

ARROCES Y PAELLAS

ARROZ MINIMO 2 PAX, PRECIO POR PERSONA, MAXIMO 2 ARROCES POR MESA. SE HACE CUALQUIER TIPO DE ARROZ POR ENCARGO. LOS ARROCES PARA COCINARLOS TIENE UN TIEMPO MINIMO DE 30 MINUTOS DE ESPERA.

TODOS NUESTROS ARROCES SE ELABORAN CON ARROZ D.O. VALENCIA.

AT LEAST 2 PEOPLE PER RICE, PRICE BY PERSON, MAXIMUM OF 2 TYPES OF RICE PER TABLE. ANY TYPE OF RICE IS MADE ON PREVIOUS REQUEST. ALL THE RICE WE COCKEED FOR YOU AT THE MOMENT, IT TAKES AT LEAST 30 OR 40 MINUTS.

ALL OUR RICES ARE PREPARED WITH D.O. VALENCIA RICE.

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO 17.00€
PAELLA VALENCIANA. MADE OF CHIKEN AND RABBIT.

PAELLA DE VERDURAS O VEGANA 16.00€
VEGETABLES PAELLA OR VEGAN PAELLA

PAELLA DEL SEÑORET 19.00€
PAELLA DEL SEÑORET. PEELED SEAFOOD PAELLA

PAELLA DE ARROZ NEGRO 18.00€
BLACK RICE PAELLA

ARROZ MELOSO DE PATO SETAS Y FOIE GRAS 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF DUCK, MUSHROOMS AND FOIE GRASS

ARROZ MELOSO DE SEPIA, CIGALITAS Y ALCACHOFAS 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF WITH CUTTLEFISH, CRAYFISH AND ARTICHOKE

ARROZ MELOSO DE PRESA DE CERDO IBÉRICO, AJETES, SETA SHITAKE Y CALABAZA 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE WITH IBERIAN PORK PLUMA (BONELESS FLANK), GREEN GARLIC, SHITAKE MUSHROOMS AND PUMPKIN.

CARNES Y PESCADOS

MAGRET DE PATO 18.00€
DUCK MAGRET

PRESA DE CERDO IBÉRICO 18.00€
IBERIC PORK

ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA 24.00€
TWO WEEKS MATURED GALICIAN VEAL ENTRECOTE

PESCADO DE PLAYA, 22.00€
BEACH FISH

TAPAS DEL MAR // TAPAS FROM THE SEA

ERIZO DE MAR DE LA LONJA DE VIGO; <i>SEA URCHIN FROM GALICIAN FISH MARKET ;</i>	VENTA A PESO, 100gr X 4.20€ <i>SALE BY WEIGHT; 100GR X 4.20€</i>
ORTIGA DE MAR DEL ESTRECHO EN TEMPURA, ½ RACION 9.50€ // RACION 16.00€ <i>TEMPURA SEA NETTLE FORM "EL ESTRECHO"</i>	
OSTRAS "LES PERLES "DEL PUERTO DE VALENCIA 1 OSTRA * 4.20€ // 5 OSTRAS x19.90€ <i>VALENTIAN OYSTER "LA PERLA DE VALENCIA"</i> <i>1 OYSTER*4.20</i> // <i>5 OYSTERS x 19.90€</i>	
TABLA DE AHUMADOS; LOMO DE SARDINA, LOMO DE ARENQUE, LOMO DE CABALLA , LOMO DE SARDINA MARINADA, GILDAS Y BOQUERONES <i>SMOKED FISH TABLE;</i> <i>SARDINE LOIN, HERRING LOIN, MECKEREL LOIN MARINATED SARDINE LOIN, GILDAS AND ANCHOVIES</i>	19.50€
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y MELOCOTÓN <i>SALMON TARTAR WITH ADVOCADO AND PEACH</i>	12.00€
VOLANDEIRA GALLEGA (ZAMBURIÑAS) A LA PLANCHA CON SALSA MARY <i>VOLANDEIRA GALLEGA (GILLED SCALLOPS) WITH MARY SAUCE.</i>	12.00€
SEPIA DE CALLO CON MAYONESA Y RALLADURA DE LIMA <i>CUTTLEFISH WITH LIME MAYONAISE</i>	12.00€
CALAMAR ENCEBOLLADO EN SU TINTA (CHIPIRONES) <i>SQUID IN ITS OWN INK WITH ONION</i>	9.00€
FRITURA DE PESCADO DE LONJA, PRECIO SEGÚN MERCADO <i>FRIED FISH FROM THE "LONJA" (FISH MARKET) PRICE ACCORDING TO THE DAILY MARKET PRICE</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • DE PESCADO DE PLAYA // -BEACH FISH • DE CALAMAR // FRIED SQUID 	15.00€
ANCHOAS MARIPOSA, DOBLE FILETE 5 UNIDADES <i>"BUTTERFLY ANCHOVIES" DOUBLE FILLET 5 PIECES</i>	12.50€
TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON TITAINA DEL CABAÑAL <i>TEMPURA CODFISH BLOCKS WITH "TITAINA"</i>	14.00€
ATÚN EN TACOS A LA PLANCHA SOBRE CEBOLLA POCHADA CON PX Y PIMENTÓN DE LA VERA <i>GRILLED TUNA FISH BLOCKS WITH ONION AND SWEET PAPRIKA</i>	14.00€
PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE PATATA Y CALABAZA <i>GRILLED OCTOPUS WITH TRINXAT OF POTATOES AND PUMPKIN</i>	21.00€



TABLA DE 3 QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS ECOLÓGICAS 19.00€

ARTESANAL CHEESE PLATTER WITH BIO MERMELADE

- **TRONCHÓN DE CABRA DE LA VALL D'UIXÓ CON MERMELADA DE JENGIBRE**
TRONCHON GOAT CURED CHEESE FROM VALL D'UXO + GINGER MERMELADE
- **QUESO AZUL PAYOYO DE LA SIERRA DE GRAZALEMA, CÁDIZ CON MERMELADA DE NARANJA**
BLUE PAYOYO, ARTESANAL GOAT CHEESE FROM CADIZ, CURED 4 MOTHS + ORANGE MERMELADE
- **QUESO CURADO MANCHEGO CON MERMELADA ARTESANAL DE TOMATE**
MANCHEGO D.O.P. ARTESANAL SHEEP CHEESE + TOMATE MERMELADE

**LAS MERMELADAS QUE UTILIZAMOS SON ECOLÓGICAS CERTIFICADAS POR EL CAECV
(COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA)**

ALL OUR MERMELADES ARE BIO CERTIFIED BY THE CAECV

SI QUIERES PROBAR UN SOLO QUESO, 100GR SON 8.00€

IF YOU PREFER A SINGLE CHEESE, 100GR ARE 8.00€

TIENE A SU DISPOSICIÓN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA LÁGRIMA DE SEGORBE (SIERRA DE ESPADÁN), ACEITE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. VARIEDAD AUTÓCTONA SERRANA.

TAPAS DE LA HUERTA // TAPAS FROM THE GARDEN

PIPARRAS VASCAS CON CHISTORRA <i>PIPARRAS (VASC GREEN PEPPERS FROM THE SEASON) WITH CHISTORRA (CHORIZO)</i>	7.90€
BERENJENA THAI PLANCHEADA CON LOMO DE SARDINA AHUMADO Y PESTO DE TOMATE SECO, ROMERO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA <i>GRILLED THAI EGGPLANT WITH LOIN OF SMOKED SARDINE AND SUN DRIE TOMATO, ROSEMAY AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	8.90€
PATATAS BRAVAS AL ESTILO LALOLA <i>LALOLA STYLE "PATATAS BRAVAS"</i>	8.50€
PIMIENTOS DE PADRÓN (ECOLÓGICOS CERTIFICADOS CAECV) <i>PADRON PEPPERS (BIO CERTIFIED CAECV)</i>	9.00€
ENSALADILLA RUSA <i>RUSIAN SALAD //ENSALADILLA RUSA. POTATOES, VEGETABLES, TUNA AND MAYONAISE</i>	6.80€
TITAINA DEL CABAÑAL CON MOJAMA DE ATÚN Y HUEVO DURO <i>TITAINA WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND BOILED EGG</i>	10.00€
TOMATE VALENCIANO DEL PERELLÓ CON MOJAMA DE ATÚN Y ENCURTIDOS <i>VALENCIA TOMATO FROM "EL PERELLÓ" WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND PICKLES</i>	10.00€
ENSALADA DE AHUMADOS <i>SMOKED FISH SALA</i>	12.00€
ENSALADA DE BURRATA. (MEZCLUM LECHUGAS, TOMATE CHERRY CONFITADO Y ALBAHACA) <i>BURRATA CHEESE SALAD</i> <i>(MIXED LETTUCE, CONFITTED CHERRY TOMATO AND BASIL)</i>	11.00€
ENSALADA DE LA HUERTA (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, HUEVO DURO, COL LOMBARDA, ATÚN Y ESPÁRRAGOS <i>VALENTIAN SALAD (LETTUCE, TOMATO, ONION, BOYLED EGG, RED CABBAGE, TUNA AND ASPARAGUS</i>	11.00€

POSTRES // DESSERTS

PANACOTTA DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA

HORCHATA MADE WITH CHUFA FROM VALENCIA

6.00€

SEMIFRÍO DE TURRÓN DE ALICANTE – TORRÓ D'ALACANT

SEMIFREDDO NOUGAT (TURRÓN DE ALICANTE – TORRÓ D'ALACANT)

6.00€

ARROCES Y PAELLAS

ARROZ MINIMO 2 PAX, PRECIO POR PERSONA, MAXIMO 2 ARROCES POR MESA. SE HACE CUALQUIER TIPO DE ARROZ POR ENCARGO. LOS ARROCES PARA COCINARLOS TIENE UN TIEMPO MINIMO DE 30 MINUTOS DE ESPERA.

