

Temporada

-Entrantes / Starters-

Tartar de atún, mango y almendra
Tuna tartar, mango, and almond
Pulpo, aguacate y salpicón de verduras
Avocado, octopus salpicón
Cogollos, tomate de penjar y emulsión
de anchoas
Lettuce heart, tomato and anchovies
emulsion
Alcachofas, topinambur y bottarga
Artichoke, topinambur and bottarga
Huevo mollet, sopa de cebolla tierna y
crema parmesano
Poached egg, onion soup and
parmesan cream

-Principales / Main courses-

Lomo de merluza y emulsión de
aceitunas verdes
Hake loin, with green olives pil pil
Pescado de lonja y suquet de barca
Seasonal fish and suquet sauce
Carrillera de vaca estofada y parmentier
Cow cheek with smoked parmentier
Taco de vaca rubia gallega a la brasa
Cow loin roasted with grilled vegetables
Fideua y carabinero a la parrilla
Fideua paella with red prawns

-Postres / Desserts-

Valencia tierra de flores
Blackberry, ricotta violet merengue
Cacao 2019
Cocoa 2019
Coco, piña asada y jengibre
Coconut, toasted pineapple and ginger
Crema de vainilla plátano asado y
helado de caramelo punto de sal
Bourbon vanilla, banana and caramel

75 € iva 10% incluido
Servicio de pan y aove 3€