

De lunes a viernes laborables. Monday to Friday Working days

# ENTRANTES STARTERS

Jamón ibérico de cebo acompañado de pan crujiente y tomate natural rallado  
Iberian cured ham with crispy bread and grated fresh tomato

Atún fresco macerado en salsa ponzu con cremoso de almendra  
Fresh tuna marinated in ponzu sauce with almond cream



Croqueta de gamba roja con mayonesa de curry amarillo (3 unidades)  
Red prawn croquette with yellow curry mayonnaise (3 pieces)



Brandada de bacalao con huevo a baja temperatura, crema de ajo asado y aceite de trufa  
Cod brandade with slow-cooked egg, roasted garlic cream, and truffle oil



Repollo cocinado a baja temperatura con carbonara de panceta ibérica  
Slow-cooked cabbage with Iberian pancetta carbonara



# PRINCIPALES MAIN COURSE

Salmón asado con salsa de miel, jengibre y cítricos, acompañado de arroz salteado  
Roasted salmon with honey, ginger, and citrus sauce, served with sautéed rice



Entraña de ternera a la brasa con patatas primor a las finas hierbas  
Grilled beef skirt with baby potatoes and fine herbs

Fideuà de fideo fino con verduras y setas de temporada  
Thin noodle fideuà with seasonal vegetables and mushrooms



Paella valenciana  
Traditional Valencian paella

Arroz de langostinos con rape, ajetes y setas  
Prawn and monkfish rice with young garlic and mushrooms



**1 arroz por mesa / 1 rice per table**  
**Arroces mín. 2 pax. / Min. rice 2 pax.**

# POSTRES DESSERT

Tarta de queso gorgonzola  
Gorgonzola cheesecake



Espuma de almendra caramelizada con crema de naranja  
Caramelized almond foam with orange cream



Sorbete de lima y albahaca  
Lime and basil sorbet



Crema cítrica con espuma de lima  
Citrus cream with lime foam



27,50€

Precio por persona // IVA incl. Price per pax // VAT incl.  
Pan & agua incluido Bread & water include

menu

you lunch