

Del lunes 9 al jueves 12 laborables. Monday to Thursday Working days

PARA COMPARTIR TO SHARE

Carpacho de berenjenas caramelizadas con atún fresco, cremoso de tomate en aceite y ralladura de lima

Caramelized eggplant carpaccio with fresh tuna, tomato-in-oil cream and lime zest



Ensalada de cremoso de stracciatella con puerros asados, pistachos y tomate seco en aceite

Stracciatella cream salad with roasted leeks, pistachios and sun-dried tomatoes in oil



Caramelo de bacalao con su crujiente y cremoso de cebolla confitada (3 unidades)

Caramelized cod with its crunch and a creamy confit onion purée (3 pieces)

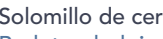


PRINCIPALES MAIN COURSE

Salmón asado con salsa de miel, jengibre y cítricos, con arroz salteado

Roasted salmon with honey, ginger and citrus sauce, served with

sautéed rice



Solomillo de cerdo con salsa agri dulce con arroz, cebollitas y col china

Pork tenderloin with sweet-and-sour sauce, rice, pearl onions and

Chinese cabbage

Rosejat de fideo fino con alcachofas y verduritas

Fine noodle rossejat with artichokes and mixed vegetables



Arroz a banda

Traditional seafood rice cooked in fish stock



Paella valenciana

Valencian paella

1 arroz por mesa / 1 rice per table

Arroces mín. 2 pax. / Min. rice 2 pax.

Arroz del señoret (suplemento de 6 €.)

Seafood rice with peeled shellfish (€6 supplement)



Arroz de langosta y langostinos (suplemento de 12 €.)

Lobster and king prawn rice (€12 supplement)



Arroz de pato con trigueros ajetes, ceps y foie

(suplemento de 7 €.)

Duck rice with wild asparagus, spring garlic, porcini

mushrooms and foie gras (€7 supplement)



Lubina a la brasa con vinagreta asiática de frutos secos

(suplemento de 8 €.)

Grilled sea bass with Asian nut vinaigrette (€8

supplement)



Entrecotte de lomo bajo de Black Angus con pimientos

del padrón y patatas primor a la brasa (suplemento de

11€.)

Black Angus sirloin steak with Padrón peppers and grilled

baby potatoes (€11 supplement)

POSTRES DESSERT

Tarta de queso gorgonzola

Gorgonzola cheesecake



Torrija caramelizada con crema de canela y helado de leche merengada

Caramelized French toast with cinnamon cream and meringue-flavored ice cream



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



39,50€

Precio por persona // IVA incl. Price per pax // VAT incl.

Pan & agua incluido Bread & water include

you lunch

menu