

Para empezar picando

	1/2 Ración	Ración
Jamón de Bellota Guijuelo	12 €	19 €
Lacón Ibérico preparado con un poco de pimienta, limón y aceite	5 €	7 €
Surtido Ibérico con queso: Queso curado, lomo, chorizo, salchichón	9 €	15 €
Tabla de quesos selectos	8 €	12 €
Queso curado Montelarreina gran reserva	5 €	8 €
Mojama Almadraba	6 €	9 €
Hueva de Atún	8 €	12 €
Festival de salazones: Bonito seco, hueva de atún, mojama de almadraba, anchoa de bota, bacalao inglés, aceite, pan y tomate		12 €
Pimientos rellenos de chipirón o bonito del norte (4 piezas)		12 €
Patatas bravas	4 €	6 €
Patatas de río asadas	4 €	6 €

	Unidad
Marinera: Ensaladilla rusa con anchoa de bota sobre base de rosquilla integral	3 €
Queso fresco plancha: Con confitura de pétalos de rosa	3 €
Queso fresco con anchoa de bota y pimiento	3 €
Trío: Anchoa de bota, boquerón y alcachofa	3 €

Dorado y crujiente por fuera

Sabroso y tierno por dentro

	1/2 Ración	Ración
Calamares a la romana: Crujientes, crujientes	7 €	10 €
Calamares a la andaluza: ¡Con todo su arte!	8 €	12 €
Chipirones fritos o al ajillo		10 €
Selección de frituras: Lo mejor de nuestros crujientes (gambas, mero, calamar, croquetas y dátiles)		10 €
Berenjena rebozada con miel de caña		9 €
Unidad		
Caballitos: Gambas envueltas en un dorado rebozado.	2 €	
Taco de Mero: Adobado y rebozado manteniendo todo su sabor	1,50 €	
Dátil con bacon: Dátil con almendra envuelto en crujiente de bacon	1,50 €	

Croqueteando con Paquita

No hemos conseguido que nos dé su receta, pero podemos garantizar que son caseras.

¡Pura artesanía!

	Unidad
Jamón Ibérico	1,50 €
Bacalao	1,50 €
Queso	1,50 €
Pollo	1,50 €

De la huerta al Chapeau

Ensaladas, ensaladillas y verduras frescas de temporada

	1/2 Ración	Ración
Ensalada Chapeau: Con más de 10 ingredientes (palmitos, cangrejo, alcachofa, queso fresco, salmón, bonito del norte)		10 €
Ensalada de ventresca: Capellán, ventresca, tomate y "picadito" de salazón de la terreta		10 €
Ensalada alicantina: Tomates de Muchamiel con salazones alicantinos		12 €
Ensaladilla rusa: Patata, atún, mahonesa... todo en su justa medida		5 €
Ensaladilla de pimientos con bacalao: Pimientos asados caseros con molla de bacalao y capellán		6 €
Ensaladilla de marisco: Bocas de cangrejo, gambas, salsa rosa		6 €
Ensaladilla de aguacate y pulpo de roca		7 €
Festival de ensaladillas: un poquito de cada una		12 €
Verduras de temporada: Dependemos del mercado....		10 €
Alcachofas plancha: solo en temporada	6 €	9 €
Carpaccio de alcachofa con aceite, limón y pimienta	6 €	9 €
Flor de alcachofa con jamón ibérico y foie		6 €
Champiñón a la plancha	6 €	8 €
Setas: de temporada y al calor de la plancha	6 €	8 €
Habas salteadas con jamón ibérico y foie	7 €	9 €
Gazpacho andaluz: Casero, casero (sólo en temporada)		6 €

