

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.

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 19.50€
 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 CALAMAR, HABITAS Y AJETES TIERNOS 18.00€
 VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE WITH SQUIDS, GREEN BEANS AND TENDER GARLIC

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.

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE 25.00€
 LOBSTER RICE

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

TAPAS DEL MAR // TAPAS FROM THE SEA

OSTRAS "LES PERLES" DE VALENCIA // 1 OSTRA x 4.90€ // 5 OSTRAS x 22.00€// 10 OSTRAS X 40€
VALENTIAN OYSTER "LA PERLA DE VALENCIA" 1 OYSTER*4.90/ 5 OYSTERS x 22.00€/10 OYSTERS X40€

ERIZO DE MAR DE LA LONJA DE VIGO, FRESCO Y MUY RICO 100gr X 4.50€

GAMBA BLANCA DE LA LONJA DE ALTEA 100gr 9.50€
SHIRMS FROM ALTEA FISH MARKET

FRITURA DE MOSQUITO (MARISCO) 100GR 9.50€
FRYING OF "MOSQUITO" (SEAFOOD)

REVUELTO DE ERIZO DE MAR 8.00€
SCRAMBLE EGGS WITH SEA URCHING

TABLA DE AHUMADOS; 19.50€

LOMO DE SARDINA, LOMO DE ARENQUE, LOMO DE CABALLA , LOMO DE BONITO AHUMADO, GILDAS Y BOQUERONES
SMOKED FISH TABLE;

SARDINE LOIN, HERRING LOIN, MECKEREL LOIN MARINATED SARDINE LOIN, GILDAS AND ANCHOVIES

TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE 12.00€
SALMON TARTAR WITH ADVOCADO

SEPIA BRUTA DE PLAYA A LA PLANCHA 12.00€
GRILLED CUTTLEFISH FROM THE BEACH WITH FRIES

VOLANDEIRA GALLEGA (ZAMBURIÑAS) A LA PLANCHA CON SALSA MARY 10 UNID 12.00€
VOLANDEIRA GALLEGA (GILLED SCALLOPS) WITH MARY SAUCE. 10 UNID

CALAMAR ENCEBOLLADO EN SU TINTA (CHIPIRONES) 9.00€
SQUID IN ITS OWN INK WITH ONION

FRITURA DE PESCADO DE LONJA, PRECIO SEGÚN MERCADO
FRIED FISH FROM THE "LONJA" (FISH MARKET) PRICE ACCORDING TO THE DAILY MARKET PRICE

- **DE PESCADO DE PLAYA // -BEACH FISH 17.00€**
- **DE CALAMAR // FRIED SQUID 17.00€**

ANCHOAS MARIPOSA, DOBLE FILETE 5 UNIDADES 15.00€

"BUTTERFLY ANCHOVIES" DOUBLE FILLET 5 PIECES

TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON TITAINA DEL CABAÑAL 15.00€
TEMPURA CODFISH BLOCKS WITH "TITAINA"

PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE PATATA Y CALABAZA
 21.00€
GRILLED OCTOPUS WITH TRINXAT OF POTATOES AND PUMPKI

TAPAS DEL CAMPO // TAPAS FROM THE COUNTRY

PORCHETTA DE CERDO (PANCETA DE CERDO, SOLOMILLO, HIERBAS Y PATATAS AL HORNO) 12.00€
"PORCHETTA DE CERDO" (BEACON, SIRLOIN, HERBS AND BAKED POTATOES)

SOLOMILLOS DE POLLO CRUJIENTE CON MAYONESA DE LIMA Y PATATAS 10.50€
CRISPY CHICKEN TENDERLOINS WITH LIME MAYONNAISE AND POTATOES