TODOS NUESTROS ARROCES SE ELABORAN CON ARROZ D.O. VALENCIA.

AT LEAST 2 PEOPLE PER RICE, PRICE BY PERSON, MAXIMUM OF 2 TYPES OF RICE PER TABLE. ANY TYPE OF RICE IS MADE ON PREVIOUS REQUEST. ALL THE RICE WE COCKEED FOR YOU AT THE MOMENT, IT TAKES AT LEAST 30 OR 40 MINUTS.

ALL OUR RICES ARE PREPARED WITH D.O. VALENCIA RICE.

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO 17.00€
PAELLA VALENCIANA. MADE OF CHIKEN AND RABBIT.

PAELLA DE VERDURAS O VEGANA 16.00€
VEGETABLES PAELLA OR VEGAN PAELLA

PAELLA DEL SEÑORET 19.00€
PAELLA DEL SEÑORET. PEELED SEAFOOD PAELLA

PAELLA DE ARROZ NEGRO 18.00€
BLACK RICE PAELLA

ARROZ MELOSO DE PATO SETAS Y FOIE GRAS 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF DUCK, MUSHROOMS AND FOIE GRASS

ARROZ MELOSO DE SEPIA, CIGALITAS Y ALCACHOFAS 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF WITH CUTTLEFISH, CRAYFISH AND ARTICHOKE

ARROZ MELOSO DE PRESA DE CERDO IBÉRICO, AJETES, SETA SHITAKE Y CALABAZA 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE WITH IBERIAN PORK PLUMA (BONELESS FLANK), GREEN GARLIC, SHITAKE MUSHROOMS AND PUMPKIN.

CARNES Y PESCADOS

MAGRET DE PATO 18.00€
DUCK MAGRET

PRESA DE CERDO IBÉRICO 18.00€
IBERIC PORK

ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA 24.00€
TWO WEEKS MATURED GALICIAN VEAL ENTRECOTE

PESCADO DE PLAYA, 22.00€
BEACH FISH

TAPAS DEL MAR // TAPAS FROM THE SEA

ERIZO DE MAR DE LA LONJA DE VIGO; <i>SEA URCHIN FROM GALICIAN FISH MARKET ;</i>	VENTA A PESO, 100gr X 4.20€ <i>SALE BY WEIGHT; 100GR X 4.20€</i>
ORTIGA DE MAR DEL ESTRECHO EN TEMPURA, ½ RACION 9.50€ // RACION 16.00€ <i>TEMPURA SEA NETTLE FORM "EL ESTRECHO"</i>	
OSTRAS "LES PERLES "DEL PUERTO DE VALENCIA 1 OSTRA * 4.20€ // 5 OSTRAS x19.90€ <i>VALENTIAN OYSTER "LA PERLA DE VALENCIA"</i> <i>1 OYSTER*4.20</i> // <i>5 OYSTERS x 19.90€</i>	
TABLA DE AHUMADOS; LOMO DE SARDINA, LOMO DE ARENQUE, LOMO DE CABALLA , LOMO DE SARDINA MARINADA, GILDAS Y BOQUERONES <i>SMOKED FISH TABLE;</i> <i>SARDINE LOIN, HERRING LOIN, MECKEREL LOIN MARINATED SARDINE LOIN, GILDAS AND ANCHOVIES</i>	19.50€
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y MELOCOTÓN <i>SALMON TARTAR WITH ADVOCADO AND PEACH</i>	12.00€
VOLANDEIRA GALLEGA (ZAMBURIÑAS) A LA PLANCHA CON SALSA MARY <i>VOLANDEIRA GALLEGA (GILLED SCALLOPS) WITH MARY SAUCE.</i>	12.00€
SEPIA DE CALLO CON MAYONESA Y RALLADURA DE LIMA <i>CUTTLEFISH WITH LIME MAYONAISE</i>	12.00€
CALAMAR ENCEBOLLADO EN SU TINTA (CHIPIRONES) <i>SQUID IN ITS OWN INK WITH ONION</i>	9.00€
FRITURA DE PESCADO DE LONJA, PRECIO SEGÚN MERCADO <i>FRIED FISH FROM THE "LONJA" (FISH MARKET) PRICE ACCORDING TO THE DAILY MARKET PRICE</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • DE PESCADO DE PLAYA // -BEACH FISH • DE CALAMAR // FRIED SQUID 	15.00€
ANCHOAS MARIPOSA, DOBLE FILETE 5 UNIDADES <i>"BUTTERFLY ANCHOVIES" DOUBLE FILLET 5 PIECES</i>	12.50€
TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON TITAINA DEL CABAÑAL <i>TEMPURA CODFISH BLOCKS WITH "TITAINA"</i>	14.00€
ATÚN EN TACOS A LA PLANCHA SOBRE CEBOLLA POCHADA CON PX Y PIMENTÓN DE LA VERA <i>GRILLED TUNA FISH BLOCKS WITH ONION AND SWEET PAPRIKA</i>	14.00€
PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE PATATA Y CALABAZA <i>GRILLED OCTOPUS WITH TRINXAT OF POTATOES AND PUMPKIN</i>	21.00€



TABLA DE 3 QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS ECOLÓGICAS 19.00€

ARTESANAL CHEESE PLATTER WITH BIO MERMELADE

- **TRONCHÓN DE CABRA DE LA VALL D'UIXÓ CON MERMELADA DE JENGIBRE**
TRONCHON GOAT CURED CHEESE FROM VALL D'UXO + GINGER MERMELADE
- **QUESO AZUL PAYOYO DE LA SIERRA DE GRAZALEMA, CÁDIZ CON MERMELADA DE NARANJA**
BLUE PAYOYO, ARTESANAL GOAT CHEESE FROM CADIZ, CURED 4 MOTHS + ORANGE MERMELADE
- **QUESO CURADO MANCHEGO CON MERMELADA ARTESANAL DE TOMATE**
MANCHEGO D.O.P. ARTESANAL SHEEP CHEESE + TOMATE MERMELADE

**LAS MERMELADAS QUE UTILIZAMOS SON ECOLÓGICAS CERTIFICADAS POR EL CAECV
(COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA)**

ALL OUR MERMELADES ARE BIO CERTIFIED BY THE CAECV

SI QUIERES PROBAR UN SOLO QUESO, 100GR SON 8.00€

IF YOU PREFER A SINGLE CHEESE, 100GR ARE 8.00€

TIENE A SU DISPOSICIÓN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA LÁGRIMA DE SEGORBE (SIERRA DE ESPADÁN), ACEITE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. VARIEDAD AUTÓCTONA SERRANA.