Montaditos

Calientes con lo mejor de nuestra tierra

	Canapés	Montaditos
Especial Chapeau: solomillo de ternera, pimiento rojo, queso brie		8 €
Ternera con foie	3 €	3 €
Ternera con berenjena: carne muy tierna acompañada por un gran antioxidante	3 €	3 €
Lomo fresco con brie	3 €	3 €
Lomo adobado con queso brie	3 €	3 €
Salchicha: De Muchamiel, blanca y artesana	2 €	2 €
Morcilla: Artesanal de Bigastro	2 €	2 €
Pechuguín: Pechuga de pollo con pimiento rojo casero	3 €	3 €
De calamares con mahonesa	3 €	3 €

Montaditos

Fríos

	Canapés	Montaditos
Mojama Almadraba	3 €	3 €
Brie a la plancha con anchoa de bota	3 €	3 €
Queso fresco con anchoa de bota	3 €	3 €
Ventresca con tomate: lo mejor del atún con tomate de temporada	3 €	3 €
Huevo de atún	4 €	4 €

Verbena de montaditos

(6 unidades) Lo mejor del día seleccionado por nuestro chef

Montaditos

14 €

Verbena de canapés

De carne y calientes (12 unidades)

Chapeau: Mitad frío y mitad calentitos (12 unidades)

Canapés

13 €

13 €

Catalanas

Sobre un exquisito pan de pueblo

Catalana de jamón de bellota

Catalana

11 €

Catalana de salmón ahumado noruego

10 €

Catalana de anchoa de bota

10 €

Verbena de Catalanas (3 catalanas, 1 de cada)

28 €

Mini hamburguesas

De buey con cebolla caramelizada

Ración

5 €

De atún con pimiento del piquillo

5 €

Entre fogones

Revueltos y cazuelitas

	1/2 Ración	Ración
Huevos fritos con jamón ibérico y pimientos del Padrón: Un clásico que siempre triunfa	11 €	16 €
Pisto manchego con huevo de corral	6 €	8 €
Revuelto de espárragos trigueros con gambas y jamón	7 €	9 €
Revuelto Chapeau: Con nuestras mejoras verduras, gambas y un toque Chapeau	8 €	10 €
Revuelto de morcilla con trigueros y jamón	7 €	9 €
Revuelto de robellones: Sólo en temporada	8 €	12 €
Consomé: Caldo casero, un lujo para los amantes de la cuchara		3 €
Caldo con pelota: Hecha con carne de ternera		6 €
Manitas de cerdo: Si lo prefiera las deshuesamos ¡para comerlas mejor!		11 €
Albóndigas en salsa: con carne de ternera y una salsa qué es un pecado		7 €
Callos		6 €
Gambas al ajillo		12 €

Arroces (mínimo 2 personas)

	Ración
Arroz a banda	11 €
Arroz con conejo y caracoles	12 €
Arroz magro y verduras	11 €
Arroz caldoso con sepia, verduras y pulpo	12 €

Nuestros pescados de lonja

	Ración
Pez espada	13 €
Cherna (parecido al mero)	12 €
Sepia nacional de anzuelo	9 €
Calamar nacional de potera	12 €
Pulpo de banco de pesca a la plancha	14 €
Mejillón gallego al vapor (en temporada)	9 €
Boquerón frito (en temporada)	9 €

Carnes de ternera y cerdo ibérico

	Ración
Tournedó de lomo ibérico al ajillo	14 €
Tataki de pistacho y ternera añoja sobre praliné	14 €
Solomillo de Ternera de los montes de Toledo acompañado de patatas	19 €
Solomillo al foie	20 €
Solomillo al brie: Acompañamos a la carne con un sabroso queso francés	20 €
Entrecot de ternera de los montes de Toledo	18 €
Hamburguesa natural 100% ternera añoja. 200 gramos.	10 €
Presa ibérica	15 €
Rabo de ternera	14 €

Postres elaborados por nuestro chef

	Ración
Repostería variada: La mejor propuesta para hoy (2 personas)	9 €
Tiramisú	5 €
Coulant de chocolate con su helado de mantecado	5 €
Brownie con su helado de turrón	5 €
Manzana asada	5 €
Flan del día	4 €
Pan de Calatrava	4 €
Natillas con galleta	4 €
Helados de Xixona	4 €
Fruta pelada y preparada de temporada	3 €
Mousse de mango	5 €
Torrijas con helado de turrón	5 €

