

## TAPAS Y ENTRANTES

ORTIGA DE MAR EN TEMPURA ½ RACION ....8.5€	I RACION .....15.00€
OSTRA "LA PERLA DE VALENCIA" . . . . . I X . 3.80€ ////	5 OSTRAS.....16.50€
CLOTXINAS (VALENTIAN MUSSELS) DE LA BATEA N°6 DEL PUERTO DE VALENCIA.....	9.00€
PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE CALABAZA Y PATATA .....	19.00€
TATAKI DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA.....	16.00€
CEVICHE DE CORVINA SALVAJE, AJI AMARILLO , PIPARRA FRESCA, LEMON GRASS, HIGOS Y MAIZ FRITO .....	14.00€
TARTAR DE SALMON SALVAJE DE ALASKA CON FRESAS Y MAYONESA DE LIMA .....	15.00€
FIGATELLS DE PEGO ( CARNE DE CERDO CON HIGADO DE CERDO) 3 UNID .....	9.00€
CAUSA LIMEÑA DE POLLO Y AGUACATE CON CRUJIENTE DE YUCA .....	8.50€
ESCALIBADA EN SU JUGO CON JAMON DE CEBO.....	11.00€
PIPARRAS VASCAS FRITAS.....	9.00€
ENSALADA VERDE DE CEREZAS, FRUTOS ROJOS, PISTACHO Y QUESO TRONCHON DE CABRA .....	12.00€
PATATAS BRAVAS AL ESTILO LA LOLA . . . . .	7.50€
TOMATE VALENCIANO CON MOJAMA DE ATUN Y ENCURTIDOS.....	10.00€
HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMON IBÉRICO .....	9.90€
ANCHOA DEL CANTABRICO EN MARIPOSA I UNID...3.50 5 UNID .....	15.00€
TACOS DE BACALAO EN TEMPURA SOBRE "TITAINA TRADICIONAL.....	14.00€
STEAK TARTAR DE LONGANIZA DE PASCUA CON HUEVO DE CODORNIZ.....	10.00€
TABLA DE IBÉRICOS DE BELLOTA (lomo, chorizo, salchichón)... ..	10.00€
TABLA DE IBÉRICOS Y QUESOS.....	15.00€
JAMÓN IBERICO DE CEBO "LA JARA"..... RACION.16.50€	// ½ RACION ... 9.00€

### TABLAS DE QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS

(Tronchón de La Vall d'Uixó, Azul artesano de Castellón y queso curado manchego

con mermelada artesanal de naranja , jengibre y tomate)..... 17.00€

## **ARROCES Y PAELLAS**

*TODAS LAS PAELLAS SON HECHAS AL MOMENTO CON ARROZ D.O. ALBUFERA, EL TIEMPO MINIMO PARA COCINARSE SON MINIMO 30 MINUTOS*

*PRECIO POR PERSONA, MINIMO 2 PAX , UN ARROZ POR MESA.*

PAELLA VALENCIANA DE POLLO, CONEJO Y ROMERO.....	15.00€
PAELLA VEGETARIANA O VEGANA .....	14.00€
PAELLA DE ARROZ NEGRO .....	15.00€
PAELLA DE SECRETO DE CERDO IBÉRICO, REBOZUELOS (SETA DE TEMPORADA) Y BAJOQUETA .....	16.00€
PAELLA DE PAELLA DE PULPO AHUMADO Y PIMIENTO A LA FLAMA .....	17.00€
PAELLA DE MARISCO (CIGALAS, LANGOSTINOS, GAMBON Y MEJILLON).....	21.50€
MELOSO DE CONFIT DE PATO SETAS Y FOIE GRASS .....	16.00€
MELOSO DE SECRETO IBERICO CON BOLETUS Y CALABAZA.....	15.00€
MELOSO DE PULPO, CEBOLLA CAMELIZADA, GUISANTES Y GENJIBRE.....	16.00€

## **CARNES Y PESCADO**

ENTRECOT NOVILLO ARGENTINO 300GR .....	21.00€
PRESA DE CERDO IBERICA CON PARMENTIER Y MARZUELOS EM REDUCCION DE MOSCATEL.....	18.00€
MERO SALVAJE COM CREMA DE GUISANTES .....	18.00€
TACOS DE BACALAO EN TEMPURA SOBRE "TITAINA TRADICIONAL".....	14.00€
BOCADITO DE SOLOMILLO DE BUEY Y FOIEGRASS .....	8.00€

## **POSTRES**

FRUTA DE TEMPORADA.....	3.00€	
GRAIXONERA DE HORCHATA .....	4.00€	
CASTAÑA HELADA DE CAFÉ O NATA.....	4.00€	PX GRAN BARQUERO.....4.00€
COULANT DE CALABAZA Y CHOCOLATE.....	6.00€	
SORBETE DE MANDARINA Y COBERTURA DE CHOCOLATE	5.00€	"VI DE GEL" (Vino de hielo).....4.00€
HELADOS VARIADOS .....	5.00€	MOSCATEL VALDESPINO.....3.00€