

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 AND "GARROFÓN" AND ROSEMARY BIO CERTIFIED FROM VALENCIA.

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO, CON BAJOQUETA, GARROFÓN* Y ROMERO* 17.50€
 PAELLA VALENCIANA. MADE OF CHIKEN AND RABBIT.

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

PAELLA DEL SEÑORET 19.50€
 MARISCO PELADO Y PREPARADO PARA COMER, PUNTILLA DE CALAMAR, SEPIA, GAMBA Y LANGOSTINOS

PAELLA DEL SEÑORET
 SEAFOOD PEELED JUST READY TO EAT, BABY SQUID, CUTTLEFISH,SHIRMS & KINGPRAWNS

PAELLA DE MARISCO 24.50€
 CON , SEPIA, CALAMAR,GAMBA, LANGOSTINOS, CIGALAS Y MEJILLONES

SEAFOOD PAELLA
 WITH , CUTTLEFISH, SQUIDS, PRAWNS, KINGPRAWNS,LANGOUSTINE,AND MUSSELS

ARROZ MELOSO DE PATO SETAS Y FOIE GRAS 19.00€
 VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF DUCK, MUSHROOMS AND FOIE GRASS

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*.
 *BIO CERTIFIED PRODUCTS FROM VALENCIA

ARROZ MELOSO DE PULPITO DE ROCA CON TROMPETAS DE LA MUERTE 18.50€
 VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE WITH SMALL OCTOPUSS AND WILD MUSHROOMS TRUMPETS OF THE DEATH

IVA INCLUIDO, SERVICIO DE PAN CON AJOACEITE 3.50€ // BREAD SERVICE 3.50€ VAT INCLUDED
 PEDIDO MINIMO UN PLATO POR PERSONA // MINIMUM ORDER ONE PLATE PER PERSON

*** PRODUCTOS ECOLÓGICOS CERTIFICADOS DE LA C.V. (CAECV)**

* BIO CERTIFIED PRODUCTS FROM VALENCIA

CARNES Y PESCADOS

LOMO DE BACALAO CONFITADO CON TITAINA* DEL CABAÑAL Elaborada, con tomate, pimientos verdes* , pimientos rojos* , piñones y A.V.O.E. CODFISH WHITH "TITAINA" THE VALENTIAN RATATOUILLE	19.00€
PRESA DE CERDO IBÉRICO CON REDUCCIÓN DE SOJA Y JENGIBRE , IBERIAN PORK WITH SOY AND GINGER SAUCE AND ROSEMARY	18.00€
ENTRECOT DE BLACK ANGUS CON PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRON BLACK ANGUS ENTRECOTTE	28.00€

TAPAS DEL MAR // TAPAS FROM THE SEA

OSTRAS "LES PERLES DE VALENCIA 1 OSTRA * 4.90€ // 5 OSTRAS * 22.00€ // 10 OSTRAS * 40.00€ OYSTER "LA PERLA DE VALENCIA" 1 OYSTER*4.90€ // 5 OYSTERS x 22.00€ // 10 OYSTERS * 40.00€	
GAMBITA BLANCA DE ALTEA SALTEADA CON AJETES Y GUINDILLA SHRIMS FROM ALTEA FISH MARKET SAUTED WITH TENDER GARLIC	12.50€
TABLA DE AHUMADOS; LOMO DE SARDINA, LOMO DE ARENQUE, LOMO DE BONITO AHUMADO, MOJAMA DE ATÚN , GILDAS Y BOQUERONES SMOKED FISH TABLE; SARDINE LOIN, HERRING LOIN, MECKEREL LOIN, SMOKED TUNA LOIN, GILDAS AND ANCHOVIES	21.00€
TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE, ENCURTIDOS Y TOTOPOS DE MAÍZ SALMON TARTAR WITH AVOCADO, PICKLES AND "TOTOPOS" OF CORN	14.00€
VOLANDEIRA GALLEGA (ZAMBURIÑAS) A LA PLANCHA CON SALSA MARY 10 UNID VOLANDEIRA GALLEGA (GILLED SCALLOPS) WITH MARY SAUCE. 10 UNID	12.00€
FRITURA DE PESCADO DE LONJA Y CALAMAR (KM0) FRIED SQUID AND LITTLE FISH FROM THE "LONJA" (FISH MARKET) (KM0)	19.00€
TACOS DE BACALAO EN TEMPURA CON TITAINA DEL CABAÑAL TEMPURA CODFISH BLOCKS WITH "TITAINA"	15.00€
PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE PATATA Y CALABAZA* * PRODUCTO ECOLÓGICO CERTIFICADOS DE LA C.V. (CAECV) GRILLED OCTOPUS WITH TRINXAT OF POTATOES AND PUMPKI* *BIO CERTIFIED PRODUCTS FROM VALENCIA	21.00€
CALAMAR DE PLAYA A LA PLANCHA CON VERDURITAS (KM0) GRILLED FRESH BEACH SQUID WITH VEGETABLES	21.00€

