

PARA COMPARTIR o no
TO SHARE or not

Frío Cold

Ensaladilla con aguacate, ventresca de atún y piparras
Spanish salad with tuna, avocado, basque chilli pepper /16€

Ensalada de burrata con puerros asados, pistachos y tomate
Burrata salad with roasted leeks, pistachios and tomatoes/17€

Jamón 50% raza Ibérico con pan sarraceno y tomate rallado. 90gr.
Ham 50% Iberian breed, buckwheat bread & grated tomato. 90gr. /22€

Cecina de Wagyu sin ahumar. 90gr.
Unsmoked Wagyu jerky caviar. 90gr. /55€

Nigiri de tartar de Wagyu con yema texturizada. (8 uds.)
Wagyu tartar Nigiri with textured egg yolk . (8 units.) /17,5€

Ensalada gourmet con productos valencianos
Gourmet salad with Valencian products/22€

Ensalada César Teriyaki style parmesano, beicon y tomate confitado con teriyaki
Teriyaki style Caesar salad with parmesan, bacon and confitted tomatoes with teriyaki sauce /17€

Jamón de bellota de 24 kilates. 100% raza ibérica. Cortado a cuchillo. 85gr.
Acorn-fed 24 carat ham. 100% Iberian breed. Knife cut. 85gr. /36€

Anchoa López. Unidad / Lata 8 lomos
Anchovies Lopez. Unit 5,5€ / 8 fillets tin 40€

Crema fría de puerros, cebolleta y patata con salmón marinado en cítricos
Cold cream of leeks, spring onion and potato with citrus marinated salmon/13,5€

Caliente Hot

“De oca a oca” Huevo oca con su hígado fresco, trufa y patatas o Huevos XXL de gallinas felices (fuera de temporada)
“From goose to goose” Goose egg with fresh goose liver, truffle and potatoes or XXL eggs from happy hens /42€

“Oído croquetas”(4 uds.) De jamón ibérico y lluvia de parmesano
“Oído croquettes”(4 units.) of iberian ham with parmesan cheese /12€

Calamar a la brasa con mahonesa de cebolleta y jengibre con lima, cilantro y crunch de cebolla
Grilled squid with chive mayonnaise, lime and coriander /26,5€

Alitas de pollo a la barbacoa japonesa Yakiniiku. (8uds.)
Yakiniku Japanese Barbecue Chicken Wings (8 units.) /16€

Coliflor a baja temperatura con hummus de garbanzos, parmesano, albahaca y aceitunas negras
Low temperature cauliflower with chickpea hummus, parmesan, basil, and black olives /16,5€

Croquetas de pollo asado con crema de mostaza y miel (4 uds.)
Roasted chicken croquettes with mustard and honey cream (4 units.) /12€

Huevos camperos rotos con gamba roja, patatas, cilantro, chipotle y piparra
Fried camper eggs with red prawns, potatoes, coriander, chilli peppers and chipotle /27€

Patatas bravas
Patatas bravas /10€

BOCADOS a los manos
EAT with your hands

Bikini de roast beef de Wagyu con pan hojaldrado, queso ahumado, pepinillos, cebollita moarada y lollo verde
Wagyu roast beef bikini with flaky bread, smoked cheese, pickles, pickled onions and green cabbage /19€

Burger de alcachofa con cebolla morada, col china, tomate seco y mahonesa vegana
Artichoke burger with red onion, Chinese cabbage, sundried tomato and vegan mayonnaise /19€
Burger de Wagyu con beicon, queso ahumado y cebolla caramelizada. Con patatas.
Wagyu burger, bacon, smoked cheese and caramelized onion. With fries /22€

eat

*1 arroz por mesa. *1 rice per table.
Se ruega pedir la paella o arroz por encargo 4 horas antes del servicio para evitar esperas.
Please order paella or rice 4 hours before the serviceto avoid waiting time.

