

## .....¿EMPEZAMOS?.....

- Berenjena con velo de piparras y miel sobre gazpachuelo de espárragos blancos..... 11,85 
- Ensalada verde, brandada de bacalao, peras al vino y vinagreta de tomates secos..... 12,50 
- Bombones de salmorejo sobre migas extremeñas..... 10,50 
- Curry de pisto con huevos a baja temperatura..... 10,25  
- Mejillones al vapor con jugo de ostras, hinojo y amontillado... 10,50
- "Chilli nécora" con pan bao..... 14,85 
- Raviolis líquidos de crema de boletus, con jugo de trufa negra y lascas de Parmesano..... 15,50
- Pad thai de calamares..... 14,75
- Mini kebbabs de cordero con salsa romesco y de yogur..... 12,50
- Pimientos de piquillo rellenos de crema de morcilla y queso de Tetilla ..... 10,50
- Tosta de pechuga de pollo trufada, tumaca y gouda gratinado.. 12,50
- Picantones en escabeche de kimchi con pan de ajo.....12,00 

MENÚ DEGUSTACIÓN (MÍNIMO 2 PAX Y MESA COMPLETA)  
30,00 € (Bebida no incluida)

- Todas las recetas están elaboradas con verduras ecológicas, intentando respetar la estacionalidad y la proximidad de su cultivo
- Todos nuestros precios vienen en Euros € y contienen I.V.A.



Platos vegetarianos o con posibilidad de convertirlos



Platos ligeramente picantes



Disponemos de carta de alérgenos a su disposición en cumplimiento del RG1169/2011

## .....CON PATAS.....

- Milhoja de carrilleras y manzana con bechamel de Idiazábal.... 17,50
- Cachopo de ternera de cecina y Gorgonzola..... 14,50
- Secreto ibérico con marinado asiático..... 16,50

## .....CON ALETAS.....

- Bacalao confitado, su piel teriyaki y suquet de marisco..... 18,50
- Merluza con salsa de Albariño y mantequilla tostada..... 19,50
- Pez mantequilla con jugo de callos..... 17,50

- Todas las recetas están elaboradas con verduras ecológicas, intentando respetar la estacionalidad y la proximidad de su cultivo

- Todos nuestros precios vienen en Euros € y contienen I.V.A.



Platos vegetarianos o con posibilidad de convertirlos



Platos ligeramente picantes



Disponemos de carta de alérgenos a su disposición en cumplimiento del RG1169/2011

## .....ARROCES.....

- Arroz con bogavante..... 20,50
- Arroz con carabinero, rape y coquinas..... 23,00
- Arroz negro..... 18,50
- Arroz negro de pulpo y sepia..... 19,50
- Arroz con bacalao y su pil-pil..... 15,85
- Fideuá Gandia's style..... 19,95
- Fideuá de luto con pulpo..... 18,50
- Arroz con costillas, setas shitake y trigueros..... 17,50
- Arroz castizo (de cocido)..... 14,95
- Arroz con conejo, caracoles y setas de temporada..... 19,50
- Arroz aproximación a paella..... 17,50
- Arroz moruno. Servido con té moruno..... 18,85
- Arroz nipón..... 20,50
- Risotto de carabineros..... 19,85
- Risotto de boletus, trigueros y toque de ibérico..... 19,85
- Risotto verde del fondo del mar..... 19,85

Todas las recetas están elaboradas con verduras ecológicas, intentando respetar la estacionalidad y la proximidad de su cultivo

Todos nuestros precios vienen en Euros € y contienen I.V.A.



Platos vegetarianos o con posibilidad de convertirlos



Disponemos de carta de alérgenos a su disposición en cumplimiento del RG1169/2011