

## **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 IS 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, BAJOQUETA, GARROFÓN Y ROMERO 19.50€ (por persona)**  
*"PAELLA VALENCIANA". The original recipe with chicken , rabbit, rice from l,albufera, vegetables and rosmary*

**PAELLA DE VERDURAS / VEGANA 17.00€ (por persona)**  
*VEGETABLES PAELLA / VEGAN PAELLA*

**PAELLA DE ARROZ NEGRO 19.50€ (por persona)**  
*MARISCO PELADO Y PREPARADO PARA COMER, PUNTILLA DE CALAMAR, SEPIA, GAMBA Y TINTA DE CALAMAR*  
**BLACK RICE PAELLA**  
*SEAFOOD PEELED JUST READY TO EAT, BABY SQUID, CUTTLEFISH, PRAWNS AND SQUID INK*

**PAELLA DE MARISCO 24.50€ (por persona)**  
*CON SEPIA, CALAMAR, GAMBA, LANGOSTINOS, CIGALAS*  
**SEAFOOD PAELLA**  
*WITH CUTTLEFISH, SQUIDS, PRAWNS, KINGPRAWNS, AND LANGOUSTINE*

**ARROZ MELOSO DE PATO SETAS Y FOIE GRAS 20.00€ (por persona)**  
*VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE OF DUCK, MUSHROOMS AND FOIE GRASS*

**ARROZ MELOSO DE SECRETO DE CERDO IBÉRICO, AJETES, SHITAKE Y CALABAZA 20.00€ (por persona)**  
*VALENTIAN TRADITIONAL BOILED CREAMY RICE WITH IBERIAN PORK , GREEN GARLIC, SHITAKE\* MUSHROOMS AND PUMPKIN\*.*

## **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 \* **22.00€** // 10 OYSTERS \* **40.00€**

**GAMBA BLANCA DE LA LONJA DE ALTEA 100GR** **15.00€**  
*FRESH PRAWN FROM ALTEA FISH MARKET 100GR*

**TABLA DE AHUMADOS:** **23.00€**  
**LOMO DE SARDINA, LOMO DE ARENQUE, SALMÓN, BACALAO AHUMADO, Y GILDAS**  
*SMOKED FISH TABLE;*  
*SARDINE LOIN, HERRING LOIN, CODFISH, SALMON SMOKED AND GILDAS*

**LOMO DE BONITO EN ESCABECHE DE CÍTRICOS** **11.80€**  
*LOIN OF WHITE TUNA "BONITO" IN MEDITERRANEAN CITRUS PICKLED*

**TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE, ENCURTIDOS Y TOTOPOS DE MAÍZ** **14.00€**  
*SALMON TARTAR WITH AVOCADO, PICKLES AND "TOTOPOS" OF CORN*

**TATAKI DE ATÚN ROJO CON WAKAME Y PEPINO MARINADO** **16.00€**  
*RED TUNA TATAKI WITH WAKAME AND MARINATED CUCUMBER*

**VOLANDEIRA GALLEGA (ZAMBURIÑAS) A LA PLANCHA CON SALSA MARY 10 UNID** **15.00€**  
*VOLANDEIRA GALLEGA (GILLED SCALLOPS) WITH MARY SAUCE. 10 UNID*

**FRITURA DE PESCADITO Y CALAMARCITO DE PLAYA (KM0)** **19.00€**  
*FRIED SQUID AND LITTLE FISH FROM THE "LONJA" (FISH MARKET) (KM0)*