TAPAS DEL CAMPO // TAPAS FROM THE COUNTRY

PORCHETTA DE CERDO (PANCETA DE CERDO, SOLOMILLO, ROMERO*, TOMILLO*, ORÉGANO, HINOJO Y AJO Y PATATAS AL HORNO) <i>"PORCHETTA DE CERDO", BEACON AND PORK SIRLOIN, HERBS AND BAKED POTATOES</i>	14.00€
SOLOMILLOS DE POLLO CRUJIENTE CON MAYONESA DE LIMA* Y PATATAS <i>CRISPY CHICKEN TENDERLOINS WITH LIME MAYONNAISE AND POTATOES*</i> <i>*BIO CERTIFIED PRODUCTS FROM VALENCIA</i>	12.50€
CARPACCIO DE TERNERA CON PIÑONES, BROTES Y LASCAS QUESO MANCHEGO <i>BEEF CARPACCIO WITH TOASTED PINE NUTS, SPROUTS AND MANCHEGO CHEESE</i>	14.00€
HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMON IBERICO <i>FRIED (BROKEN) EGGS WITH POTATOES AND JAMON IBERICO</i>	14.00€
PLATO DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO "LA JARA@ 100gr	19.00€
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>	14.00
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€

IVA INCLUIDO, SERVICIO DE PAN CON AJOACEITE 3.50€ // BREAD SERVICE 3.50€ VAT INCLUDED
PEDIDO MINIMO UN PLATO POR PERSONA // MINIMUM ORDER ONE PLATE PER PERSON

*** PRODUCTOS ECOLÓGICOS CERTIFICADOS DE LA C.V. (CAECV)**

** BIO CERTIFIED PRODUCTS FROM VALENCIA*

QUESOS ARTESANALES

QUESO ARTESANAL D.O.P. MANCHEGO 100GR X 12.00€

El queso curado Manchego Artesano "El Rochano" de oveja tiene Denominación de Origen Protegida y está elaborado con leche cruda de oveja manchega y con un período de curación de 6 a 8 meses.

QUESO AZUL ARTESANAL DE CABRA PAYOYA 100GR X 11.50€

Queso artesanal elaborado con leche pasteurizada de cabra Payoya, . La cabra Payoya es una raza autóctona andaluza, catalogada en peligro de extinción y situada tradicionalmente en la zona del actual parque natural de la sierra de grazalema y sierra de ronda, curación mínima de 4 meses

QUESO ARTESANAL TRONCHON DE CABRA DE CATI , D.O. CASTELLON 100GR X 10.50€

Queso artesano de Leche pasteurizada de cabra de Castellón . Curación entre 30-60 dias. Corteza enmohecida, ligeramente dulzón , equilibrado punto de sal, .

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

TABLA DE 3 QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS ECOLÓGICAS 23.00€

ARTESANAL 3 CHEESES PLATTER WITH BIO MERMELADE 23.00€

ALL OUR MERMELADES ARE BIO CERTIFIED BY THE CAECV

- **TRONCHÓN DE CABRA DE LA VALL DE CATI CON MERMELADA DE JENGIBRE***
TRONCHON GOAT CURED CHEESE FROM VALL DE CATI +ARTESANAL GINGER JAM
- **QUESO CURADO MANCHEGO DE TOLEDO CON MERMELADA ARTESANAL DE TOMATE***
MANCHEGO . ARTESANAL SHEEP CHEESE + ARTESANAL TOMATO JAM
- **QUESO AZUL DE CABRA PAYOYA DE LA SIERRA DE GRAZALEMA, CÁDIZ CON MERMELADA DE HIGO NEGRO***
BLUE PAYOYO, ARTESANAL GOAT CHEESE FROM CADIZ, CURED 4 MOTHS + BLACK FIG JAM