TAPAS DE LA HUERTA // TAPAS FROM THE GARDEN

PIPARRAS VASCAS CON CHISTORRA <i>PIPARRAS (VASC GREEN PEPPERS FROM THE SEASON) WITH CHISTORRA (CHORIZO)</i>	7.90€
BERENJENA THAI PLANCHEADA CON LOMO DE SARDINA AHUMADO Y PESTO DE TOMATE SECO, ROMERO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA <i>GRILLED THAI EGGPLANT WITH LOIN OF SMOKED SARDINE AND SUN DRIE TOMATO, ROSEMAY AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	8.90€
PATATAS BRAVAS AL ESTILO LALOLA <i>LALOLA STYLE "PATATAS BRAVAS"</i>	8.50€
PIMIENTOS DE PADRÓN (ECOLÓGICOS CERTIFICADOS CAECV) <i>PADRON PEPPERS (BIO CERTIFIED CAECV)</i>	9.00€
ENSALADILLA RUSA <i>RUSIAN SALAD //ENSALADILLA RUSA. POTATOES, VEGETABLES, TUNA AND MAYONAISE</i>	6.80€
TITAINA DEL CABAÑAL CON MOJAMA DE ATÚN Y HUEVO DURO <i>TITAINA WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND BOILED EGG</i>	10.00€
TOMATE VALENCIANO DEL PERELLÓ CON MOJAMA DE ATÚN Y ENCURTIDOS <i>VALENCIA TOMATO FROM "EL PERELLÓ" WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND PICKLES</i>	10.00€
ENSALADA DE AHUMADOS <i>SMOKED FISH SALA</i>	12.00€
ENSALADA DE BURRATA. (MEZCLUM LECHUGAS, TOMATE CHERRY CONFITADO Y ALBAHACA) <i>BURRATA CHEESE SALAD</i> <i>(MIXED LETTUCE, CONFITTED CHERRY TOMATO AND BASIL)</i>	11.00€
ENSALADA DE LA HUERTA (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, HUEVO DURO, COL LOMBARDA, ATÚN Y ESPÁRRAGOS <i>VALENTIAN SALAD (LETTUCE, TOMATO, ONION, BOYLED EGG, RED CABBAGE, TUNA AND ASPARAGUS</i>	11.00€

POSTRES // DESSERTS

PANACOTTA DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA

6.00€

HORCHATA MADE WITH CHUFA FROM VALENCIA

SEMIFRÍO DE TURRÓN DE ALICANTE – TORRÓ D'ALACANT

6.00€

SEMIFREDDO NOUGAT (TURRÓN DE ALICANTE – TORRÓ D'ALACANT)

ARROCES Y PAELLAS

ARROZ MINIMO 2 PAX, PRECIO POR PERSONA, MAXIMO 2 ARROCES POR MESA. SE HACE CUALQUIER TIPO DE ARROZ POR ENCARGO. LOS ARROCES PARA COCINARLOS TIENE UN TIEMPO MINIMO DE 30 MINUTOS DE ESPERA.

TODOS NUESTROS ARROCES SE ELABORAN CON ARROZ D.O. VALENCIA.

AT LEAST 2 PEOPLE PER RICE, PRICE BY PERSON, MAXIMUM OF 2 TYPES OF RICE PER TABLE. ANY TYPE OF RICE IS MADE ON PREVIOUS REQUEST. ALL THE RICE WE COCKEED FOR YOU AT THE MOMENT, IT TAKES AT LEAST 30 OR 40 MINUTS.

ALL OUR RICES ARE PREPARED WITH D.O. VALENCIA RICE.

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO 17.00€
PAELLA VALENCIANA. MADE OF CHIKEN AND RABBIT.

PAELLA DE VERDURAS O VEGANA 16.00€
VEGETABLES PAELLA OR VEGAN PAELLA

PAELLA DEL SEÑORET 19.00€
PAELLA DEL SEÑORET. PEELED SEAFOOD PAELLA

PAELLA DE ARROZ NEGRO 18.00€
BLACK RICE PAELLA

ARROZ MELOSO DE PATO SETAS Y FOIE GRAS 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF DUCK, MUSHROOMS AND FOIE GRASS

ARROZ MELOSO DE SEPIA, CIGALITAS Y ALCACHOFAS 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF WITH CUTTLEFISH, CRAYFISH AND ARTICHOKE

ARROZ MELOSO DE PRESA DE CERDO IBÉRICO, AJETES, SETA SHITAKE Y CALABAZA 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE WITH IBERIAN PORK PLUMA (BONELESS FLANK), GREEN GARLIC, SHITAKE MUSHROOMS AND PUMPKIN.

CARNES Y PESCADOS

MAGRET DE PATO 18.00€
DUCK MAGRET

PRESA DE CERDO IBÉRICO 18.00€
IBERIC PORK

ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA 24.00€
TWO WEEKS MATURED GALICIAN VEAL ENTRECOTE

PESCADO DE PLAYA, 22.00€
BEACH FISH

TAPAS DEL MAR // TAPAS FROM THE SEA

ERIZO DE MAR DE LA LONJA DE VIGO; <i>SEA URCHIN FROM GALICIAN FISH MARKET ;</i>	VENTA A PESO, 100gr X 4.20€ <i>SALE BY WEIGHT; 100GR X 4.20€</i>
ORTIGA DE MAR DEL ESTRECHO EN TEMPURA, ½ RACION 9.50€ // RACION 16.00€ <i>TEMPURA SEA NETTLE FORM "EL ESTRECHO"</i>	
OSTRAS "LES PERLES "DEL PUERTO DE VALENCIA 1 OSTRA * 4.20€ // 5 OSTRAS x19.90€ <i>VALENTIAN OYSTER "LA PERLA DE VALENCIA"</i> <i>1 OYSTER*4.20</i> // <i>5 OYSTERS x 19.90€</i>	
TABLA DE AHUMADOS; LOMO DE SARDINA, LOMO DE ARENQUE, LOMO DE CABALLA , LOMO DE SARDINA MARINADA, GILDAS Y BOQUERONES <i>SMOKED FISH TABLE;</i> <i>SARDINE LOIN, HERRING LOIN, MECKEREL LOIN MARINATED SARDINE LOIN, GILDAS AND ANCHOVIES</i>	19.50€
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y MELOCOTÓN <i>SALMON TARTAR WITH ADVOCADO AND PEACH</i>	12.00€
VOLANDEIRA GALLEGA (ZAMBURIÑAS) A LA PLANCHA CON SALSA MARY <i>VOLANDEIRA GALLEGA (GILLED SCALLOPS) WITH MARY SAUCE.</i>	12.00€
SEPIA DE CALLO CON MAYONESA Y RALLADURA DE LIMA <i>CUTTLEFISH WITH LIME MAYONAISE</i>	12.00€
CALAMAR ENCEBOLLADO EN SU TINTA (CHIPIRONES) <i>SQUID IN ITS OWN INK WITH ONION</i>	9.00€
FRITURA DE PESCADO DE LONJA, PRECIO SEGÚN MERCADO <i>FRIED FISH FROM THE "LONJA" (FISH MARKET) PRICE ACCORDING TO THE DAILY MARKET PRICE</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • DE PESCADO DE PLAYA // -BEACH FISH • DE CALAMAR // FRIED SQUID 	15.00€
ANCHOAS MARIPOSA, DOBLE FILETE 5 UNIDADES <i>"BUTTERFLY ANCHOVIES" DOUBLE FILLET 5 PIECES</i>	12.50€
TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON TITAINA DEL CABAÑAL <i>TEMPURA CODFISH BLOCKS WITH "TITAINA"</i>	14.00€
ATÚN EN TACOS A LA PLANCHA SOBRE CEBOLLA POCHADA CON PX Y PIMENTÓN DE LA VERA <i>GRILLED TUNA FISH BLOCKS WITH ONION AND SWEET PAPRIKA</i>	14.00€
PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE PATATA Y CALABAZA <i>GRILLED OCTOPUS WITH TRINXAT OF POTATOES AND PUMPKIN</i>	21.00€



TABLA DE 3 QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS ECOLÓGICAS 19.00€

ARTESANAL CHEESE PLATTER WITH BIO MERMELADE

- **TRONCHÓN DE CABRA DE LA VALL D'UIXÓ CON MERMELADA DE JENGIBRE**
TRONCHON GOAT CURED CHEESE FROM VALL D'UXO + GINGER MERMELADE
- **QUESO AZUL PAYOYO DE LA SIERRA DE GRAZALEMA, CÁDIZ CON MERMELADA DE NARANJA**
BLUE PAYOYO, ARTESANAL GOAT CHEESE FROM CADIZ, CURED 4 MOTHS + ORANGE MERMELADE
- **QUESO CURADO MANCHEGO CON MERMELADA ARTESANAL DE TOMATE**
MANCHEGO D.O.P. ARTESANAL SHEEP CHEESE + TOMATE MERMELADE

**LAS MERMELADAS QUE UTILIZAMOS SON ECOLÓGICAS CERTIFICADAS POR EL CAECV
(COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA)**

ALL OUR MERMELADES ARE BIO CERTIFIED BY THE CAECV

SI QUIERES PROBAR UN SOLO QUESO, 100GR SON 8.00€

IF YOU PREFER A SINGLE CHEESE, 100GR ARE 8.00€

TIENE A SU DISPOSICIÓN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA LÁGRIMA DE SEGORBE (SIERRA DE ESPADÁN), ACEITE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. VARIEDAD AUTÓCTONA SERRANA.

