

De lunes a viernes laborables. Monday to Friday Working days

ENTRANTES STARTERS

Gazpacho
Gazpacho (creamy cold tomato soup)

Ceviche de corvina fresca con aliño cítrico
Fresh croaker with a citrus marinade

Brócoli al vapor con suave bechamel de coco
Steamed broccoli with a delicate coconut bechamel sauce

Croquetas artesanas de pollo asado, acompañadas de crema de mostaza y miel (2 unidades)
Handcrafted roast chicken croquettes served with a mustard and honey cream (2 pieces)

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

Solomillo ibérico con puré de zanahoria y jengibre, acompañado de salsa de citronela y galanga
Iberian pork tenderloin with carrot and ginger purée, served with a lemongrass and galangal sauce

Salmón lacado con salsa de cítricos y teriyaki, acompañado de aguacate a la brasa
Glazed salmon with citrus and teriyaki sauce, served with grilled avocado

Fideuá de verduras frescas de temporada
Fideuá with fresh seasonal vegetables

Paella valenciana
Valencian paella

Arroz negro de chipirón y ajetes tiernos
Black rice with baby squid and tender garlic shoots

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