Servicio de pan 2 €

Menú del día

A ELEGIR UN ENTRANTE

ENSALADILLA RUSA
 ENSALADA DE VENTRESCA
 LACÓN PREPARADO EN SU PUNTO DE LIMÓN
 CALDO CON PELOTA
 VERDURITAS A LA PLANCHA
 REVUELTO CHAPEAU
 PISTO MANCHEGO
 HABAS SALTEADAS CON FOIE

DE SEGUNDO A ELEGIR

PLATO DEL DÍA (DOS CADA DÍA)
 CHERNA (PARECIDO AL MERO)
 CALAMAR DE BAHÍA PLANCHA
 CALLOS CASEROS
 MANITAS DE CERDO
 PECHUGAS A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN
 ALBÓNDIGAS CASERAS
 HAMBURGUESA DE TERNERA AÑOJA CON SUS PATATAS. 200 GRAMOS.

POSTRES

A ELEGIR DE LA CARTA

COPA DE VINO, CAÑA DE BARRIL, AGUA O REFRESCO

CAFÉ

SORBETITO DE LIMÓN

15 € / persona (IVA INCLUIDO)

Menú picoteo degustación

Mínimo 2 personas

PARA COMPARTIR

ENSALADILLA DEL DÍA
PATATAS BRAVAS A NUESTRO ESTILO
LACÓN PREPARADO EN SU PUNTO DE LIMÓN
DEGUSTACIÓN DE QUESO FRESCO
REVUELTO DE TEMPORADA
UN MONTADITO SORPRESA (CARNE O PESCADO)

DEGUSTACIÓN REPOSTERÍA DE LA CASA

BEBIDAS A ELEGIR

BOTELLA DE VINO BLANCO VERDEJO DE LA CASA,
BOTELLA DE VINO TINTO RIOJA
JARRA DE CERVEZA
(DOS BEBIDAS POR PERSONA)

CAFÉ

SORBETITO DE LIMÓN

17 € / persona (IVA INCLUIDO)

Menú arrocerero

Mínimo 2 personas

A ELEGIR DOS ENTRANTES

ENSALADA CHAPEAU
ENSALADA DE VENTRESCA
DEGUSTACIÓN DE CROQUETAS
REVUELTO DE LA HUERTA
VERDURITAS DE TEMPORADA
CALAMAR ROMANA O ANDALUZA

DE SEGUNDO A ELEGIR

ARROZ A BANDA
ARROZ CON CONEJO Y CARACOLES
ARROZ DE MAGRO Y VERDURAS
ARROZ CALDOSO CON SEPIA Y VERDURA

POSTRE

A ELEGIR DE LA CARTA

BEBIDAS A ELEGIR

BOTELLA DE VINO BLANCO VERDEJO DE LA CASA
BOTELLA DE VINO TINTO RIOJA O RIBERA DE DUERO
JARRA DE CERVEZA
(DOS BEBIDAS POR PERSONA)

CAFÉ

SORBETITO DE LIMÓN

23 € / persona (IVA INCLUIDO)

Los encurtidos gourmet

	Ración
Aceituna negra kalamata con aliño	2 €
Aceituna verde premium con aliño	2 €
Aceituna verde campesina	2 €
Piparra verde con aceite de oliva	2 €
Piparra roja con aliño	2 €

El mar en lata

	Ración
Navajas al natural de las Rías Gallegas Paco Lafuente 8/10	14 €
Mejillones fritos en escabeche de ls Rías Gallegas Paco Lafuente 8/10	9 €
Berberechos de las Rías Gallegas 20/30 Sánchez Llibre	14 €
Sardinillas en aceite de oliva Paco Lafuente	5 €
Sardinas en tomate elaborado con aceite de oliva Paco Lafuete	5 €