

CARTA RESTAURANT

ENSALADES

Tomaca i ventresca



Tomaca valenciana, ventresca de tonyina, adobats i salmorejo

14€

Ensalada blanca



Espàrrecs, margallons, carxofes, porros, endívies, salmó fumat i crema

12€

Ensaladilla de sardina fumada



Con *regañá* casera

14€

ENTRANTS AL NATURAL

Tàrtar de tonyina roja



Rovell d'ou curat, tòfona i wassabi

18€

Coques valencianes de massa mare

- *Titaina* Del Cabanyal amb tonyina roja



14€

- Anxova López amb crema de mantega



5,50€

Taula de 4 formatges espanyols



12€

Taula d' ibèrics

Llom, salsitxó i xoriço

13€

Salaons



M oixama, maruca, fresa de tonyina

14,50€

CLOSCA I MARISC

Ostra Gillaudeau nº2



Al natural

4,75€

Ostra francesa



Saonada amb chalota, jalapeño, llima i soja

5€

Quisquilla



Cuita

180€/ Kg

Clòtxina valenciana /Clòtxina gallega/ Bouchot al vapor



14€

Petxines de les nostres costes



18€

Gambes blanques saltades



Amb allets

24€

Gamba roja



Plantxa o cuita

sm

Llamàntol fresc 500gr aprox)



65€ / Kg

ENTRANTS CALENTS

Mandonguilles de sépia i blanquet (6u.)



Amb salsa de tomaca i creïlla

13,50€

Gamba roja, ou escalfat i creïlles palla



Amb sala dels seus caps i gaspatxet

22€

Truita vaga de gambó



Amb freses de salmó i furikake

14€

Sepionet planxa



14,50€

FRITADES

Calamar de platja a l'andalusa



16,50€

Gamba cristall



Amb ou caigut i crema de sobrossada i kimchi

14,50€

Mix de fritada



Aladroc, cua de gamba i rap amb salsa tàrtara

17,50€

Croquetas de calamaró



12,50€

Mandonguilles d' albadejo



Amb all i oli i pebre roig

11,00€

ARROSSOS I FIDEUÁS

Arròs negre   

18€

Arròs de gamba pelada i rap   

18,50€

Arròs de llamàntol   

26€

Fideuà de peix de llotja    

17,50€

Arròs de verdures (per encàrrec) 

Amb fesol de ferradura, carxofa, garrofó i favetes pelades

16€

Paella valenciana (per encàrrec)

Pollastre, conill, ànec, verdura i caragols

19€

Arròs al forn en paella

Costella de porc, embotit valencià, creïlla, cigrons i tomaca

17,50€

Arròs d'entrecot i pimentó de piquillo

26€

Fideuà d'ànec, bolets i foie 

18,50€

CALDOSOS

Caldós de marisc



21€

Caldós de llamàntol



26€

Melós de galta i bolets

18€

PEIXOS I CARNS

Parpatana de tonyina



24€

Llobarro salvatge



sm

Turbot salvatge



Amb salsa d'all i vitet

sm

Xulletó de vaca frisona

Amb 45 dies de maduració (400gr aprox

28€

Costellam de porc ibèric a baixa temperatura

22€

Xulletes de garrí al romer

18€

Rellom al pebre



24€

GUARNICIONS

Kale amb salsa de llevat torrat

6€

Ensalada de fenoll i endívia amb llima, pebre negre i comí

5,50€

Creïlles fregides amb pimentons de padró

5,50€

Verdura de temporada a la planxa

6,50€



Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Frutos de
cáscara



Apio



Mostaza



Granos de
sésamo



Dióxido de
azufre y
sulfitos



Moluscos



Altramuces