



Aquí estás, sentado en el corazón de nuestro hotel: una arrocería con vistas 360 grados a la ciudad de Valencia.

La carta que tienes en tus manos ha sido elaborada con especial atención en la materia prima de calidad y contando siempre con producto de cercanía y km 0, con el arroz como principal protagonista.

-

*Here you are, sitting in the heart of the hotel: our top floor restaurant specialized in rice dishes.*

*The menu you have in your hands has been prepared with top quality raw materials and has been created for those palates that recognise flavours, appreciate textures and enjoy the gastronomic spectacle.*





# ENTRANTES A COMPARTIR

Starters to share

Lomos de Salmón Nature con licuado de pepino y "taperots" Salmon fillets from Nature with cucumber puree and capers	21,00€
Anchoas del Cantábrico "Lolin" · 6ud. Anchovies from the Bay of Biscay (Lolin) · 6 units	18,00€
Ventresca de bonito en aceite de oliva con tomate del Perelló y espuma de piparra White tuna in olive oil with Perelló tomato and piparra pepper foam	20,00€
Jamón toro de atún rojo con pan crujiente de algas Bluefin tuna belly with crispy seaweed bread	22,00€
Jamón ibérico de bellota "lazo" 100% etiqueta negra · 100gr. Acorn-fed Iberian ham 100% black label (Lazo) · 100g	25,00€
Cecina de Wagyu · 100gr. Wagyu cecina (smoked meat) · 100g.	27,00€
Croquetas de jamón de bellota "lazo", 100% etiqueta negra · 4ud. Croquettes made with acorn-fed Iberian ham, 100% black label (Lazo) · 4 units	10,00€
Steak tartar de solomillo dos primaveras de la Finca con huevo frito y piparras · 120gr. Steak tartare made with sirloin from "Dos primaveras de la Finca"	18,00€
Pulpo a la brasa con espuma de sobrasada Grilled octopus with sobrasada foam	21,00€

MARIDAJE: BUENOS ACOMPAÑANTES PAIRING: GOOD COMPANIONS



## BEBIDAS *Drinks*

VERMOUTH BLANCO VITTORE VALSANGIACOMO RESERVA	6,00€	
PALO CORTADO GONZALEZ BYASS AÑADA DEL 91	30,00€	230,0€
CERVEZA AGUILA 1900	5,00€	
CERVEZA AGUILA SIN FILTRAR	5,00€	
BLOODY CLOXINA BY IVAN TALENS	13,00€	
MARGARITA MEX BY IVAN TALENS	14,00€	

## VINO BLANCO *White wine*

ANMA BLANCO, CHOZAS CARRASCAL D.O. Utiel Requena	6,00€	25,00€
PACO GARCIA BLANCO, PACO GARCIA D.O. Rioja	6,00€	25,00€

## VINO TINTO *Red wine*

ANMA TINTO, CHOZAS CARRASCAL D.O. Utiel Requena	6,00€	25,00€
EL ÁRBOL, ARANLEON D.O. Utiel Requena		27,00€
PACO GARCIA BLANCO, PACO GARCIA D.O. Rioja	6,00€	28,00€

## ESPUMOSOS *Sparkling wine*

ETERNO GRAN RERSERVA CHOZAS CARRASCAL D.O. Cava	9,00€	40,00€
MÖET CHANDO IMPERIAL, MÖET CHANDON D.O. Champagne		58,00€
MÖET ROSÉ IMPERIAL, MÖET CHANDON D.O. Champagne	15,00€	68,00€

copa  
glass

botella  
bottle



# ENTRANTES INDIVIDUALES

Starters for one

Coliflor india con crema de maíz. 11,00€

Indian cauliflower with creamed sweetcorn.

