



## PARA COMENZAR

Pepito de brandada de bacalao con  
brioche de tinta 7 € / 2 uds.

-  
*Mullador* de tomate valenciano y  
*capellanets a la llauna* 9 €

-  
Bonito curado con asadillo de verduras 12 €

-  
Coca de titaina y boquerón marinado 12 €

-  
Jamón ibérico de bellota con  
pan de cristal y tomate 20 €

-  
Calamar de playa con emulsión  
de sobrasada ibérica 16 €

-  
Alcachofas con langostinos y salsa carbonara 14€

-  
Sandwich de Steak Tartar 2 unidades 14€

-  
Pulpo ahumado con *parmentier* 16€

-  
Ceviche de pescado de playa 7 € /ud

-  
Croquetas cremosas de Ibérico  
"Pata negra" 16 € / 6 ud

-  
Mejillón al vapor con salpicón acidulado 14 €

-  
Fritura de subasta de Lonja 12 €

Servicio de pan\* 2 €  
y AOVE

\*Pan de Paco Roig  
IVA incluido



Grupo

**LAZUCURSAJ**





## ARROCES

*Todos nuestros arroces los elaboramos con la variedad Senia D.O. Arroz de Valencia*  
(Arroz mínimo 2 personas)

Fideuà de Rodaballo y Sepia 17 €

Paella de Bogavante 22 €

Paella de Verduras asadas a la brasa 17 €

Arroz del Senyoret 17 €

Arroz meloso de sepia "bruta" y morcilla blanca 18€

Arroz *passejat* al horno de leña 17€

Paella Valenciana de Conejo y Pollo de corral 17 €  
(por encargo)

## LOS PLATOS DE CUCHARA DE LOLES SALVADOR

Lentejas con cigalitas 21€

Alubias con perdiz en escabeche 18€

Garbanzos con gambas 21€

'Fesols i naps' 18€



## PESCADOS

(Consultar según Lonja)

## CARNES

Chuleta de Vaca rubia gallega asada  
a la brasa -45 días de maduración- (1 kg. 70 €)

Solomillo de Vaca con pastel de patata  
y jugo de aromáticos 22 €



## POSTRES

Crème brûlée con sorbete de mandarina 6 €

Ceviche de mango y sorbete de coco y cilantro 6 €

Tarta Tatín con helado de vainilla 5€

Nuestra Cheese Cake 5 €