



Con su menú elija 2 entrantes y 1 postre

Choose 2 starters and a dessert with your menu

ENTRANTES - STARTERS

Ensalada de pescados de roca en escabeche de frutos, remolacha y cebolletas encurtidas
Rock fish salad with pickled red fruits, beets and shallots

Tataki de atún con salsa kabayaki, puré de mango picante y algas aliñadas
Tuna tataki with kabayaki sauce, spicy mango puree and wakami

Pulpo asado con arena de pimentón y parmentiere de patata
Roasted Octopus with paprika sand and potato parmentier

Sepionets de playa salteados con tomate aliñado y tirabeques
Sautéed baby squids with marinated tomato and sugar peas

Huevo cocido a baja temperatura con boletus, crema de celery y un toque de trufa
Low boiled egg with boletus and celery cream and a truffle puree

Carrillera de ternera cubierta de un velo de PX, crema de queso Idiazábal, piñones y trigo verde
Beef cheek with PX and Idiazabal cheese cream and pine nuts

POSTRES- DESSERTS

Infusión de Frutos rojos con yogur griego, frambuesas heladas, arena de cacao y stracciatella
Infusion of red fruits, frozen raspberries, cocoa and stracciatella ice cream

Cucurucho "roto" de limón (crema y merengue de limón con barquillo y caviar cítrico)
"Broken" cone with a lemon merengue and citric caviar

Lingote de chocolate con leche con maracuyá y mango
Milk chocolate lingot with a mango and passion fruit coulis

Pasión por la vainilla
Passion for vanilla

Si padece algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia no dude en consultarnos
If you have any type of allergy or food intolerance, please do not hesitate to contact us

MENÚ 35,90€
a elegir un plato principal
To choose a main course

Lomo de bacalao acompañado de un guiso tradicional
de sus callos

Cod with a traditional tripe stew

o

Presa de cerdo ibérico con calabaza asada con miel
y sésamo

Iberian pork with glazed pumpkins,

honey and sesame seeds

o

Paella valenciana

Valencian Paella

o

Arroz de pato con boletus

Rice with duck and wild mushrooms in its own stock

MENÚ 45€
a elegir un plato principal
To choose a main course

Lubina asada con espuma de erizos y carpaccio vegetal
Sea bass with sea urchin sauce and vegetable carpaccio

o

Solomillo de Ternera con foie y carbón vegetal
de mandioca

Fillet of beef with foie and vegetable carbon yuca

o

Arroz de bogavante

Lobster Rice

o

Arroz de carabineros y ajos tiernos

Red King Prawn and garlic shoots rice

Precios por persona con IVA incluido
Prices per person, VAT included

Primer servicio de Pan incluido *First service of Bread included*

Bebidas no incluidas *Drinks not included*

Arroces mínimo para 2 personas *Rice minimum 2 persons*

Menú para niños de 0 a 12 años

Menu for children from 0 to 12 years old

MENÚ 39€
a elegir un plato principal
To choose a main course

Rodaballo con mantequilla de hierbas, trinxat de patata y
jugo de sus espinas

Sautéed turbot with an herb butter, crushed potato and a fish stock

o

Parfait de cordero con pasas y piñones acompañado de una
crema de cebolletas asadas - Lamb "Parfait" with pine nuts

and raisins served with a cream chive sauce

o

Arroz de marisco- *Seafood Rice*

o

Fideuà de Gandía- *Fideduà (Noodle Paella)*

o

Arroz de montaña (arroz meloso de conejo, boletus,
frufa y foie)

Wet mountain rice with rabbit, foie, mushrooms and truffle

Menú infantil- 19€- Childrens Menu

Aperitivo (Appetizer)

Croquetas de jamón y croquetas de queso
Han croquettes and cheese croquettes

Plato principal a elegir entre (Main course to choose from)

Hamburguesa Especial Submarino
Special Submarine hamburger

o

Espaguetis a elegir con nuestra salsa Boloñesa o salsa de
tomate

*Spaghetti to choose from our homemade Bolognese or
tomato sauce*

o

Uno de nuestros arroces (a mesa completa)
solo a medio día

One of our rices (with a full table, only for lunch)

Postre (Dessert)

Vasito de bizcocho de chocolate con vainilla, nata y
peta zetas

Glass of chocolate cake with vanilla, cream and peta zetas

Todos nuestros arroces están elaborados con un arroz 100% bomba, cultivado en la albufera y en nuestro arrozal reservado, preservando una variedad
pura, con el objetivo de transmitir el mejor sabor y tradición de Valencia

All of our rice dishes are made with 100% "bomba" rice, grown in the lagoon and in our reserved ricefield, preserving a pure variety, with the aim of
transmitting the best flavor and tradition of Valencia