MORCILLA DE BURGOS CON PIMIENTOS DE PADRÓN, Y MERMELADA DE BLOODY MARY 8.50€
BURGOS BLOOD SAUSAGE WITH PADRON PEPPERS

CARPACCIO DE TERNERA CON PIÑONES, BROTES Y LASCAS QUESO MANCHEGO 14.00€
BEEF CARPACCIO WITH TOASTED PINE NUTS, SPROUTS AND MANCHEGO CHEESE

HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMON IBERICO 12.00€
FRIED (BROKEN) EGGS WITH POTATOES AND JAMON IBERICO

HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y MORCILLA DE BURGOS 10.00€
FRIED (BROKEN) EGGS WITH POTATOES AND BURGOS BLOOD SAUSAGE (MORCILLA)

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO "LA JARA@ 100gr 18.00€

1/2 RACION DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO "LA JARA" 9.80€
½ PLATE JAMON IBERICO DE CEBO

TABLA DE IBÉRICOS DE BELLOTA (LOMO CHORIZO Y SALCHICHÓN) 12.00€
TABLE ACORN'S IBERICSS (LOMO, CHORIZO, SALCHICHON)

PLATO DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA 9.50€
IBERIC LOIN OF ACORN PLAT

PLATO DE LOMO IBÉRICO Y MOJAMA DE ATÚN CON ENCURTIDOS 12.00€
IBERIC LOIN OF ACORN AND TUNA MOJAMA (EXTRA DRIED SALTED TUNA)

DÚO DE FLORES DE ALCACHOFA CON JAMÓN IBÉRICO DE CEBO Y SALSA ROMESCU 9.50€
ARTICHOKES WITH IBÉRICO HAM AND 'ROMESCU' SAUCE

**BERENJENA PLANCHEADA CON LOMO DE SARDINA AHUMADO Y PESTO DE
8.90€**

TOMATE SECO, ROMERO Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
*GRILLED THAI EGGPLANT WITH LOIN OF SMOKED SARDINE AND SUN DRIE TOMATO,
ROSEMARY AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL*

PATATAS BRAVAS AL ESTILO LALOLA
8.50€
LALOLA STYLE "PATATAS BRAVAS"

PIMIENTOS DE PADRÓN (ECOLÓGICOS CERTIFICADOS CAECV)

9.00€
PADRON PEPPERS (BIO CERTIFIED CAECV)

TITAINA DEL CABAÑAL CON MOJAMA DE ATÚN Y HUEVO DURO 10.00€
TITAINA WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND BOILED EGG

TOMATE VALENCIANO DEL PERELLÓ CON MOJAMA DE ATÚN Y ENCURTIDOS
10.00€
VALENCIA TOMATO FROM "EL PERELLÓ" WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND PICKLES

ENSALADA DE BURRATA.
11.00€
(MEZCLUM LECHUGAS, TOMATE CHERRY CONFITADO Y ALBAHACA)
*BURRATA CHEESE SALAD
(MIXED LETTUCE, CONFITTED CHERRY TOMATO AND BASIL)*

ENSALADA DE LA HUERTA (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, HUEVO DURO, 11.00€
COL LOMBARDA, ATÚN Y ESPÁRRAGOS
VALENTIAN SALAD (LETTUCE, TOMATO, ONION, BOYLED EGG, RED CABBAGE, 11.00€
TUNA AND ASPARAGUS

TABLA DE 3 QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS ECOLÓGICAS 19.00€

ARTESANAL 3 CHEESES 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 JAM
- **QUESO AZUL PAYOYO DE LA SIERRA DE GRAZALEMA, CÁDIZ CON MERMELADA DE NARANJA**
BLUE PAYOYO, ARTESANAL GOAT CHEESE FROM CADIZ, CURED 4 MOTHS + ORANGE JAM
- **QUESO CURADO MANCHEGO DE CUENCA CON MERMELADA ARTESANAL DE TOMATE**



MANCHEGO D.O.P. ARTESANAL SHEEP CHEESE + TOMATO JAM

**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 9.00€

IF YOU PREFER A SINGLE CHEESE, 100GR ARE 9.00€

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