TAPAS DE LA HUERTA // TAPAS FROM THE GARDEN

PIPARRAS VASCAS CON CHISTORRA <i>PIPARRAS (VASC GREEN PEPPERS FROM THE SEASON) WITH CHISTORRA (CHORIZO)</i>	7.90€
BERENJENA THAI PLANCHEADA CON LOMO DE SARDINA AHUMADO Y PESTO DE TOMATE SECO, ROMERO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA <i>GRILLED THAI EGGPLANT WITH LOIN OF SMOKED SARDINE AND SUN DRIE TOMATO, ROSEMAY AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	8.90€
PATATAS BRAVAS AL ESTILO LALOLA <i>LALOLA STYLE "PATATAS BRAVAS"</i>	8.50€
PIMIENTOS DE PADRÓN (ECOLÓGICOS CERTIFICADOS CAECV) <i>PADRON PEPPERS (BIO CERTIFIED CAECV)</i>	9.00€
ENSALADILLA RUSA <i>RUSIAN SALAD //ENSALADILLA RUSA. POTATOES, VEGETABLES, TUNA AND MAYONAISE</i>	6.80€
TITAINA DEL CABAÑAL CON MOJAMA DE ATÚN Y HUEVO DURO <i>TITAINA WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND BOILED EGG</i>	10.00€
TOMATE VALENCIANO DEL PERELLÓ CON MOJAMA DE ATÚN Y ENCURTIDOS <i>VALENCIA TOMATO FROM "EL PERELLÓ" WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND PICKLES</i>	10.00€
ENSALADA DE AHUMADOS <i>SMOKED FISH SALA</i>	12.00€
ENSALADA DE BURRATA. (MEZCLUM LECHUGAS, TOMATE CHERRY CONFITADO Y ALBAHACA) <i>BURRATA CHEESE SALAD</i> <i>(MIXED LETTUCE, CONFITTED CHERRY TOMATO AND BASIL)</i>	11.00€
ENSALADA DE LA HUERTA (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, HUEVO DURO, COL LOMBARDA, ATÚN Y ESPÁRRAGOS) <i>VALENTIAN SALAD (LETTUCE, TOMATO, ONION, BOYLED EGG, RED CABBAGE, TUNA AND ASPARAGUS</i>	11.00€

POSTRES // DESSERTS

PANACOTTA DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA

HORCHATA MADE WITH CHUFA FROM VALENCIA

6.00€

SEMIFRÍO DE TURRÓN DE ALICANTE – TORRÓ D'ALACANT

SEMIFREDDO NOUGAT (TURRÓN DE ALICANTE – TORRÓ D'ALACANT)

6.00€

ARROCES Y PAELLAS

ARROZ MINIMO 2 PAX, PRECIO POR PERSONA, MAXIMO 2 ARROCES POR MESA. SE HACE CUALQUIER TIPO DE ARROZ POR ENCARGO. LOS ARROCES PARA COCINARLOS TIENE UN TIEMPO MINIMO DE 30 MINUTOS DE ESPERA.

TODOS NUESTROS ARROCES SE ELABORAN CON ARROZ D.O. VALENCIA.

AT LEAST 2 PEOPLE PER RICE, PRICE BY PERSON, MAXIMUM OF 2 TYPES OF RICE PER TABLE. ANY TYPE OF RICE IS MADE ON PREVIOUS REQUEST. ALL THE RICE WE COCKEED FOR YOU AT THE MOMENT, IT TAKES AT LEAST 30 OR 40 MINUTS.

ALL OUR RICES ARE PREPARED WITH D.O. VALENCIA RICE.

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO 17.00€
PAELLA VALENCIANA. MADE OF CHIKEN AND RABBIT.

PAELLA DE VERDURAS O VEGANA 16.00€
VEGETABLES PAELLA OR VEGAN PAELLA

PAELLA DEL SEÑORET 19.00€
PAELLA DEL SEÑORET. PEELED SEAFOOD PAELLA

PAELLA DE ARROZ NEGRO 18.00€
BLACK RICE PAELLA

ARROZ MELOSO DE PATO SETAS Y FOIE GRAS 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF DUCK, MUSHROOMS AND FOIE GRASS

ARROZ MELOSO DE SEPIA, CIGALITAS Y ALCACHOFAS 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF WITH CUTTLEFISH, CRAYFISH AND ARTICHOKE

ARROZ MELOSO DE PRESA DE CERDO IBÉRICO, AJETES, SETA SHITAKE Y CALABAZA 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE WITH IBERIAN PORK PLUMA (BONELESS FLANK), GREEN GARLIC, SHITAKE MUSHROOMS AND PUMPKIN.

CARNES Y PESCADOS

MAGRET DE PATO 18.00€
DUCK MAGRET

PRESA DE CERDO IBÉRICO 18.00€
IBERIC PORK

ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA 24.00€
TWO WEEKS MATURED GALICIAN VEAL ENTRECOTE

PESCADO DE PLAYA, 22.00€
BEACH FISH

TAPAS DEL MAR // TAPAS FROM THE SEA

ERIZO DE MAR DE LA LONJA DE VIGO; <i>SEA URCHIN FROM GALICIAN FISH MARKET ;</i>	VENTA A PESO, 100gr X 4.20€ <i>SALE BY WEIGHT; 100GR X 4.20€</i>
ORTIGA DE MAR DEL ESTRECHO EN TEMPURA, ½ RACION 9.50€ // RACION 16.00€ <i>TEMPURA SEA NETTLE FORM "EL ESTRECHO"</i>	
OSTRAS "LES PERLES "DEL PUERTO DE VALENCIA 1 OSTRA * 4.20€ // 5 OSTRAS x19.90€ <i>VALENTIAN OYSTER "LA PERLA DE VALENCIA"</i> <i>1 OYSTER*4.20</i> // <i>5 OYSTERS x 19.90€</i>	
TABLA DE AHUMADOS; LOMO DE SARDINA, LOMO DE ARENQUE, LOMO DE CABALLA , LOMO DE SARDINA MARINADA, GILDAS Y BOQUERONES <i>SMOKED FISH TABLE;</i> <i>SARDINE LOIN, HERRING LOIN, MECKEREL LOIN MARINATED SARDINE LOIN, GILDAS AND ANCHOVIES</i>	19.50€
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y MELOCOTÓN <i>SALMON TARTAR WITH ADVOCADO AND PEACH</i>	12.00€
VOLANDEIRA GALLEGA (ZAMBURIÑAS) A LA PLANCHA CON SALSA MARY <i>VOLANDEIRA GALLEGA (GILLED SCALLOPS) WITH MARY SAUCE.</i>	12.00€
SEPIA DE CALLO CON MAYONESA Y RALLADURA DE LIMA <i>CUTTLEFISH WITH LIME MAYONAISE</i>	12.00€
CALAMAR ENCEBOLLADO EN SU TINTA (CHIPIRONES) <i>SQUID IN ITS OWN INK WITH ONION</i>	9.00€
FRITURA DE PESCADO DE LONJA, PRECIO SEGÚN MERCADO <i>FRIED FISH FROM THE "LONJA" (FISH MARKET) PRICE ACCORDING TO THE DAILY MARKET PRICE</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • DE PESCADO DE PLAYA // -BEACH FISH • DE CALAMAR // FRIED SQUID 	15.00€
ANCHOAS MARIPOSA, DOBLE FILETE 5 UNIDADES <i>"BUTTERFLY ANCHOVIES" DOUBLE FILLET 5 PIECES</i>	12.50€
TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON TITAINA DEL CABAÑAL <i>TEMPURA CODFISH BLOCKS WITH "TITAINA"</i>	14.00€
ATÚN EN TACOS A LA PLANCHA SOBRE CEBOLLA POCHADA CON PX Y PIMENTÓN DE LA VERA <i>GRILLED TUNA FISH BLOCKS WITH ONION AND SWEET PAPRIKA</i>	14.00€
PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE PATATA Y CALABAZA <i>GRILLED OCTOPUS WITH TRINXAT OF POTATOES AND PUMPKIN</i>	21.00€



TABLA DE 3 QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS ECOLÓGICAS 19.00€

ARTESANAL CHEESE PLATTER WITH BIO MERMELADE

- **TRONCHÓN DE CABRA DE LA VALL D'UIXÓ CON MERMELADA DE JENGIBRE**
TRONCHON GOAT CURED CHEESE FROM VALL D'UXO + GINGER MERMELADE
- **QUESO AZUL PAYOYO DE LA SIERRA DE GRAZALEMA, CÁDIZ CON MERMELADA DE NARANJA**
BLUE PAYOYO, ARTESANAL GOAT CHEESE FROM CADIZ, CURED 4 MOTHS + ORANGE MERMELADE
- **QUESO CURADO MANCHEGO CON MERMELADA ARTESANAL DE TOMATE**
MANCHEGO D.O.P. ARTESANAL SHEEP CHEESE + TOMATE MERMELADE

**LAS MERMELADAS QUE UTILIZAMOS SON ECOLÓGICAS CERTIFICADAS POR EL CAECV
(COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA)**

ALL OUR MERMELADES ARE BIO CERTIFIED BY THE CAECV

SI QUIERES PROBAR UN SOLO QUESO, 100GR SON 8.00€

IF YOU PREFER A SINGLE CHEESE, 100GR ARE 8.00€

TIENE A SU DISPOSICIÓN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA LÁGRIMA DE SEGORBE (SIERRA DE ESPADÁN), ACEITE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. VARIEDAD AUTÓCTONA SERRANA.

