TEMPORADA, EXPUESTO EN EL CARRO DE FRESCO, CON PRODUCTO DE LAS MEJORES LONJAS: GANDÍA, DÉNIA, JÁVEA, VALENCIA, TORREVIEJA.

FINA FRITURA / A LA BRASA / A LA DONOSTIERRA / A LA SAL

Lubina salvaje 4.....PVP/kg 78,00 €

Virrey 4.....PVP/kg 87,00 €

Dorada 4.....PVP/kg 77,00 €

Rodaballo de las Islas Cíes 4..... PVP/kg 92,00 €

Bogavante Azul 3.....S/M

Langosta 3.....S/M

Peix de Lonja 4.....S/M

S/M - Precio según mercado.

1



CONTIENE GLUTEN

2



HUEVOS

3



CRÚSTACEOS

4



PESCADO

5



SOJA

6



MOLUSCOS

7



LÁCTEOS

8



CACAHUETES

9



FRUTOS DE CÁSCARA

10



APIO

11



MOSTAZA

12



GRANOS DE SÉSAMO

13



ALTRAMUCES

14



E-X
DÍOXIDO DE AZÚFRE Y SULFITOS



Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Por favor, soliciten información a nuestro personal. 10% IVA INCLUIDO

Carnes a la brasa – Dry age

SELECCIÓN DE LOS MEJORES CORTES. APROXIMADAMENTE DE UN KG

Chuletón de Simmental añojo.....	PVP/kg 85,00 €
Tomahawk de vaca rubia Gallega. Precio por kg.....	PVP/kg 82,00 €
T-Bone de novilla Finlandesa	PVP/kg 78,00 €
Entrecot de Black Angus	230/250 g 31,50 €
Solomillo de Vaca Vieja Gallega	230/250 g 38,00 €
Steak Tartar de Solomillo – Preparado y aliñado en mesa 3, 4, 10, 11.....	42,00 €
Tuétano a Baja Temperatura y al Carbón	9,00 €
Entrecot de Wagyu japonesa 5+ laminado y hecho en piedra.	100 g 43,00 €
PVP/Kg – Precio por Kilogramo	

GUARNICIONES Y ACOMPAÑANTES

Pimientos del piquillo La Catedral.....	8,00 €
Patatas fritas de la lala.....	6,00 €
Patatas Ratte con tomillo.....	8,00 €
Verde que te quiero verde (verdura de temporada)	7,00 €
Aligot puré de patata con queso fundido 7	13,00 €

“ Sin prisa”... como querría Emilia

COCINADAS LENTAMENTE, CON MIMO Y RESPETO AL PRODUCTO.

Bacalao “El Barquero” a Baja Temperatura 4.....	26,50 €
al pil-pil con verduras de temporada salteadas.	
Jarrete de cordero sobre lecho de parmentier 7, 14.....	28,00 €
ligada con Parmigiano y bañada con su jugo reducido al brandy.	
Paletilla de Cordero Lechal.....	38,00 €
en infusión de tomillo y romero de los jardines de Villa Emilia.	

1



CONTIENE GLUTEN

2



HUEVOS

3



CRÚSTACEOS

4



PESCADO

5



SOJA

6



MOLUSCOS

7



LÁCTEOS

8



CACAHUETES

9



FRUTOS DE CÁSCARA

10



APIO

11



MOSTAZA

12



GRANOS DE SESAMO

13



ALTRAMUCES

14



E-X
DÍOXIDO DE AZÚFRE Y SULFITOS



Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Por favor, soliciten información a nuestro personal. 10% IVA INCLUIDO

Ullal del Burro

Postre – Un dolcet?

Torrija de cruasán brutal1, 3, 7.....	9,00 €
Emulsión de mascarpone con fresas salteadas con mantequilla y pimienta rosa7.....	10,50 €
Tarta de Chocolate “Dubai” 1, 7, 8 con cremoso de pistacho y su característico crujiente.	11,00 €
Tiramisú de Parlons al Ponche Caballero 1, 3, 7, 12.....	11,00 €
Carpaccio de Piña con ralladura de lima y cremoso de coco.....	9,00 €
Lemon Pie 1, 3, 7..... (Clásica tarta de limón con merengue italiano tostado)	11,00 €
Tarta de Queso Camembert 1, 3, 7.....	12,00 €
Crêpe Suzette flambeado al momento con licor de naranja y cítricos 1, 3, 7, 12..... Elaborado en mesa (10 min. de preparación)	16,00 €
Selección de Quesos Ullal del Burro 7..... S/M – Precio según mercado.	S/M

1



CONTIENE
GLUTEN

2



HUEVOS

3



CRÚSTACEOS

4



PESCADO

5



SOJA

6



MOLUSCOS

7



LÁCTEOS

8



CACAHUETES

9



FRUTOS DE
CÁSCARA

10



APIO

11



MOSTAZA

12



GRANOS DE
SESAMO

13



ALTRAMUCES

14



E-X
DIOXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS



Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Por favor, soliciten información a nuestro personal. 10% IVA INCLUIDO

Ullal del Burro



Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Por favor, soliciten información a nuestro personal. 10% IVA INCLUIDO