



## ARROCES Y PLATOS DE CUCHARA

Todos nuestros arroces los elaboramos con la variedad Senia 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

**PAELLA VALENCIANA** de conejo y pollo de corral // 17 (por encargo)

**ARROZ 'PASSEJAT'** con rabo de toro // 17

**GARBANZOS** con gamba blanca // 17

**CALDERETA** de rape // 18

## PESCADOS y MARISCOS de 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**

*sorbete de coco y cilantro // 6*

**TARTA TATÍN**

*con helado de vainilla // 5*

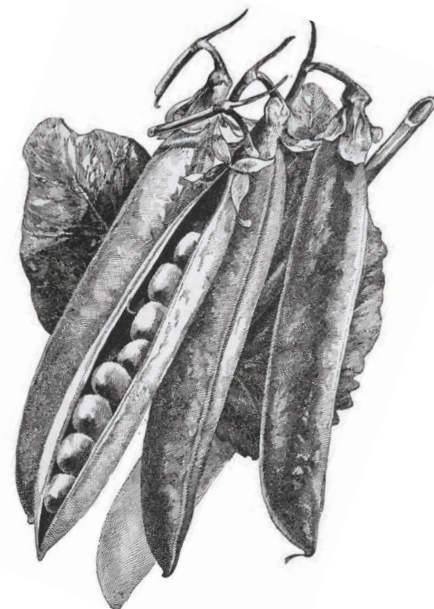
**CHEESE CAKE**

*nuestra versión // 5*

**PASTEL FLUIDO DE CHOCOLATE**

*con helado // 7*

Tienen a su disposición la carta de alérgenos. Consúltenos.



# 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*

**LEMON PIE** *nuestra versión*

• Incluye una **AMSTEL DE BODEGA**

**35€ por persona (mesa completa)**

## PARA COMENZAR

**PEPITO DE BRANDADA DE BACALAO**

*con brioche de tinta (2 unidades) // 7*

**MULLADOR DE TOMATE VALENCIANO**

*con perdiz en escabeche // 10*

**BONITO CURADO**

*con asadillo de verduras a la leña // 12*

**COCA DE TITAINA**

*y boquerón marinado // 12*

**JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA 'JOSELITO'**

*con pan de cristal y tomate // 25*

**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

**CROQUETAS DE IBÉRICO 'PATA NEGRA'** *6 unidades // 16*

**MEJILLÓN AL VAPOR**

*con salpicón acidulado // 14*

**FRITURA DE SUBASTA DE LONJA** // 12

• Servicio de pan (by Paco Roig) y AOVE // 2

**IVA 10% incluido**

