MENÚ FALLAS 2025

Los días 1 y 2 de marzo y del 8 al 19 de marzo
(solo disponible a mediodía)

APERITIVO:

APERITIVO VALENCIANO: ACEITUNAS ALIÑADAS, ENCURTIDOS, PAPAS Y ALTRAMUCES

ENTRANTES a elegir 2 para compartir

ENSALADA VALENCIANA

TITAINA DEL CABAÑAL CON VENTRESCA DE ATÚN

PATATAS BRAVAS AL ESTILO DE LALOLA

MORCILLA DE BURGOS CON PIMIENTOS DEL PADRÓN Y MERMELADA DE PIMIENTO ROJO ASADO

SOLOMILLOS DE POLLO CRUJIENTES CON MAYONESA DE LIMA

PAELLA O ARROZ a elegir

(mínimo 2 personas, máximo 2 tipos de arroz por mesa)

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y CONEJO, BAJOQUETA, GARROFÓN Y ROMERO

PAELLA DE ARROZ NEGRO CON SEPIA, PUNTILLA Y AJOS TIERNOS

ARROZ MELOSO DE BACALAO, ESPINACAS, HINOJO Y GARBANZOS

ARROZ MELOSO DE CONFIT DE PATO, SETAS Y FOIE

POSTRE

PANNACOTTA DE PISTACHO, COULIS DE FRUTOS ROJOS Y FRAMBUESA

PRECIO: 32.00€ X Persona

(IVA INCLUIDO)