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

**PULPO BRASEADO CON TRINXAT DE PATATA Y CALABAZA** **22.50€**  
*GRILLED OCTOPUS WITH TRINXAT OF POTATOES AND PUMPKIN*

**CALAMAR DE PLAYA A LA PLANCHA CON VERDURITAS (KM0)** **21.00€**  
*GRILLED FRESH BEACH SQUID WITH VEGETABLES*

## **CARNES Y PESCADOS**

<b>LOMO DE BACALAO CONFITADO CON TITAINA* DEL CABAÑAL</b>	<b>19.00€</b>
<i>Elaborada, con tomate, pimientos verdes*, pimientos rojos*, piñones y A.V.O.E.</i>	
<i>CODFISH WHITH "TITAINA" THE VALENTIAN RATATOUILLE</i>	
<b>LUBINA ENTERA FRITA EN ADOBITO CON MOJO ROJO (700GR) PARA 1 O 2 PERSONAS</b>	<b>22.00€</b>
<i>FRIED WHOLE SEA BASS IN "ADOBITO" (PICKLED) WITH MOJO ROJO , 1 O 2 PEOPLE</i>	
<b>ENTRECOT DE VACA MADURADA (400 gr) CON PATATAS Y PIMIENTOS DE PADRON</b>	<b>26.00€</b>
<i>MADURATED COW ENTRECOTTE WITH POTATOES AND PADRON PEPPERS</i>	
<b>PRESA DE CERDO IBÉRICO CON CREMOSO DE AJO BLANCO Y ENCURTIDOS</b>	<b>20.00€</b>
<i>IBERIAN PORK WITH "AJO BLANCO" CREAMY (SAUCE MADE WITH ALMOND, GARLIC AND MILK) AND PICKLES</i>	

## **TAPAS DEL CAMPO // TAPAS FROM THE COUNTRY**

<b>SOLOMILLOS DE POLLO CRUJIENTE CON MAYONESA DE LIMA* Y PATATAS</b>	<b>14.00€</b>
<i>CRISPY CHICKEN TENDERLOINS WITH LIME MAYONNAISE AND POTATOES*</i>	
<i>*BIO CERTIFIED PRODUCTS FROM VALENCIA</i>	
<b>HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMON IBERICO</b>	<b>15.00€</b>
<i>FRIED (BROKEN) EGGS WITH POTATOES AND JAMON IBERICO</i>	
<b>TATAKI DE VACA MADURADA CON NUESTRO CHIMICHURRI AL VERMUT</b>	<b>22.00€</b>
<i>COW TATAKI AND OUR CHIMICHURRI WITH VERMOUT</i>	
<b>PLATO DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO 100gr</b>	<b>21.00€</b>
<b>1/2 RACION DE JAMÓN IBÉRICO DE CEBO</b>	<b>11.00€</b>
<i>½ PLATE JAMON IBERICO DE CEBO</i>	
<b>TABLA DE IBÉRICOS DE BELLOTA (LOMO, CHORIZO Y SALCHICHÓN)</b>	<b>15.00€</b>
<i>TABLE ACORN'S IBERICSS (LOMO, CHORIZO, SALCHICHON)</i>	
<b>PLATO DE LOMO IBÉRICO DE BELLOTA 100gr</b>	<b>12.00€</b>
<i>IBERIC LOIN OF ACORN PLAT</i>	
<b>PLATO DE LOMO IBÉRICO Y MOJAMA DE ATÚN CON ENCURTIDOS</b>	<b>12.00€</b>
<i>IBERIC LOIN OF ACORN AND TUNA MOJAMA (EXTRA DRIED SALTED TUNA)</i>	

## **QUESOS ARTESANALES**

### **QUESO ARTESANAL MANCHEGO VIEJO CURADO 100GR X 14.00€**

Queso curado manchego "Ciudad de Sansueña", de Zamora. Elaborado con leche cruda de oveja no pasteurizada, y con un período de maduración de 11 meses, otorgándole una corteza natural libre de productos artificiales.

### **QUESO AZUL ARTESANAL DE CABRA PAYOYA 100GR X 15.00€**

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, D.O. CASTELLON 100GR X 12.00€**

Queso artesano de leche pasteurizada de cabra de Castellón. Curación entre 20 días en cazuela, equilibrado punto de sal.

## **TABLA DE 3 QUESOS ARTESANOS CON MERMELADAS ECOLÓGICAS 23.00€**

### **ARTESANAL 3 CHEESES PLATTER WITH BIO MERMELADE 25.00€**

*ALL OUR MERMELADES ARE BIO CERTIFIED BY THE CAECV*

- **QUESO TRONCHON DE CABRA DE CASTELLÓN CON MERMELADA DE JENGIBRE\***  
*TRONCHON GOAT CURED CHEESE FROM CASTELLÓN + ARTESANAL GINGER JAM*
- **QUESO MANCHEGO VIEJO CURADO CON MERMELADA ARTESANAL DE TOMATE\***  
*MANCHEGO ARTESANAL SHEEP CHEESE + ARTESANAL TOMATO JAM*
- **QUESO AZUL DE CABRA PAYOYA DE LA SIERRA DE GRAZALEMA CON MERMELADA DE HIGO NEGRO\***  
*BLUE PAYOYO, ARTESANAL GOAT CHEESE FROM CADIZ, CURED 4 MONTHS + BLACK FIG JAM*