TAPAS DE LA HUERTA // TAPAS FROM THE GARDEN

PIPARRAS VASCAS CON CHISTORRA <i>PIPARRAS (VASC GREEN PEPPERS FROM THE SEASON) WITH CHISTORRA (CHORIZO)</i>	7.90€
BERENJENA THAI PLANCHEADA CON LOMO DE SARDINA AHUMADO Y PESTO DE TOMATE SECO, ROMERO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA <i>GRILLED THAI EGGPLANT WITH LOIN OF SMOKED SARDINE AND SUN DRIE TOMATO, ROSEMAY AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	8.90€
PATATAS BRAVAS AL ESTILO LALOLA <i>LALOLA STYLE "PATATAS BRAVAS"</i>	8.50€
PIMIENTOS DE PADRÓN (ECOLÓGICOS CERTIFICADOS CAECV) <i>PADRON PEPPERS (BIO CERTIFIED CAECV)</i>	9.00€
ENSALADILLA RUSA <i>RUSIAN SALAD //ENSALADILLA RUSA. POTATOES, VEGETABLES, TUNA AND MAYONAISE</i>	6.80€
TITAINA DEL CABAÑAL CON MOJAMA DE ATÚN Y HUEVO DURO <i>TITAINA WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND BOILED EGG</i>	10.00€
TOMATE VALENCIANO DEL PERELLÓ CON MOJAMA DE ATÚN Y ENCURTIDOS <i>VALENCIA TOMATO FROM "EL PERELLÓ" WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND PICKLES</i>	10.00€
ENSALADA DE AHUMADOS <i>SMOKED FISH SALA</i>	12.00€
ENSALADA DE BURRATA. (MEZCLUM LECHUGAS, TOMATE CHERRY CONFITADO Y ALBAHACA) <i>BURRATA CHEESE SALAD</i> <i>(MIXED LETTUCE, CONFITTED CHERRY TOMATO AND BASIL)</i>	11.00€
ENSALADA DE LA HUERTA (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, HUEVO DURO, COL LOMBARDA, ATÚN Y ESPÁRRAGOS <i>VALENTIAN SALAD (LETTUCE, TOMATO, ONION, BOYLED EGG, RED CABBAGE, TUNA AND ASPARAGUS</i>	11.00€

POSTRES // DESSERTS

PANACOTTA DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA

HORCHATA MADE WITH CHUFA FROM VALENCIA

6.00€

SEMIFRÍO DE TURRÓN DE ALICANTE – TORRÓ D'ALACANT

SEMIFREDDO NOUGAT (TURRÓN DE ALICANTE – TORRÓ D'ALACANT)

6.00€

ARROCES Y PAELLAS

ARROZ MINIMO 2 PAX, PRECIO POR PERSONA, MAXIMO 2 ARROCES POR MESA. SE HACE CUALQUIER TIPO DE ARROZ POR ENCARGO. LOS ARROCES PARA COCINARLOS TIENE UN TIEMPO MINIMO DE 30 MINUTOS DE ESPERA.

TODOS NUESTROS ARROCES SE ELABORAN CON ARROZ D.O. VALENCIA.

AT LEAST 2 PEOPLE PER RICE, PRICE BY PERSON, MAXIMUM OF 2 TYPES OF RICE PER TABLE. ANY TYPE OF RICE IS MADE ON PREVIOUS REQUEST. ALL THE RICE WE COCKEED FOR YOU AT THE MOMENT, IT TAKES AT LEAST 30 OR 40 MINUTS.

ALL OUR RICES ARE PREPARED WITH D.O. VALENCIA RICE.

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO 17.00€
PAELLA VALENCIANA. MADE OF CHIKEN AND RABBIT.

PAELLA DE VERDURAS O VEGANA 16.00€
VEGETABLES PAELLA OR VEGAN PAELLA

PAELLA DEL SEÑORET 19.00€
PAELLA DEL SEÑORET. PEELED SEAFOOD PAELLA

PAELLA DE ARROZ NEGRO 18.00€
BLACK RICE PAELLA

ARROZ MELOSO DE PATO SETAS Y FOIE GRAS 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF DUCK, MUSHROOMS AND FOIE GRASS

ARROZ MELOSO DE SEPIA, CIGALITAS Y ALCACHOFAS 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF WITH CUTTLEFISH, CRAYFISH AND ARTICHOKE

ARROZ MELOSO DE PRESA DE CERDO IBÉRICO, AJETES, SETA SHITAKE Y CALABAZA 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE WITH IBERIAN PORK PLUMA (BONELESS FLANK), GREEN GARLIC, SHITAKE MUSHROOMS AND PUMPKIN.

CARNES Y PESCADOS

MAGRET DE PATO 18.00€
DUCK MAGRET

PRESA DE CERDO IBÉRICO 18.00€
IBERIC PORK

ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA 24.00€
TWO WEEKS MATURED GALICIAN VEAL ENTRECOTE

PESCADO DE PLAYA, 22.00€
BEACH FISH

TAPAS DEL MAR // TAPAS FROM THE SEA

ERIZO DE MAR DE LA LONJA DE VIGO; <i>SEA URCHIN FROM GALICIAN FISH MARKET ;</i>	VENTA A PESO, 100gr X 4.20€ <i>SALE BY WEIGHT; 100GR X 4.20€</i>
ORTIGA DE MAR DEL ESTRECHO EN TEMPURA, ½ RACION 9.50€ // RACION 16.00€ <i>TEMPURA SEA NETTLE FORM "EL ESTRECHO"</i>	
OSTRAS "LES PERLES "DEL PUERTO DE VALENCIA 1 OSTRA * 4.20€ // 5 OSTRAS x19.90€ <i>VALENTIAN OYSTER "LA PERLA DE VALENCIA"</i> <i>1 OYSTER*4.20</i> // <i>5 OYSTERS x 19.90€</i>	
TABLA DE AHUMADOS; LOMO DE SARDINA, LOMO DE ARENQUE, LOMO DE CABALLA , LOMO DE SARDINA MARINADA, GILDAS Y BOQUERONES <i>SMOKED FISH TABLE;</i> <i>SARDINE LOIN, HERRING LOIN, MECKEREL LOIN MARINATED SARDINE LOIN, GILDAS AND ANCHOVIES</i>	19.50€
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y MELOCOTÓN <i>SALMON TARTAR WITH ADVOCADO AND PEACH</i>	12.00€
VOLANDEIRA GALLEGA (ZAMBURIÑAS) A LA PLANCHA CON SALSA MARY <i>VOLANDEIRA GALLEGA (GILLED SCALLOPS) WITH MARY SAUCE.</i>	12.00€
SEPIA DE CALLO CON MAYONESA Y RALLADURA DE LIMA <i>CUTTLEFISH WITH LIME MAYONAISE</i>	12.00€
CALAMAR ENCEBOLLADO EN SU TINTA (CHIPIRONES) <i>SQUID IN ITS OWN INK WITH ONION</i>	9.00€
FRITURA DE PESCADO DE LONJA, PRECIO SEGÚN MERCADO <i>FRIED FISH FROM THE "LONJA" (FISH MARKET) PRICE ACCORDING TO THE DAILY MARKET PRICE</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • DE PESCADO DE PLAYA // -BEACH FISH • DE CALAMAR // FRIED SQUID 	15.00€
ANCHOAS MARIPOSA, DOBLE FILETE 5 UNIDADES <i>"BUTTERFLY ANCHOVIES" DOUBLE FILLET 5 PIECES</i>	12.50€
TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON TITAINA DEL CABAÑAL <i>TEMPURA CODFISH BLOCKS WITH "TITAINA"</i>	14.00€
ATÚN EN TACOS A LA PLANCHA SOBRE CEBOLLA POCHADA CON PX Y PIMENTÓN DE LA VERA <i>GRILLED TUNA FISH BLOCKS WITH ONION AND SWEET PAPRIKA</i>	14.00€
PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE PATATA Y CALABAZA <i>GRILLED OCTOPUS WITH TRINXAT OF POTATOES AND PUMPKIN</i>	21.00€