Milhojas de anguila en "all i pebre" con caviar de guindilla 16,50€

Millefeuille of eel made with garlic and pepper (all i pebre)  
and chili caviar

Huevo de corral ecológico con foie fresco, setas, trufa y demiglas 18,00€

Free-range egg, with fresh foie, wild mushrooms, truffle and demi-glace

Bogavante soasado con cremoso de queso, vinagreta de mostaza y miel 28,00€

Lightly baked lobster with creamy cheese and mustard and honey dressing



## BEBIDAS *Drinks*

CERVEZA ARTESANA VALENCIANA LA SOCARRADA 6,00€

## VINO ROSADO *Rosé wine*

ROSE MARINE, CHOZAS CARRASCAL D.O. Utiel Requena 7,00€ 25,00€

LES PRUNES 2018, CELLER DEL ROURE D.O. Utiel Requena 28,00€

## VINO BLANCO *White wine*

BELONDRADE Y LURTON 2019 D.O. Rueda 45,00€

200 MONGES RESERVA ESPECIAL 2010, VINICOLA REAL D.O. Rioja 60,00€

## VINO TINTO *Red wine*

AVAN CEPAS CENTENARIAS 2016, AVAN D.O. Ribera del Duero 53,00€

## ESPUMOSOS *Sparkling wine*

TANTUM ERGO/ROSÉ, HISPANO SUIZAS D.O. Cava 9,00€ 37,00€

AMOUR DE DEUTZ BRUT 2010, DEUTZ D.O. Champagne 190,0€

DOM PERIGNON LUMINOSO, D.O. Champagne 195,0€

copa  
glass

botella  
bottle



# CARNES Y PESCADOS

Meat & fish

Pescado fresco del día a la brasa con verduras Grilled fresh fish of the day with vegetables	PSM
Entrecotte de Angus a la brasa con verduras y patatas · 220gr. Grilled Angus entrecote with vegetables and potatoes	49,00€
Chuleta de vaca a la brasa con mousse de berenjena asada, cebolleta y malanga con salsa suave de ajo asado 1kg. para 2 personas Grilled T-bone steak with a mousse of roast aubergine, spring onion, taro and a delicate roast garlic sauce · 1kg. for 2 persons	62,00€

MARIDAJE: BUENOS ACOMPAÑANTES PAIRING: GOOD COMPANIONS

## VINO BLANCO *White wine*

EMINA 2017, MATARROMERA D.O. Ribera del Duero	35,00€
---	--------

## VINO TINTO *Red wine*

CONTINO GRAN RESERVA 2014, CONTINO D.O. Rioja	45,00€
---	--------

PESQUERA MILENIUM GRAN RESERVA 2015 D.O. Ribera del Duero	78,00€
---	--------

MATARROMERA ESENCIA 1994, 1995 Y 1996 D.O. R.D.	100,00€
---	---------

VALBUENA 5 AÑOS 2016, VEGA SICILIA D.O. Ribera del Duero	185,00€
--	---------

LUIS SANZ BUSTOS G.R. 2010, DEHESA DE LOS CANONIGOS D.O. R.D.	195,00€
---	---------

copa glass	botella bottle
---------------	-------------------



# NUUESTRO ADN EN PAELLAS

Valencia's DNA · Paellas

Arroz de verduras en "llanda" Vegan Vegetable paella	14,00€
Paella Valenciana con pato y alcachofa en temporada Valencian paella with duck and artichoke	17,00€
Arroz de pollo de corral con calabá y boletus Free-range chicken paella with squash and ceps	17,00€
Arroz de conejo con setas y alcachofas en temporada Rabbit paella with wild mushrooms and artichokes	17,00€
Arroz de pato con higos en "llanda" Duck paella with grilled figs	17,00€
Arroz de pato confitado con boletus y foie en "llanda" Duck confit paella with ceps and foie	20,00€
Fideuá de fideo fino, de gamba con "all i oli" de perejil en "llanda" "Fideuá" (thin short pasta) with shrimps and parsley aioli	20,00€
Arroz de marisco del "senyoret" "Senyoret" shellfish paella	20,00€
Arroz de langosta Lobster paella	26,00€
Arroz meloso de bogavante y boletus Creamy rice with lobster and ceps	28,00€
Suntuoso arroz a banda completo. *Por encargo 24h antes "Arroz a banda" (rice cooked in fish stock) *Must be ordered beforehand	30,00€

MARIDAJE: BUENOS ACOMPAÑANTES PAIRING: GOOD COMPANIONS



## VINO ROSADO *Rosé wine*

AIRE PROTOS PÁLIDO CIGALES, PROTOS D.O. Cigales		25,00€
VIÑAS DEL VERO PINOT NOIR, V. DEL VERO D.O. Somontano		25,00€
CLOS DE LOM R. MONASTRELL, CLOS DE LOM D.O. Valencia		28,00€
IMPROMPTU ROSE, HISPANO SUIZAS D.O. Valencia		30,00€

## VINO BLANCO *White wine*

MÓN, MONTESANCO D. O. P. Utiel Requena		25,00€
FINCA MONTEPEDROSO VERDEJO D.O. Rueda	6,00€	25,00€
ALBARIÑO LÍAS, MARTIN CODAX D.O. Rias Baixas		25,00€
LEDOMAINE 2019, ABADIA RETUERTA D.O. Castilla y León		42,00€
QUE BONITO CACAREABA, CONTADOR D.O. Rioja		50,00€