PAELLAS y ARROCES
Mínimo 2 pax

Paella Valenciana con pollo, conejo y alcachofas en temporada
Valencian paella with chicken, rabbit and seasonal artichoke /19,5€

Arroz del Senyoret
Senyoret paella /22,5€

Arroz de plumilla ibérica con shiitakes, trigueros y ajos tiernos. “En llanda”
Iberian plumilla rice, shiitakes, wild asparagus and garlic. “En llanda” /20,50€

Fideuà de marisco con fideo fino“En llanda”
Shellfish “fideuà” (thin short pasta).“En llanda” / 20€

Arroz negro con pulpo a la brasa
Black rice with grilled octopus /22€

Arroz meloso de verduras con brócoli
Mellow rice with broccoli and vegetables /16,5€

ARROCES solo por encargo 24h
Mínimo 2 pax

Arroz de pollo, ceps y calabaza
Chicken paella with ceps and pumpkin /20€

Arroz seco de bogavante
European lobster Paella /32€

Arroz meloso de bogavante con gamba roja y ceps
Creamy lobster rice with red shrimp and ceps /35€

Arroz de langosta
Lobster Paella /41€

Arroz a banda completo (langosta, gamba roja, langostino y lubina)
Complete “a banda” paella (lobster, red shrimp, prawns and sea bass) /49€

nuestras
BRASAS
lovers

Lubina a la brasa con vinagreta asiática de frutos secos. 500gr.
Grilled sea bass with Asian nut vinaigrette. 500gr. /37€

Salmón lacado al josper con salsa de cítricos, teriyaki y aguacate a la brasa. 250gr.
Josper lacquered salmon, citrus sauce, teriyaki and grilled avocado. 250gr. /24€

Bacalao confitado al pil pil y cebolla caramelizada. 250gr. Skrei en temporada.
Confitted Skrei cod in pil pil sauce with onion confit. 250gr. /25€

Lomo bajo de Wagyu. 0,250kg.
Wagyu low loin. 0,250kg./53€

Solomillo de ternera a la brasa con refrito de cebolleta y malanga con salsa citronela. 250gr.
Grilled beef tenderloin, malanga purée, lemon grass sauce. 250gr. piece /31,5€

Entraña de Wagyu a la brasa con patata asada y chimichurri. 250gr.
Grilled Wagyu skirt with roasted potato and chimichurri. 250gr. /34,5€

Entrecot de lomo bajo de Black Angus con pimientos de Padrón y patatas Primor a la brasa. 300gr.
Black Angus sirloin steak with “Pimientos de Padrón” (typical green Galician peppers) and grilled “Primor” potatoes. 300gr. /39,90€

Tomahawk de carne de Angus Americano. 1kg aprox.
American Angus beef tomahawk. 1kg aprox. /80€

Chuleta de vaca a la brasa. Pieza de 1,2 kg aprox. con 45 días de maduración
Grilled beef chop. 1.2 kg aprox. piece with 45 days of maturation /74€

para
to ACOMPAÑAR
SIDE

Cogollos de lechuga a la brasa
Grilled romaine hearts /12€

Espárragos trigueros, calabacín, berenjena, tomates cherry, cebollita china
Wild asparagus, zucchini, eggplant, cherry tomatoes, spring onions /14€

Patatas gajo fritas
Fried potato wedges /6€

a la carta

POSTRES DESSERTS / 8€ /

Tarta de queso gorgonzola
Gorgonzola cheesecake
Sorbete de lima y albahaca
Lime and basil sorbet

Brownie con cremoso de chocolate negro y reducción de naranja
Brownie with dark chocolate creams, orange reduction, caramelized nuts

Torrija caramelizada con cremoso de canela y helado de leche merengada
Caramelized “torrija” with cinnamon cream and leche merengada ice cream

Crema cítrica con espuma de lima
Citrus cream with lime foam

el MIRADOR
de ONLY YOU