TAPAS DEL CAMPO // TAPAS FROM THE COUNTRY

PORCHETTA DE CERDO (PANCETA DE CERDO, SOLOMILLO, HIERBAS Y PATATAS AL HORNO) <i>"PORCHETTA DE CERDO" (BEACON, SIRLOIN, HERBS AND BAKED POTATOES)</i>	12.00€
SOLOMILLOS DE POLLO CRUJIENTE CON MAYONESA DE LIMA Y PATATAS <i>CRISPY CHICKEN TENDERLOINS WITH LIME MAYONNAISE AND POTATOES</i>	9.50€
MORCILLA DE BURGOS CON PIMIENTOS DE PADRÓN, Y MERMELADA DE BLOODY MARY <i>BURGOS BLOOD SAUSAGE WITH PADRON PEPPERS</i>	8.50€
HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMON IBERICO <i>FRIED (BROKEN) EGGS WITH POTATOES AND JAMON IBERICO</i>	12.00€
HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y MORCILLA DE BURGOS <i>FRIED (BROKEN) EGGS WITH POTATOES AND BURGOS BLOOD SAUSAGE (MORCILLA)</i>	10.00€
PLATO DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO "LA JARA@ 100gr	18.00€
1/2 RACION DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO "LA JARA" <i>½ PLATE JAMON IBERICO DE CEBO</i>	9.80€
TABLA DE IBÉRICOS DE BELLOTA (LOMO CHORIZO Y SALCHICHÓN) <i>TABLE ACORN'S IBERICSS (LOMO, CHORIZO, SALCHICHON)</i>	12.00€
PLATO DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA <i>IBERIC LOIN OF ACORN PLAT</i>	9.50€
PLATO DE LOMO IBÉRICO Y MOJAMA DE ATÚN CON ENCURTIDOS <i>IBERIC LOIN OF ACORN AND TUNA MOJAMA (EXTRA DRIED SALTED TUNA)</i>	12.00€
CARPACCIO DE TERNERA CON PIÑONES, BROTES Y LASCAS QUESO MANCHEGO <i>BEEF CARPACCIO WITH TOASTED PINE NUTS, SPROUTS AND MANCHEGO CHEESE</i>	12.00€



TABLA DE 3 QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS ECOLÓGICAS 19.00€

ARTESANAL CHEESE PLATTER WITH BIO MERMELADE

- **TRONCHÓN DE CABRA DE LA VALL D'UIXÓ CON MERMELADA DE JENGIBRE**
TRONCHON GOAT CURED CHEESE FROM VALL D'UXO + GINGER MERMELADE
- **QUESO AZUL PAYOYO DE LA SIERRA DE GRAZALEMA, CÁDIZ CON MERMELADA DE NARANJA**
BLUE PAYOYO, ARTESANAL GOAT CHEESE FROM CADIZ, CURED 4 MOTHS + ORANGE MERMELADE
- **QUESO CURADO MANCHEGO CON MERMELADA ARTESANAL DE TOMATE**
MANCHEGO D.O.P. ARTESANAL SHEEP CHEESE + TOMATE MERMELADE

**LAS MERMELADAS QUE UTILIZAMOS SON ECOLÓGICAS CERTIFICADAS POR EL CAECV
(COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA)**

ALL OUR MERMELADES ARE BIO CERTIFIED BY THE CAECV

SI QUIERES PROBAR UN SOLO QUESO, 100GR SON 8.00€

IF YOU PREFER A SINGLE CHEESE, 100GR ARE 8.00€

TIENE A SU DISPOSICIÓN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA LÁGRIMA DE SEGORBE (SIERRA DE ESPADÁN), ACEITE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. VARIEDAD AUTÓCTONA SERRANA.

TAPAS DE LA HUERTA // TAPAS FROM THE GARDEN

PIPARRAS VASCAS CON CHISTORRA <i>PIPARRAS (VASC GREEN PEPPERS FROM THE SEASON) WITH CHISTORRA (CHORIZO)</i>	7.90€
BERENJENA THAI PLANCHEADA CON LOMO DE SARDINA AHUMADO Y PESTO DE TOMATE SECO, ROMERO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA <i>GRILLED THAI EGGPLANT WITH LOIN OF SMOKED SARDINE AND SUN DRIE TOMATO, ROSEMAY AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	8.90€
PATATAS BRAVAS AL ESTILO LALOLA <i>LALOLA STYLE "PATATAS BRAVAS"</i>	8.50€
PIMIENTOS DE PADRÓN (ECOLÓGICOS CERTIFICADOS CAECV) <i>PADRON PEPPERS (BIO CERTIFIED CAECV)</i>	9.00€
ENSALADILLA RUSA <i>RUSIAN SALAD //ENSALADILLA RUSA. POTATOES, VEGETABLES, TUNA AND MAYONAISE</i>	6.80€
TITAINA DEL CABAÑAL CON MOJAMA DE ATÚN Y HUEVO DURO <i>TITAINA WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND BOILED EGG</i>	10.00€
TOMATE VALENCIANO DEL PERELLÓ CON MOJAMA DE ATÚN Y ENCURTIDOS <i>VALENCIA TOMATO FROM "EL PERELLÓ" WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND PICKLES</i>	10.00€
ENSALADA DE AHUMADOS <i>SMOKED FISH SALA</i>	12.00€
ENSALADA DE BURRATA. (MEZCLUM LECHUGAS, TOMATE CHERRY CONFITADO Y ALBAHACA) <i>BURRATA CHEESE SALAD</i> <i>(MIXED LETTUCE, CONFITTED CHERRY TOMATO AND BASIL)</i>	11.00€
ENSALADA DE LA HUERTA (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, HUEVO DURO, COL LOMBARDA, ATÚN Y ESPÁRRAGOS <i>VALENTIAN SALAD (LETTUCE, TOMATO, ONION, BOYLED EGG, RED CABBAGE, TUNA AND ASPARAGUS</i>	11.00€

POSTRES // DESSERTS

PANACOTTA DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA

HORCHATA MADE WITH CHUFA FROM VALENCIA

6.00€

SEMIFRÍO DE TURRÓN DE ALICANTE – TORRÓ D'ALACANT

SEMIFREDDO NOUGAT (TURRÓN DE ALICANTE – TORRÓ D'ALACANT)

6.00€

ARROCES Y PAELLAS

ARROZ MINIMO 2 PAX, PRECIO POR PERSONA, MAXIMO 2 ARROCES POR MESA. SE HACE CUALQUIER TIPO DE ARROZ POR ENCARGO. LOS ARROCES PARA COCINARLOS TIENE UN TIEMPO MINIMO DE 30 MINUTOS DE ESPERA.

TODOS NUESTROS ARROCES SE ELABORAN CON ARROZ D.O. VALENCIA.

AT LEAST 2 PEOPLE PER RICE, PRICE BY PERSON, MAXIMUM OF 2 TYPES OF RICE PER TABLE. ANY TYPE OF RICE IS MADE ON PREVIOUS REQUEST. ALL THE RICE WE COCKEED FOR YOU AT THE MOMENT, IT TAKES AT LEAST 30 OR 40 MINUTS.

ALL OUR RICES ARE PREPARED WITH D.O. VALENCIA RICE.

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO 17.00€
PAELLA VALENCIANA. MADE OF CHIKEN AND RABBIT.

PAELLA DE VERDURAS O VEGANA 16.00€
VEGETABLES PAELLA OR VEGAN PAELLA

PAELLA DEL SEÑORET 19.00€
PAELLA DEL SEÑORET. PEELED SEAFOOD PAELLA

PAELLA DE ARROZ NEGRO 18.00€
BLACK RICE PAELLA

ARROZ MELOSO DE PATO SETAS Y FOIE GRAS 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF DUCK, MUSHROOMS AND FOIE GRASS

ARROZ MELOSO DE SEPIA, CIGALITAS Y ALCACHOFAS 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF WITH CUTTLEFISH, CRAYFISH AND ARTICHOKE

ARROZ MELOSO DE PRESA DE CERDO IBÉRICO, AJETES, SETA SHITAKE Y CALABAZA 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE WITH IBERIAN PORK PLUMA (BONELESS FLANK), GREEN GARLIC, SHITAKE MUSHROOMS AND PUMPKIN.