## VINO TINTO *Red wine*

LA PLANTA, BODEGA ARZUAGA D.O. Ribera del Duero		28,00€
NUMANTHIA 2015, NUMANTHIA D.O. Toro		53,00€
MATERIA, CHOZAS CARRASCAL D.O. Utiel Requena Mejor vino Valenciano Tinto 2021		58,00€
ALION RESERVA, VEGA SICILIA D.O. Ribera del Duero		85,00€

## ESPUMOSOS *Sparkling wine*

TANTUM ERGO/ERGO ROSÉ, HISPANO SUIZAS D.O. Cava	9,00€	37,00€
VEUVE CLICQUOT BRUT D.O. Champagne	12,00€	60,00€

copa  
glass

botella  
bottle



# POSTRES

## Desserts

Los chocolates al curry 7,00€

Curry chocolates

Crema de azafrán con helado de manzana y streusel de miel 7,00€

Saffron soup with apple ice-cream and honey streusel topping

Tacomisu 7,00€

Tacomisu

Bizcocho calado de naranja, crema y espuma de azahar 7,00€

Moist sponge cake with orange, confectioner's cream and orange blossom foam

Helado de leche de oveja con fresas y chantilly de vainilla 8,00€

Sheep milk ice-cream with strawberries and vanilla chantilly



## BEBIDAS Drinks

Vino Dulce VERDIL DE GEL, BODEGAS ENGUERA	6,00€	23,00€
Vino de Jerez VIEJA SOLERA, PEDRO XIMÉNEZ	16,00€	115,0€
Amontillado CUATRO PALMAS 2019, GONZALEZ BYASS	22,00€	130,0€
Moscatell CUVA VELLA VINTAGE 1980, CHERUBINO VALSANGIACOMO	10,00€	50,00€
ESPRESSO CREMAET MARTINI BY IVAN TALENS	12,00€	
ONLY FLOWER BY IVAN TALENS, Sin alcohol	8,00€	

copa  
glass

botella  
bottle



# FRIDAY AFTERWORK

Oferta sólo disponible los viernes  
Only available on Friday

## SIGNATURE COCKTAILS

*by Ivan Talens*

### MARTINEZ

12,00€

Mucha historia alberga este clásico que preparamos con ginebra Sipsmith, licor marrasquino y de higo con vermut rosso

This classic cocktail made with Sipsmith gin, maraschino liqueur, fig liqueur and vermouth rosso is full of history.

### ADONIS

10,00€

Señorial y perfecto aperitivo que componen dos vinos, vermut y vino de Jerez, refrescado y servido en coupette. Su aroma y sabor son los principales testigos y embajadores de su exquisitez.

A noble and perfect aperitif that combines two wines, vermouth and sherry, cooled and served in a coupette glass. Its aroma and flavours are the main witnesses and ambassadors of its delicacy.

### TARTUFO NEGRONI

14,00€

Desde la capital Milán, un clásico pero con esencia de la terreta a base de bitter y aromas de trufa de Morella, ginebra y vermut a partes iguales.

From Milan comes a classic cocktail but with the added touch of our homeland in the way of bitter and equal amounts of Morella truffle, gin and vermouth.



## ESPRESSO CREMAET

### MARTINI

12,00€

Tómate un "cremaet" hecho cocktail: Ron añejo, canela, limón, naranja café Nespresso, licor de café y azúcar.

"Cremaet" dessert turned into cocktail: Aged rum, cinnamon, lemon, orange, Nespresso coffee, coffee liqueur, sugar.

## ALICANTE MULE

13,00€

Nuestra querida Malabusca con jugo de lima, ginger beer y mermelada de nísperos... A beber!

Our beloved Malabusca with lime juice, ginger beer and medlar jam... To us!

## NDM NUCLEAR DAIQUIRI

### MANDARINA

12,00€

Alto nivel de ron Jamaicano, mandarina, jugo de lima y azúcar.

Excellent Jamaican rum, mandarin, lime juice and sugar.

## BLOODY CLÓCHINA

13,00€

Tomate y mar: Belvedere, jugo de clóchinas, salsa de chiles, jugo de limón, sal y pimientas.

Excellent Jamaican rum, mandarin, lime juice and sugar.



## MARGARITA MEX

14,00€

Ándele, Ándeleeee!!! Puro sabor a México: Mezcal Casamigos, triple seco, jugo de lima, mandarina, pomelo y chile habanero con toque de sal.

"Ándele, Ándeleeee!!!" The taste of Mexico, Mezcal Casamigos, triple sec, lime, mandarin and grapefruit juice, Habanero chili and a pinch of salt.

## BASIL PISCO SOUR

13,00€

De los sours más clásico pero con notas mas vegetales, agitando Pisco Barsol quebranta, jugo de limón, albahaca, espárrago verde, clara de huevo y bitter angostura.

