







## BOCADOS

Croqueta de jamón con polvo de palomitas .....	3,80 € ud
Buñuelo casero de bacalao con all i oli de ajo negro .....	3,50 € ud 
Gilda gordal de anchoa y boquerón con aliño de manzanilla y mojama de atún.....	5,00 € ud
Pepito de pan brioche relleno de titaina .....	5,00 € ud 
Ostra Guillardau nº2	
Al natural .....	5,50 € ud
Con horchata cítrica de lima keffir .....	7,00 € ud
Supl. Caviar .....	10,00 €

## PARA COMPARTIR

Ensaladilla con bonito, yema de huevo ahumada, piparras y rosquilletas. ....	14,00 €
Supl. gamba roja .....	4 uds / 16,00€
Tiradito de pez limón con leche de tigre de naranja amarga, kumquat, kikos y helado de naranja sanguina.....	19,00 €
Ensalada de tomate valenciano, ventresca de atún,encurtidos y vinagreta de cogollos ahumados con boletus.....	17,00 € 
Puerros braseados con cremoso de burrata, pesto de pistacho, helado de parmesano y migas crujientes.....	17,00 € 
Huevos rotos con anguila ahumada, salsa de all i pebre y crujiente de kale.....	17,50 € 
Supl. Caviar .....	10,00 €
Supl. Trufa .....	5,00 €
Steak tartar con emulsión de yema de huevo, tuétano braseado y crujiente de pan.....	27,00 €
Canelón de pularda con bechamel trufada .....	16,00 €
Supl. Trufa rallada.....	5,00 €
Tempura de carabinero y hoja de sisho con cremoso de boniato, y mayonesa de gamba terminada en mesa.....	22,00 €
Acompáñalo de nuestra tabla de tomate, pan y all i oli.....	3,50 €
Acompáñalo con pan de hogaza.....	1,80€

## DEL MAR

Pasta negra con sepia, tellinas y perejil.....	20,00 € 
Lenguado con refrito de ajos y verduras de temporada.....	27,00 €
Pescado del día .....	S/M

## DE LA MONTAÑA

Hamburguesa de vaca madurada, cebolla caramelizada con mistela,  
queso comte D.O.P y tomate valenciano.....20,00 €

Chuletón 500gr/600gra la piedra de sal  
con pimientos del padrón y patatas fritas ..... 40,00€

Magret de pato con puré ahumado, peras al vino  
y chalotas ..... 22,00 €

*Supl. Trufa rallada*..... 5,00 €

## ARROCES

Arroz Molino Roca de sepionet y gamba roja..... 26,00 €

Paella valenciana de pollo y conejo ..... 25,00 € 

*Supl. de caracoles*.....3,00 €

Fideuá del senyoret.....25,00 €

Arroz a banda con mero, rape y gallo de san pedro,  
con emulsión de all i oli y azafrán.....35,00 € 

*Mínimo 2 personas. Bajo reserva. Precio por persona.*

*Por motivos de elaboración, el arroz debe ser el mismo para todos  
los comensales.*

## POSTRES

Tarta de queso cremosa con helado de leche merengada.....7,00 €

Naranja con helado de mango, gazpachuelo de coco picante,  
teja de sésamo y menta fresca.....6,00 € 

Tarta de chocolate con aceite y sal.....7,00 €

Torrija de brioche glaseada con naranja  
y helado de leche merengada.....8,00 €

Esfera de chocolate blanco con espuma de amarena  
helado de violetas y flores .....12,00 €

Picante 

Producto valenciano 

Vegetariano 

Carta de alérgenos bajo petición

## **M E N Ú D E G U S T A C I Ó N**

Gilda gordal de anchoa y boquerón con aliño de manzanilla y mojama de atún

Croqueta de jamón con polvo de palomitas

Tiradito de pez limón con leche de tigre de naranja amarga, kumquat, kikos y helado de naranja sanguina

Puerros braseados con cremoso de burrata, pesto de pistacho, helado de parmesano y migas crujientes.

Canelón de pularda con bechamel y trufa rayada

Arroz Molino Roca de sepionet y gamba roja.

Esfera de chocolate blanco con espuma de amarena y helado de violetas y flores.

*Bebidas no incluidas*

.....55 €

## **M E N Ú D E G U S T A C I Ó N C O N M A R I D A J E**

.....70 €