



MENÚ TAPAS PARA COMPARTIR de lunes a viernes

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

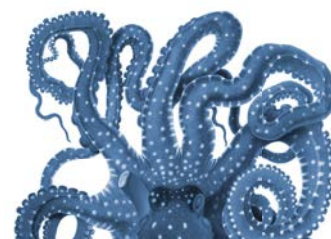
BUÑUELOS de Bacalao

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