


















ENTRANTES

- ENSALADA DE BROTES TIERNOS**  14€
Con queso stilton, frutos rojos y vinagreta de pistachos.
- ENSALADA DE TOMATES CHERRY VARIADOS SEMISECOS**  14€
Con atún rojo curado en aceite de oliva, capellán a la llama y mojete de pimiento rojo asado.
- TABLA DE QUESOS NACIONALES.**  10.50€
- OSTRAS N2 GILARDEAU**  4.20€
Al natural/frita con ajo y limón.
- TARTAR DE ATÚN**  16€
Con kimchee, huevo frito y trompetas de los muertos.
- FOIE POELÉ**  16€
Con lingote de berenjena laqueado, nuez de macadamia y cítricos.
- VIEIRAS**  18€
Con crema de almendras, papada curada y vinagreta ravigot.
- QUISQUILLAS CRUJIENTES**  16€
Con emulsión de sus cabezas.
- RAVIOLIS DE CORDERO**  12.50€
Con crema de calabaza, jengibre y hierbas frescas.

PULPO A LA BRASA  	15€
Con panceta a baja temperatura, crema de celeri cítrica y chimol.	
SEPIA TIERNA  	12.50€
Con alitas crujientes de pollo de corral y su escabeche emulsionado.	
BUÑUELOS CREMOSOS DE BACALAO EN TEMPURA    	13€
Con guiso de invierno y salicornia encurtida.	
ALCACHOFAS A BAJA TEMPERATURA   	15€
Con romescu y burrata.	
COSTILLA DE VACA COCINADA 24H    	16€
Con ensalada de col lombarda, nueces, mostaza y apio.	
HUEVO POCHÉ  	9.80€
Con blanquet, carbonara de anisados e hinojo.	






DE LA MAR

PESCADO DE LONJA  	21€
Con bullabesa de sus espinas al hinojo y naranja con verduras grillé.	
PARPATANA DE ATÚN ROJO (TXULETÓN DE MAR)  	24€
A la brasa con salsa barbacoa de verduras y trinixat de algas.	
RAPE  	22€
Con crema de coliflor a la mantequilla y setas salteadas.	
MERLUZA DE PINCHO  	20€
Con jugo de all i pebre y garbanzos fritos aromatizados con massala.	

DE LA TIERRA

- CARRILLERA DE TERNERA**   18.50€
Con espuma de patata asada y pesto genovese.
- SOLOMILLO DE VACA MADURADO A LA PIEDRA**  26.50€
Con su guarnición a la mantequilla de hierbas.
- PRESA DE BELLOTA MADURADA EN MANTECA**  18.50€
Con topinambur, migas y salsa rustida de cebolla con miso.
- STEAK TARTARE**     18.50€
Con crema de mostaza verde semimontada, encurtidos alcaparras fritas y pan casero de romero/tomillo.
- PASTEL DE CORDERO**    18€
Con sus mollejas rustidas al jugo de achiote y coles de bruselas salteadas con aceite de menta y cilantro.

ARROCES

DE GAMBAS Y PULPITOS 	20€
DE CANGREJO AZUL Y JENGIBRE 	18€
ENCEBOLLADO DE BACALAO 	17.50€
DE CIGALAS CON LINGOTE DE CONEJO GUISADO Y DESHUESADO 	22.40€
DE COSTILLAS DE CERDO Y SETAS 	18.50€

(Mínimo 2 raciones) Los caldos de nuestros arroces de pescado están elaborados con mimo a fuego lento con crustáceos, espaldas y pescados de descartes de nuestra costa. Para potenciar el sabor de la magnífica materia prima, usamos la variedad de arroz tipo Albufera, una mezcla entre Bomba y Sénia, con D.O de Valencia.

I.V.A INCL

POSTRES

- COULAND RED VELVET**    7€
Con helado de frutos rojos con remolacha y canela.
- BROWNIE PRENSADO**     7€
Con praliné de galleta maría y sorbete de cacao ahumado.
- YOGURT, TE MATCHA, MARACUYÁ Y PISTACHOS.**     7€
- TORRIJA CARAMELIZADA DE PAN BRIOCHE CASERO**    6.50€
Con helado de sirope de arce.
- MILHOJAS DE TURRÓN**     6.50€
Con algarroba y castañas tostadas.
- PLÁTANO ASADO Y ESPECIADO**  6.50€
Con espuma de arroz de leche de coco, lima y mango.
(Apto diabéticos. Elaborado con stevia.)

I.V.A INCL

