

De lunes a viernes laborables. Monday to Friday Working days

ENTRANTES STARTERS

Crema fría de puerros, cebolleta y patata con salmón marinado en cítricos
Cold cream of leeks, spring onion and potato with citrus marinated salmon

Ensalada de burrata con puerros asados, pistachos y tomate en aceite de oliva
Burrata salad with roasted leeks, pistachios and tomato in olive oil

Croqueta de gamba roja con mahonesa de curry amarillo (3 unidades)
Red shrimp croquette with yellow curry mayonnaise (3 units)

Huevo a baja temperatura con cremoso de setas y crema de foie
Egg at low temperature with creamy mushrooms and foie cream

Jamón ibérico de cebo, acompañado con pan crujiente y tomate natural rallado. 70gr.
Iberian bait ham accompanied with crusty bread and grated natural tomato. 70gr.

PRINCIPALES MAIN COURSE

Lubina con langostinos pelados en salsa verde y polvo de jamón
Sea bass with peeled prawns in green sauce and ham powder

Entraña de ternera cocinada a baja temperatura con patatas confitadas y mojo picón verde
Veal entraña cooked at low temperature with confit potatoes and mojo picon verde

Arroz al curry con verduritas
Curry rice with vegetables

Paella Valenciana
Valencian Paella

Arroz de langostinos con rape, ajetes y setas
Prawn rice with monkfish, 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

Sorbete de lima y albahaca
Lime and basil sorbet

Brownie con cremoso de chocolate y reducción de naranja
Brownie with chocolate cream and orange reduction

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

you lunch

menu