

# ENTRANTES DEL MAR

## ENSALADA PESCADOR

Tomate Raff, ventresca  
y mojama de atún

15.00



## SEPIA KIMCHEE

Sépie con mayo-Kimchee

14.50



## ENSALADILLA MERAKI

Nuestra ensaladilla  
con piparra y rabanito

9.00



## CROQUETA CHIPIRON

De chipirón en su tinta con mayonesa  
de perejil (4 unidades)

11.00



## BUÑUELO DE MAR

Taquitos de bacalao en tempura negra  
con *allioli* de miel

11.00



## PULPO A LA BRASA

Acompañado de parmentier de boniato

19.00



## CALAMAR ESTRELLADO

Calamar trinchado, cebolla negra  
pochada y salsa Mery

18.00



## CONTIGO PAN Y ...

Pan Gran *vitrium* y ajoaceite artesano

2.90



# ENTRANTES DE LA TIERRA

## ENSALADA VALENCIANA

Tomate y cebolla de la huerta aliñado con granizado de piparra

10.50



## BATATAS BRAVAS

Patata y batata con nuestra salsa brava y allioli de ajo negro

9.00



## TORREZNO

Traído de Soria, lo cortamos por tí

9.50



## CROQUETA DE PATO

Pato confitado y mayo-Hoisin (4 unidades)

11.50



## FIGATELLS

Con cremoso de chirivía y chimichurri

10.00



## BRIOCHE DE TORO

Guiso de rabo de toro, mayo trufa y encurtidos, en pan brioche caliente

13.00



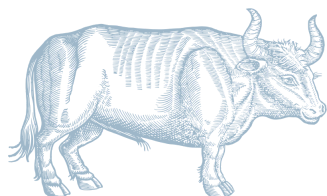
## HUMMUS

Acompañado de crudités y nuestra focaccia

7.50



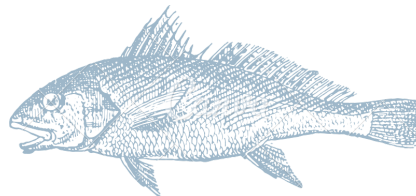
# Y DE PLATO FUERTE...



## CARRILLERA

De ternera estofada en su jugo, sobre parmentier de patatas

17.00



## SUQUET DE RAPE

Guiso de patata, rape y gambon con su majado de almendra y ajo

16.50



## ALBÓNDIGAS

Guiso tradicional de albóndigas con setas sobre parmentier

14.50



## LOMO CORVINA

A baja temperatura, sobre puré de guisantes y pisto manchego

17.50



## ENTRECOT DE BUEY

300 gr. de entrecot de buey nacional, con patatas y verduras

23.50

## BACALAO

En salsa de miso y almejas

16.00



## CAZUELA DE VERDURAS

Verduras de temporada asadas y provolone fundido

14.00



## ENTRECOTTE VEGANO

Filete "plant based" con salsa de setas

17.50



# ARROCES DE LOS FOGONES

REALIZADOS CON ARROZ TARTANA DE LA VARIEDAD J.SENDRA  
Y CON INFUSIÓN DE AZAFRÁN DE ELABORACIÓN PROPIA.

## ARROZ DEL *SENYORET*

Con gambitas, calamar y gambón

17.50/ración



## ARROZ DE PATO

Con trompetas de la muerte y foie

19.00/ración



## ARROZ NEGRO

Con sepia ,blanquet y tirabeques

17.00/ración



## ARROZ DE *PUTXERO*

Arroz al horno tradicional

Meloso o seco

18.00/ración



## FIDEUÁ

Con gambón, calamar y setas shiitake

16.50/ración



## PAELLA VALENCIANA

Bajo pedido con 24h de antelación

17.00/ración

## ARROZ DE VERDURAS

Con curry y garbanzos

16.50/ración



MÍNIMO 2 RACIONES POR ARROZ  
MÁXIMO 2 ARROCES POR MESA

# DULCE FINAL

## BROWNIE DE CHOCOLATE

Con helado de vainilla y dulce de leche

7.00



## PASTEL DE MANZANA

Nuestra versión en vaso  
Base de crumble, manzana asada  
y crema

6.50



## TARTA DE QUESO

De queso parmesano y gorgonzola  
con coulis de frutos rojos

6.80



## SORBETE CÍTRICO

Con frutos rojos

4.50



## BANOFFEE

Nuestra versión en vaso. Base de crumble,  
con plátano, dulce de leche y nata  
montada.

6.50

