

CARTA

Bookish

BOCADOS

La Gilda XL con anchoa 00, atún rojo y oliva gorda	5,00 €
Croqueta de pollo asado con mayonesa de berenjena	3,00 €
Buñuelo casero de bacalao con alioli de ajo negro	3,50 €
Hoja de shiso en tempura con panceta, calabaza y sésamo negro	4,50 €
Pepito de pan brioche relleno con pisto y bonito en conserva	4,50 €
Ostra Guillaudeau Nº 2 con limonada y aceite de cebollino	6,00 €

PARA COMPARTIR

Jamón de Bellota D.O Guijuelo 100gr	25,00 €
Jamón de Bellota D.O Guijuelo 50gr	15,00 €
Ensaladilla con lomo de bonito en semi salazón y pan carasau	12,00 €
Super pintxo de txangurro, ensalada de col y tomatillo encurtido	12,00 €
Caballa en semisalazón con ajoblanco de almendra Marcona, uvas e higos	12,00 €
Hueso de tuétano con steak tartar y pan suflado	19,00 €
Canelón de pularda con bechamel trufada	12,00 €
Vieiras en salsa de vino blanco con huevas de arenque ahumado y pak choi (4 unidades)	20,00 €
<i>Acompáñalo con pan de hogaza</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Acompáñalo con pan de cristal con tomate</i>	<i>3,50 €</i>

DE LA HUERTA

Puerro asado con salsa romesco, setas trufadas y katsuobushi	12,00 €
Rigatoni con salsa de tomate, berenjena, albahaca y burrata	18,00 €
Judión con demi glace vegetal, setas y verduras	12,00 €

DEL MAR

“All i pebre” de anguila ahumada al estilo Espolín	18,00 €
Pulpo a la parrilla con asadillo de verduras, mojo picón y parmentier al carbón	22,00 €
Merluza de pincho con cremoso de chirivía y tomates secos caseros	24,00 €

DE LA MONTAÑA

Presa de vaca (300gr) con puré de patata con trufa negra y yema de huevo	24,00 €
Lagarto ibérico (180gr) con patata hojaldrada, compota de manzana y espárragos	22,00 €
Entrecot de ternera Montañesa (400gr) a la piedra de sal	30,00 €

ARROCES

Fideuá del Senyoret	22,00 €
Arroz Molino de Roca de sepionet y gamba roja.....	24,00 €
Arroz meloso de carabineros, boletus y trufa	30,00 €
Paella valenciana de pollo y pato.....	22,00 €

*Mínimo 2 personas. Bajo reserva.
Por motivos de elaboración, el arroz debe ser el mismo para todos los
comensales.*

POSTRES

Torrija de brioche glaseada con naranja y helado de leche merengada	8,00 €
Manzana, espuma de mascarpone y Baileys.....	8,00 €
Tarta de chocolate, aceite y sal.....	6,00 €
Lemon mango pie.....	8,00 €

MENÚ DEGUSTACIÓN

Los
s
e

MENÚ DEGUSTACIÓN

La Gilda XL con anchoa 00, atún rojo y oliva gordal
Ostra con limonada y aceite de cebollino
Vieiras en salsa de vino blanco, huevas y pak choi
Hoja de shiso en tempura con panceta, calabaza
y sésamo negro
Canelón de pularda con bechamel trufada
Presa de vaca con puré de patata trufado y
yema de huevo
Manzana, espuma de mascarpone y Baileys

Bebidas no incluidas
..... 50 €

**MENÚ DEGUSTACIÓN
CON MARIDAJE**

Vino blanco Cullerot.
D.O Valencia.
Vino tinto Les Alcusses.
D.O Valencia.
Espumoso Reymos.
D.O Valencia.

..... 65 €

MENÚ MEDIODÍA

lovely

MENÚ MEDIODÍA

ENTRANTES -TODOS INCLUIDOS-

Aperitivo del chef

Brioche de panceta asada con tártara de lima y albahaca

Ensalada de berenjena a la llama, rúcula y emulsión de piñones

Gazpacho de fresones y remolacha

PRINCIPALES -A ELEGIR UNO-

Fideua de verduras de la huerta 

Rigatoni con salsa de tomate, berenjena, albahaca y burrata 

Carrillera de cerdo con parmentier al carbón y verduras

Merluza de pincho con cremoso de boniato y brocoli (+6€)

Arroz Molino Roca de sepionet y gamba roja (min 2 pax), (+10€)

POSTRES -A ELEGIR UNO-

Fruta de temporada

Tarta de chocolate con aceite y sal con caviaroli

Torrija, helado de leche merengada y naranja (+4€)

Lemon mango pie (+4€)

..... 22 €