



MENÚ TAPAS PARA COMPARTIR

Sashimi de VENTRESCA de BALFEGÓ con emulsión de erizos

LANGOSTINOS rebozados en calinda y salsa chipotle

Bocado de CALAMAR con sobrasada ibérica

CEVICHE de Corvina

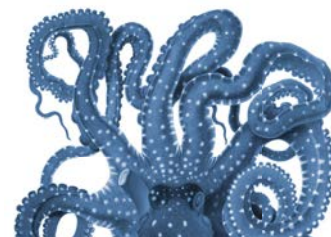
BUÑUELOS de Bacalao

PICAÑA macerada con hierbas a la parrilla

Nuestra versión del "lemon pie"

* Incluye una Amstel de Bodega

38€ por persona (mínimo 2 personas)



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 €

Sandwich de Steak Tartar 2 unidades 14€

Pulpo de Lonja 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 (by Paco Roig) y AOVE 2 €



IVA10% INCLUIDO



Grupo

GASCURSAJ
www.grupolasucursal.com

ARROCES

Todos nuestros arroces los elaboramos con variedades D.O. Arroz de Valencia (Arroz mínimo 2 personas)

FIDEUÀ de Raya y Sepia 18 €

Paella de BOGAVANTE 22 €

Paella de VERDURAS asadas a la brasa 17 €

Arroz DEL SENYORET 18 €

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

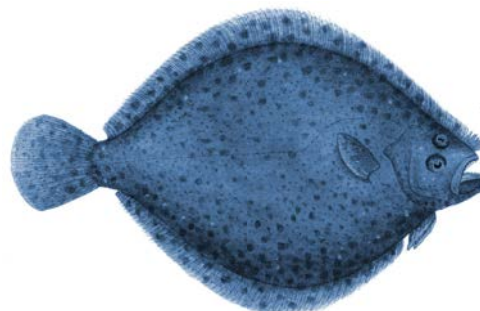
Arroz PASSEJAT al horno de leña 17€

PAELLA VALENCIANA de Conejo y Pollo de corral 17 €
(por encargo)



PESCADOS Y MARISCOS DE LA LONJA

Cada día nos abastecemos de los pescados y mariscos de la Lonja de Valencia: doradas, sargos, cigalitas, salmonetes, gambas, langostas, etc. Asados en horno de leña o en caldereta, usted decide.



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 €