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

**IVA INCLUIDO, SERVICIO DE PAN CON AJOACEITE 3.50€ // BREAD SERVICE 3.50€ VAT INCLUDED**

**PEDIDO MÍNIMO 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><b>BERENJENA RAYADA PLANCHEADA, LOMO DE SARDINA AHUMADO Y PESTO DE TOMATE SECO, ROMERO* Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA</b>  <i>GRILLED THAI EGGPLANT WITH LOIN OF SMOKED SARDINE AND SUN DRIE TOMATO, ROSEMARY AND EXTRA VIRGIN OLIVE OIL</i></p>	<b>10.50€</b>
<p><b>PATATAS BRAVAS AL ESTILO LALOLA</b>  <i>LALOLA STYLE "PATATAS BRAVAS"</i></p>	<b>11.00€</b>
<p><b>PIMIENTOS DE PADRON</b>  <i>PADRON PEPPERS</i></p>	<b>9.50€</b>
<p><b>TITAINA* DEL CABAÑAL CON MOJAMA DE ATÚN Y HUEVO DURO</b>  <b>Elaborada, entre otros, con Pimientos verdes* y Pimientos rojos*, tomate y piñones</b>  <i>TITAINA WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND BOILED EGG</i>  <i>*MADE WITH GREEN AND RED PEPPERS BIO CERTIFIED FROM VALENCIA, TOMATOES AND PINE NUTS</i></p>	<b>10.00€</b>
<p><b>TOMATE VALENCIANO CON MOJAMA DE ATÚN Y ENCURTIDOS Y ACEITE AVOE ECOLOGICO MIRALL DE LA TERRA* - CHOZAS CARRASCAL</b>  <i>TOMATO FROM "EL PERELLÓ" WITH EXTRA DRIED SALTED TUNA (MOJAMA) AND PICKLES. WITH VIRGIN EXTRA OLIVE OIL BIO CERTIFIED FROM VALENCIA</i></p>	<b>13.50€</b>
<p><b>ENSALADA DE BURRATA.</b>  <b>(MEZCLUM LECHUGAS, TOMATE CHERRY CONFITADO Y ALBAHACA)</b>  <i>BURRATA CHEESE SALAD</i>  <i>(MIXED LETTUCE, CONFITTED CHERRY TOMATO AND BASIL)</i></p>	<b>14.50€</b>
<p>—</p>	
<p><b>ENSALADA DE LA HUERTA (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, HUEVO DURO, COL LOMBARDA, ATÚN Y ESPÁRRAGOS</b>  <b>VALENTIAN SALAD (LETTUCE, TOMATO, ONION, BOYLED EGG, RED CABBAGE, TUNA AND ASPARAGUS</b></p>	<b>13.50€</b>

## **POSTRES // DESSERTS**

<b>TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE</b> <i>CHEESECAKE WITH TOFEE</i>	<b>8.00€</b>
<b>TRIO DE SORBETES: LIMÓN, CEREZA Y MELÓN DE CANTALUPO</b> <i>SORBET TRIO: LEMON, CHERRY AND CANTALOUPE MELON</i>	<b>7.00€</b>
<b>PERA AL MOSCATEL CON HELADO DE LECHE MERENGADA</b> <i>PEAR WITH MUSCATEL AND MILK ICE CREAM</i>	<b>8.00€</b>
<b>COULANT DE CHOCOLATE CON COULIS DE MANGO Y HELADO</b> <i>CHOCOLATE COULANT WITH MANGO'S COULIS AND ICE CREAM</i>	<b>8.00€</b>

PIDE ACOMPAÑAR TU POSTRE CON ALGUNO DE NUESTROS VINOS DULCES.

ASK TO ACCOMPANY YOUR DESSERT WITH SOME OF OUR FANTASTIC SWEET WINES