IVA INCLUIDO, SERVICIO DE PAN CON AJOACEITE 3.50€ // BREAD SERVICE 3.50€ VAT INCLUDED
PEDIDO MINIMO UN PLATO POR PERSONA // MINIMUM ORDER ONE PLATE PER PERSON

*** PRODUCTOS ECOLÓGICOS CERTIFICADOS DE LA C.V. (CAECV)**

** BIO CERTIFIED PRODUCTS FROM VALENCIA*

TAPAS DE LA HUERTA // TAPAS FROM THE GARDEN

<p>BERENJENA TAHILANDESA PLANCHEADA, 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></p>	9.80€
<p>PATATAS BRAVAS AL ESTILO LALOLA <i>LALOLA STYLE "PATATAS BRAVAS"</i></p>	9.50€
<p>PIMIENTOS DE PADRÓN <i>PADRON PEPPERS</i></p>	9.50€
<p>TITAINA* DEL CABAÑAL CON MOJAMA DE ATÚN Y HUEVO DURO Elaborada, entre otros, con Pimientos verdes* y Pimientos rojos* <i>TITAINA WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND BOILED EGG</i> <i>*MADE WITH GREEN AND RED PEPPERS BIO CERTIFIED FROM VALENCIA</i></p>	10.00€
<p>TOMATE VALENCIANO DEL PERELLÓ CON MOJAMA DE ATÚN Y ENCURTIDOS Y ACEITE AVOE ECOLOGICO OHSADE* <i>VALENCIA TOMATO FROM "EL PERELLÓ" WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND PICKLES. WITH VIRGIN EXTRA OLIVE OIL BIO CERTIFIED FROM VALENCIA</i></p>	12.00€
<p>ENSALADA DE BURRATA. (MEZCLUM LECHUGAS, TOMATE CHERRY CONFITADO Y ALBAHACA) <i>BURRATA CHEESE SALAD</i> <i>(MIXED LETTUCE, CONFITTED CHERRY TOMATO AND BASIL)</i></p>	12.00€
<p>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></p>	12.00€

IVA INCLUIDO, SERVICIO DE PAN CON AJOACEITE 3.50€ // BREAD SERVICE 3.50€ VAT INCLUDED
 PEDIDO MINIMO UN PLATO POR PERSONA // MINIMUM ORDER ONE PLATE PER PERSON

*** PRODUCTOS ECOLÓGICOS CERTIFICADOS DE LA C.V. (CAECV)**

** BIO CERTIFIED PRODUCTS FROM VALENCIA*

POSTRES // DESSERTS

PANACOTTA DE HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA <i>HORCHATA MADE WITH CHUFA FROM VALENCIA</i>	7.00€
SEMIFRÍO DE TURRÓN DE JIJONA CON COBERTURA DE TURRÓN DE ALICANTE – TORRÓ DE XIXONA I TORRÓ D'ALACANT <i>SEMIFREDDO NOUGAT (TURRÓN DE ALICANTE AND TURRÓN DE XIXONA TORRÓ D'ALACANT I XIXONA)</i>	7.00€
QUESO CATÍ DE CABRA CON UVA DEL VINALOPÓ (D.O), NUECES Y MEMBRILLO <i>GOUTH CHEESE WITH VINALOPÓ GRAPES, NUTS AND QUINCE (D.O. VALENCIA)</i>	7.00€
COULANT DE CHOCOLATE CON COULIS DE MANGO Y HELADO DE VAINILLA <i>CHOCOLATE COULANT WITH MANGO'S COULIS AND VANILLA ICE CREAM</i>	8.00€

IVA INCLUIDO, SERVICIO DE PAN CON AJOACEITE 3.50€ // BREAD SERVICE 3.50€ VAT INCLUDED
PEDIDO MINIMO UN PLATO POR PERSONA // MINIMUM ORDER ONE PLATE PER PERSON

*** PRODUCTOS ECOLÓGICOS CERTIFICADOS DE LA C.V. (CAECV)**

** BIO CERTIFIED PRODUCTS FROM VALENCIA*