CARNES Y PESCADOS

MAGRET DE PATO 18.00€
DUCK MAGRET

PRESA DE CERDO IBÉRICO 18.00€
IBERIC PORK

ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA 24.00€
TWO WEEKS MATURED GALICIAN VEAL ENTRECOTE

PESCADO DE PLAYA, 22.00€
BEACH FISH

TAPAS DEL MAR // TAPAS FROM THE SEA

ERIZO DE MAR DE LA LONJA DE VIGO; <i>SEA URCHIN FROM GALICIAN FISH MARKET ;</i>	VENTA A PESO, 100gr X 4.20€ <i>SALE BY WEIGHT; 100GR X 4.20€</i>
ORTIGA DE MAR DEL ESTRECHO EN TEMPURA, ½ RACION 9.50€ // RACION 16.00€ <i>TEMPURA SEA NETTLE FORM "EL ESTRECHO"</i>	
OSTRAS "LES PERLES "DEL PUERTO DE VALENCIA 1 OSTRA * 4.20€ // 5 OSTRAS x19.90€ <i>VALENTIAN OYSTER "LA PERLA DE VALENCIA"</i> <i>1 OYSTER*4.20</i> // <i>5 OYSTERS x 19.90€</i>	
TABLA DE AHUMADOS; LOMO DE SARDINA, LOMO DE ARENQUE, LOMO DE CABALLA , LOMO DE SARDINA MARINADA, GILDAS Y BOQUERONES <i>SMOKED FISH TABLE;</i> <i>SARDINE LOIN, HERRING LOIN, MECKEREL LOIN MARINATED SARDINE LOIN, GILDAS AND ANCHOVIES</i>	19.50€
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y MELOCOTÓN <i>SALMON TARTAR WITH ADVOCADO AND PEACH</i>	12.00€
VOLANDEIRA GALLEGA (ZAMBURIÑAS) A LA PLANCHA CON SALSA MARY <i>VOLANDEIRA GALLEGA (GILLED SCALLOPS) WITH MARY SAUCE.</i>	12.00€
SEPIA DE CALLO CON MAYONESA Y RALLADURA DE LIMA <i>CUTTLEFISH WITH LIME MAYONAISE</i>	12.00€
CALAMAR ENCEBOLLADO EN SU TINTA (CHIPIRONES) <i>SQUID IN ITS OWN INK WITH ONION</i>	9.00€
FRITURA DE PESCADO DE LONJA, PRECIO SEGÚN MERCADO <i>FRIED FISH FROM THE "LONJA" (FISH MARKET) PRICE ACCORDING TO THE DAILY MARKET PRICE</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • DE PESCADO DE PLAYA // -BEACH FISH • DE CALAMAR // FRIED SQUID 	15.00€
ANCHOAS MARIPOSA, DOBLE FILETE 5 UNIDADES <i>"BUTTERFLY ANCHOVIES" DOUBLE FILLET 5 PIECES</i>	12.50€
TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON TITAINA DEL CABAÑAL <i>TEMPURA CODFISH BLOCKS WITH "TITAINA"</i>	14.00€
ATÚN EN TACOS A LA PLANCHA SOBRE CEBOLLA POCHADA CON PX Y PIMENTÓN DE LA VERA <i>GRILLED TUNA FISH BLOCKS WITH ONION AND SWEET PAPRIKA</i>	14.00€
PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE PATATA Y CALABAZA <i>GRILLED OCTOPUS WITH TRINXAT OF POTATOES AND PUMPKIN</i>	21.00€



TABLA DE 3 QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS ECOLÓGICAS 19.00€

ARTESANAL CHEESE PLATTER WITH BIO MERMELADE

- **TRONCHÓN DE CABRA DE LA VALL D'UIXÓ CON MERMELADA DE JENGIBRE**
TRONCHON GOAT CURED CHEESE FROM VALL D'UXO + GINGER MERMELADE
- **QUESO AZUL PAYOYO DE LA SIERRA DE GRAZALEMA, CÁDIZ CON MERMELADA DE NARANJA**
BLUE PAYOYO, ARTESANAL GOAT CHEESE FROM CADIZ, CURED 4 MOTHS + ORANGE MERMELADE
- **QUESO CURADO MANCHEGO CON MERMELADA ARTESANAL DE TOMATE**
MANCHEGO D.O.P. ARTESANAL SHEEP CHEESE + TOMATE MERMELADE

**LAS MERMELADAS QUE UTILIZAMOS SON ECOLÓGICAS CERTIFICADAS POR EL CAECV
(COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA)**

ALL OUR MERMELADES ARE BIO CERTIFIED BY THE CAECV

SI QUIERES PROBAR UN SOLO QUESO, 100GR SON 8.00€

IF YOU PREFER A SINGLE CHEESE, 100GR ARE 8.00€

TIENE A SU DISPOSICIÓN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA LÁGRIMA DE SEGORBE (SIERRA DE ESPADÁN), ACEITE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. VARIEDAD AUTÓCTONA SERRANA.

TAPAS DE LA HUERTA // TAPAS FROM THE GARDEN

PIPARRAS VASCAS CON CHISTORRA <i>PIPARRAS (VASC GREEN PEPPERS FROM THE SEASON) WITH CHISTORRA (CHORIZO)</i>	7.90€
BERENJENA THAI PLANCHEADA CON LOMO DE SARDINA AHUMADO Y PESTO DE TOMATE SECO, ROMERO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA <i>GRILLED THAI EGGPLANT WITH LOIN OF SMOKED SARDINE AND SUN DRIE TOMATO, ROSEMAY AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	8.90€
PATATAS BRAVAS AL ESTILO LALOLA <i>LALOLA STYLE "PATATAS BRAVAS"</i>	8.50€
PIMIENTOS DE PADRÓN (ECOLÓGICOS CERTIFICADOS CAECV) <i>PADRON PEPPERS (BIO CERTIFIED CAECV)</i>	9.00€
ENSALADILLA RUSA <i>RUSIAN SALAD //ENSALADILLA RUSA. POTATOES, VEGETABLES, TUNA AND MAYONAISE</i>	6.80€
TITAINA DEL CABAÑAL CON MOJAMA DE ATÚN Y HUEVO DURO <i>TITAINA WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND BOILED EGG</i>	10.00€
TOMATE VALENCIANO DEL PERELLÓ CON MOJAMA DE ATÚN Y ENCURTIDOS <i>VALENCIA TOMATO FROM "EL PERELLÓ" WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND PICKLES</i>	10.00€
ENSALADA DE AHUMADOS <i>SMOKED FISH SALA</i>	12.00€
ENSALADA DE BURRATA. (MEZCLUM LECHUGAS, TOMATE CHERRY CONFITADO Y ALBAHACA) <i>BURRATA CHEESE SALAD</i> <i>(MIXED LETTUCE, CONFITTED CHERRY TOMATO AND BASIL)</i>	11.00€
ENSALADA DE LA HUERTA (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, HUEVO DURO, COL LOMBARDA, ATÚN Y ESPÁRRAGOS <i>VALENTIAN SALAD (LETTUCE, TOMATO, ONION, BOYLED EGG, RED CABBAGE, TUNA AND ASPARAGUS</i>	11.00€

POSTRES // DESSERTS

PANACOTTA DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA

HORCHATA MADE WITH CHUFA FROM VALENCIA

6.00€

SEMIFRÍO DE TURRÓN DE ALICANTE – TORRÓ D'ALACANT

SEMIFREDDO NOUGAT (TURRÓN DE ALICANTE – TORRÓ D'ALACANT)

6.00€

ARROCES Y PAELLAS

ARROZ MINIMO 2 PAX, PRECIO POR PERSONA, MAXIMO 2 ARROCES POR MESA. SE HACE CUALQUIER TIPO DE ARROZ POR ENCARGO. LOS ARROCES PARA COCINARLOS TIENE UN TIEMPO MINIMO DE 30 MINUTOS DE ESPERA.

TODOS NUESTROS ARROCES SE ELABORAN CON ARROZ D.O. VALENCIA.

AT LEAST 2 PEOPLE PER RICE, PRICE BY PERSON, MAXIMUM OF 2 TYPES OF RICE PER TABLE. ANY TYPE OF RICE IS MADE ON PREVIOUS REQUEST. ALL THE RICE WE COCKEED FOR YOU AT THE MOMENT, IT TAKES AT LEAST 30 OR 40 MINUTS.

ALL OUR RICES ARE PREPARED WITH D.O. VALENCIA RICE.

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO 17.00€
PAELLA VALENCIANA. MADE OF CHIKEN AND RABBIT.

