

CARTA

Bookish

BOCADES

Gilda XL amb anxova 00, tonyina roja i oliva gordal.....	5,00 €
Croqueta de pollastre rostit amb maionesa d'albergínia	3,00 €
Bunyol de bacallà amb allioli d'all negre.....	3,50 €
Fulla de shiso en tempura amb cansalada viada, carabassa i sèsam negre.....	4,50 €
Pepito de pa brioix farcit amb titaina i tonyina en conserva	4,50 €
Ostra Guillardreau Núm. 2 amb llimonada i oli de cebollí	6,00 €

PER A COMPARTIR

Pernil de Bellota D.O Guijuelo 100gr	25,00 €
Pernil de Bellota D.O Guijuelo 50gr.....	15,00 €
Ensalada russa amb llom de tonyina en semi-salat i pa de carasau.....	12,00 €
Super pintxo de txangurro, ensalada de col i tomàtillo adobat.....	12,00 €
Verat en semisalaó amb ajoblanco d'ametla marcona, raïm i figues	12,00 €
Os de medul·la amb steak tàrtar i pa suflado	19,00 €
Caneló de pularda amb beixamel trufada.....	12,00 €
Vieiras en salsa de vi blanc amb freses d'areng fumat i pak choi (4 unitats)	20,00 €
<i>Acompanya-ho amb pa de fogassa</i>	<i>1,80 €</i>
<i>Acompanya-ho amb pa de cristall amb tomaca</i>	<i>3,50 €</i>

DE L'HORTA

Porro rostit amb salsa romesco, bolets trufadas i katsuobushi.....	12,00 €
Rigatoni amb salsa de tomaca, albergínia, alfàbega i burrata	18,00 €
Judión amb demi glace vegetal, bolets i verdures.....	12,00 €

DE LA MAR

All i pebre d'anguila fumada a l'estil Espolí.....	18,00 €
Polp a la graella amb asadillo de verdures, mojo picón i parmentier al carbó	22,00 €
Lluç de pintxo amb cremós de chirivía i tomaques seques	24,00 €

DE LA MUNTANYA

Presa de vaca (300gr) puré de creïlla amb tòfona negra i rovell d'ou	24,00 €
Llom ibèric (180gr) amb creïlla hojaldrada, compota de poma i espàrrecs	22,00 €
Entrecot de vedella Muntanyesa (400gr) a la pedra de sal	30,00 €

ARROSSOS

Fideuà del Senyoret	22,00 €
Arròs Molino de Roca de sepionet i gamba roja	24,00 €
Arròs melós de carabiners, boletus i tòfona	30,00 €
Paella valenciana de pollastre i ànec	22,00 €

*Mínim 2 persones. Baix reserva.
Per motius d'elaboració, l'arròs ha de ser el mateix per a tots els comensals.*

POSTRES

Torrija de brioix amb taronja i gelat de llet merengada.....	8,00 €
Poma, espuma de mascarpone i Baileys	8,00 €
Pastís de xocolata, oli i sal	6,00 €
Lemon mango pie.....	8,00 €

MENÚ DEGUSTACIÓ

Joventut

MENÚ DEGUSTACIÓ

Gilda XL amb anxova 00, tonyina roja i oliva gordal

Ostra amb llimonada i oli de cebollí

Vieiras en salsa de vi blanc amb freses d'areng fumat i pak choi

Fulla de shiso en tempura amb cansalada viada, carabassa i sèsam negre

Caneló de pularda amb beixamel trufada

Presa de vaca (300gr) puré de creïlla amb tòfona negra i rovell d'ou

Poma, espuma de mascarpone i Baileys

Begudes no incloses
..... 50 €

**MENÚ DEGUSTACIÓ
AMB MARIDATGE**

Ví Blanc Cullerot.
D.O Valencia.

Ví Negre Les Alcusses.
D.O Valencia.

Cava Reymos D.O Valencia.
D.O Valencia.

..... 65 €

MENÚ MIGDIA

lovely

MENÚ MIGDIA

ENTRANTS -TOTS INCLOSOS-

Aperitiu del xef

Brioix de cansalada viada rostida amb tàrtara de llima i alfàbega

Ensalada d'albergínia a la flama, ruca i emulsió de pinyons

Gaspatxo de maduixes i remolatxa

PRINCIPALS -TRIA UN-

Fideua de verdures de l'horta 

Rigatoni amb salsa de tomaca, albergínia, alfàbega i burrata 

Galta de porc amb parmentier al carbó i verdures

Lluç de pintxo amb cremós de moniato i brocoli (+6€)

Arròs molino roca amb sepionet i gamba roja. (min 2 pax), (+10€)

POSTRES -TRIA UN-

Fruita de temporada

Pastís de xocolata amb oli i sal amb caviaroli

Lemon mango pie (+4€)

Torrija de brioix amb taronja i gelat de llet merengada (+4€)

..... 22 €