From the most classic sours but with greener notes, shaking Pisco Barsol Quebranta, lemon juice, basil, wild asparagus, egg white and angostura.

## JULEPE RIBERA DEL XÚQUER

13,00€

Un julepe frutal y fresco con pulpa de kaki y bourbon Maker's Mark.

A fruity, fresh julep with persimmon flesh and Maker's Mark Bourbon.

## CITRUS AGAIN

13,00€

El poder de los cítricos con Roku, licor de yuzu, compota amarga de cítricos, jugo de lima, lima, clara de huevo, polvo de naranja y aroma de azahar.

The power of citrus fruit with Roku, yuzu liqueur, bitter citrus preserve, lime juice, lime, egg white, orange dust and orange blossom essence.



## DE LA HUERTA AL BAR

14,00€

Ahora ya puedes beberte nuestra huerta: Mezcal Xiaman con pimienta, apio, lima, hoja de naranjo, pepino y clara de huevo con AOVE de Viver, pimienta y sal. Toma ya!!!

You can now drink our kitchen garden: Mezcal Vida with pepper, celery, lime, orange leaf, cucumber and egg white, with Extra Virgin Olive Oil, pepper and salt. Try and beat that!!!

## COCKTAILS INOFENSIVOS

### HARMLESS COCKTAILS

Sin Alcohol Alcohol-free

### ONLY FLOWER

8,00€

Flores y violetas en long drink, zumo de frutos rojos, jugo de limón, sirope de violetas, frutos rojos y top de tónica de hibiscus y top de bitter.

Flowers and violets in a long drink with red berry juice, lemon juice, violet syrup, red berries and hibiscus tonic to top it up and bitter top.

### MEL DE ROMER FIZZ

8,00€

Un trago largo con miel, romero, sirope de cerveza 0,0, lima y soda.

Long drink with honey and rosemary, alcohol-free beer syrup, lime and soda.



# DESTILADOS & LICORES

## DISTILLATES & LIQUORS

### RON

Brugal Blanco Supremo	13.00€
Bacardi Blanco	13.00€
Brugal Añejo	14.00€
Diplomatic	16.00€
Brugal Extraviejo	16.00€
Santa Teresa 1796	19.00€
Brugal 1888	22.00€

### VODKA

Eristoff	13.00€
Grey Goose	16.00€
Belvedere	16.00€
Beluga	19.00€



## GINEBRA

Star Bombay	15.00€
Mombasa Club	16.00€
Gin Mare	16.00€
Roku	17.00€
Brockmans	17.00€
Spismith	18.00€
Oxley	18.00€
Malabusca	19.00€
Monkey 47	19.00€

## WHISKY

Jim Beam Bourbon	12.50€
Dewars 12	15.00€
Maker's Mark 20.84	17.00€
The Glenrothes 12 22.50	17.00€
Glenmorangie 27.25	20.00€
Maker's Mark 46 34.70	25.00€
The Macallan Double Cask42	27.00€
Yamazaki Destiller Reseve 81.90	28.00€
Hibiki Japones 84.08	30.00€



## BRANDY & COÑAC

Carlos I	12.00€
Hennessy VS	12.50€
Courvoisier V.S.O.P	12.50€
Ysabel Regina	12.50€
Hennessy X.O	40.00€

## TEQUILA & MEZCAL

El Casamigos Silver/Añejo	19.00€
Patron Silver/Añejo	16.00€
Mezcal Casamigos	16.00€
Mezcal Xiaman	26.00€

## LICORES & CREMAS

Orujo blanco	Chupito Shot 4.00€
Orujo de Hierbas	
Crema de Orujo	
Cassalla	Copa Glass 6.50€
Crema de Arroz	
Licor 43	
Pacharán	
Ponche Caballero	
Limoncello	
Baileys	
Grand Manier	
Licor de café Can Rich	
Licor de hierbas ibicencas Can Rich	



## BRANDY & COÑAC

Carlos I	12.00€
Hennessy VS	12.50€
Courvoisier V.S.O.P	12.50€
Ysabel Regina	12.50€
Hennessy X.O	40.00€

## TEQUILA & MEZCAL

El Casamigos Silver/Añejo	19.00€
Patron Silver/Añejo	16.00€
Mezcal Casamigos	16.00€
Mezcal Xiaman	26.00€

## LICORES & CREMAS

Orujo blanco	Chupito Shot 4.00€
Orujo de Hierbas	
Crema de Orujo	
Cassalla	Copa Glass 6.50€
Crema de Arroz	
Licor 43	
Pacharán	
Ponche Caballero	
Limoncello	
Baileys	
Grand Manier	
Licor de café Can Rich	
Licor de hierbas ibicencas Can Rich	



Only  
**YOU**

HOTEL VALENCIA