PAELLA DE VERDURAS O VEGANA 16.00€
VEGETABLES PAELLA OR VEGAN PAELLA

PAELLA DEL SEÑORET 19.00€
PAELLA DEL SEÑORET. PEELED SEAFOOD PAELLA

PAELLA DE ARROZ NEGRO 18.00€
BLACK RICE PAELLA

ARROZ MELOSO DE PATO SETAS Y FOIE GRAS 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF DUCK, MUSHROOMS AND FOIE GRASS

ARROZ MELOSO DE SEPIA, CIGALITAS Y ALCACHOFAS 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF WITH CUTTLEFISH, CRAYFISH AND ARTICHOKE

ARROZ MELOSO DE PRESA DE CERDO IBÉRICO, AJETES, SETA SHITAKE Y CALABAZA 18.00€
VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE WITH IBERIAN PORK PLUMA (BONELESS FLANK), GREEN GARLIC, SHITAKE MUSHROOMS AND PUMPKIN.

CARNES Y PESCADOS

MAGRET DE PATO 18.00€
DUCK MAGRET

PRESA DE CERDO IBÉRICO 18.00€
IBERIC PORK

ENTRECOT DE TERNERA GALLEGA 24.00€
TWO WEEKS MATURED GALICIAN VEAL ENTRECOTE

PESCADO DE PLAYA, 22.00€
BEACH FISH

TAPAS DEL MAR // TAPAS FROM THE SEA

ERIZO DE MAR DE LA LONJA DE VIGO; <i>SEA URCHIN FROM GALICIAN FISH MARKET ;</i>	VENTA A PESO, 100gr X 4.20€ <i>SALE BY WEIGHT; 100GR X 4.20€</i>
ORTIGA DE MAR DEL ESTRECHO EN TEMPURA, ½ RACION 9.50€ // RACION 16.00€ <i>TEMPURA SEA NETTLE FORM "EL ESTRECHO"</i>	
OSTRAS "LES PERLES "DEL PUERTO DE VALENCIA 1 OSTRA * 4.20€ // 5 OSTRAS x19.90€ <i>VALENTIAN OYSTER "LA PERLA DE VALENCIA"</i> <i>1 OYSTER*4.20</i> // <i>5 OYSTERS x 19.90€</i>	
TABLA DE AHUMADOS; LOMO DE SARDINA, LOMO DE ARENQUE, LOMO DE CABALLA , LOMO DE SARDINA MARINADA, GILDAS Y BOQUERONES <i>SMOKED FISH TABLE;</i> <i>SARDINE LOIN, HERRING LOIN, MECKEREL LOIN MARINATED SARDINE LOIN, GILDAS AND ANCHOVIES</i>	19.50€
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE Y MELOCOTÓN <i>SALMON TARTAR WITH ADVOCADO AND PEACH</i>	12.00€
VOLANDEIRA GALLEGA (ZAMBURIÑAS) A LA PLANCHA CON SALSA MARY <i>VOLANDEIRA GALLEGA (GILLED SCALLOPS) WITH MARY SAUCE.</i>	12.00€
SEPIA DE CALLO CON MAYONESA Y RALLADURA DE LIMA <i>CUTTLEFISH WITH LIME MAYONAISE</i>	12.00€
CALAMAR ENCEBOLLADO EN SU TINTA (CHIPIRONES) <i>SQUID IN ITS OWN INK WITH ONION</i>	9.00€
FRITURA DE PESCADO DE LONJA, PRECIO SEGÚN MERCADO <i>FRIED FISH FROM THE "LONJA" (FISH MARKET) PRICE ACCORDING TO THE DAILY MARKET PRICE</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • DE PESCADO DE PLAYA // -BEACH FISH • DE CALAMAR // FRIED SQUID 	15.00€
ANCHOAS MARIPOSA, DOBLE FILETE 5 UNIDADES <i>"BUTTERFLY ANCHOVIES" DOUBLE FILLET 5 PIECES</i>	12.50€
TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON TITAINA DEL CABAÑAL <i>TEMPURA CODFISH BLOCKS WITH "TITAINA"</i>	14.00€
ATÚN EN TACOS A LA PLANCHA SOBRE CEBOLLA POCHADA CON PX Y PIMENTÓN DE LA VERA <i>GRILLED TUNA FISH BLOCKS WITH ONION AND SWEET PAPRIKA</i>	14.00€
PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE PATATA Y CALABAZA <i>GRILLED OCTOPUS WITH TRINXAT OF POTATOES AND PUMPKIN</i>	21.00€



TABLA DE 3 QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS ECOLÓGICAS 19.00€

ARTESANAL CHEESE PLATTER WITH BIO MERMELADE

- **TRONCHÓN DE CABRA DE LA VALL D'UIXÓ CON MERMELADA DE JENGIBRE**
TRONCHON GOAT CURED CHEESE FROM VALL D'UXO + GINGER MERMELADE
- **QUESO AZUL PAYOYO DE LA SIERRA DE GRAZALEMA, CÁDIZ CON MERMELADA DE NARANJA**
BLUE PAYOYO, ARTESANAL GOAT CHEESE FROM CADIZ, CURED 4 MOTHS + ORANGE MERMELADE
- **QUESO CURADO MANCHEGO CON MERMELADA ARTESANAL DE TOMATE**
MANCHEGO D.O.P. ARTESANAL SHEEP CHEESE + TOMATE MERMELADE

**LAS MERMELADAS QUE UTILIZAMOS SON ECOLÓGICAS CERTIFICADAS POR EL CAECV
(COMITÉ DE AGRICULTURA ECOLÓGICA DE LA COMUNIDAD VALENCIANA)**

ALL OUR MERMELADES ARE BIO CERTIFIED BY THE CAECV

SI QUIERES PROBAR UN SOLO QUESO, 100GR SON 8.00€

IF YOU PREFER A SINGLE CHEESE, 100GR ARE 8.00€

TIENE A SU DISPOSICIÓN ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA LÁGRIMA DE SEGORBE (SIERRA DE ESPADÁN), ACEITE DE LA COMUNIDAD VALENCIANA. VARIEDAD AUTÓCTONA SERRANA.

TAPAS DE LA HUERTA // TAPAS FROM THE GARDEN

PIPARRAS VASCAS CON CHISTORRA <i>PIPARRAS (VASC GREEN PEPPERS FROM THE SEASON) WITH CHISTORRA (CHORIZO)</i>	7.90€
BERENJENA THAI PLANCHEADA CON LOMO DE SARDINA AHUMADO Y PESTO DE TOMATE SECO, ROMERO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA <i>GRILLED THAI EGGPLANT WITH LOIN OF SMOKED SARDINE AND SUN DRIE TOMATO, ROSEMAY AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i>	8.90€
PATATAS BRAVAS AL ESTILO LALOLA <i>LALOLA STYLE "PATATAS BRAVAS"</i>	8.50€
PIMIENTOS DE PADRÓN (ECOLÓGICOS CERTIFICADOS CAECV) <i>PADRON PEPPERS (BIO CERTIFIED CAECV)</i>	9.00€
ENSALADILLA RUSA <i>RUSIAN SALAD //ENSALADILLA RUSA. POTATOES, VEGETABLES, TUNA AND MAYONAISE</i>	6.80€
TITAINA DEL CABAÑAL CON MOJAMA DE ATÚN Y HUEVO DURO <i>TITAINA WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND BOILED EGG</i>	10.00€
TOMATE VALENCIANO DEL PERELLÓ CON MOJAMA DE ATÚN Y ENCURTIDOS <i>VALENCIA TOMATO FROM "EL PERELLÓ" WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND PICKLES</i>	10.00€
ENSALADA DE AHUMADOS <i>SMOKED FISH SALA</i>	12.00€
ENSALADA DE BURRATA. (MEZCLUM LECHUGAS, TOMATE CHERRY CONFITADO Y ALBAHACA) <i>BURRATA CHEESE SALAD</i> <i>(MIXED LETTUCE, CONFITTED CHERRY TOMATO AND BASIL)</i>	11.00€
ENSALADA DE LA HUERTA (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, HUEVO DURO, COL LOMBARDA, ATÚN Y ESPÁRRAGOS <i>VALENTIAN SALAD (LETTUCE, TOMATO, ONION, BOYLED EGG, RED CABBAGE, TUNA AND ASPARAGUS</i>	11.00€

POSTRES // DESSERTS

PANACOTTA DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA

HORCHATA MADE WITH CHUFA FROM VALENCIA

6.00€

SEMIFRÍO DE TURRÓN DE ALICANTE – TORRÓ D'ALACANT

SEMIFREDDO NOUGAT (TURRÓN DE ALICANTE – TORRÓ D'ALACANT)

6.00€