



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

35€ por persona (mesa completa)



PARA COMENZAR

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

Mullador de tomate valenciano con perdiz en escabeche 10€

Bonito curado con asadillo de verduras a leña 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 6€/ud

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

Mejillón al vapor con salpicón acidulado 14€

Fritura de subasta de Lonja 12€

Alcachofas de Benicarló con gamba blanca y carbonara 12€

Servicio de Pan (by Paco Roig) y AOVE 2€



IVA10% INCLUIDO



Grupo

GANUCURSAL
www.grupolasucursal.com

ARROCES Y PLATOS DE CUCHARA

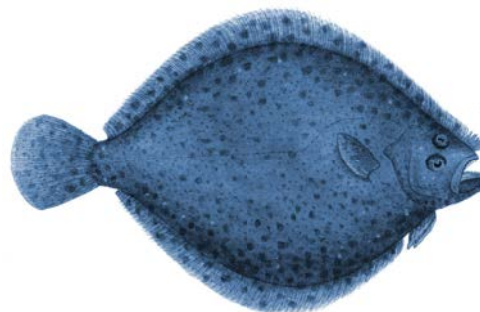
Todos nuestros arroces los elaboramos con variedades D.O. Arroz de Valencia (Arroz mínimo 2 personas)

- 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€
- 'Arròs amb fesols i naps' 18€
- Arroz **PASSEJAT** al horno de leña 17€
- PAELLA VALENCIANA** de Conejo y Pollo de corral 17 € (por encargo)
- GARBANZOS** con **GAMBA** blanca 17€
- CALDERETA** de **RAPE** 18€



PESCADOS Y MARISCOS DE LA LONJA

Cada día nos abastecemos de los pescados y mariscos de la Lonja de Valencia: dorada, sargo, remol, denton, cigalita, salmonete, gamba, langosta, etc. **ASADOS EN HORNO DE LEÑA**



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 €
- Pastel fluido de **CHOCOLATE** y helado 7€