



Con su menú elija 2 entrantes y 1 postre

Choose 2 starters and a dessert with your menu

ENTRANTES - STARTERS

Ceviche de corvina con espuma de leche de tigre y plancton marino

Corvina "ceviche", marine plankton and coconut milk

Steak tartar de ternera con helado de mostaza y un toque de curry rojo

Beef steak tartar with mustard ice cream and red curry

Tataki de atún marinado con jengibre y sésamo negro acompañado de un gazpacho emulsionado de hortalizas asadas

Marinated Tuna tataki with ginger, black sesame and a "gazpacho" of roasted vegetables

Terrina de perdiz con Pedro Ximénez

Partridge Terrine with Pedro Ximénez

Pulpo asado con arena de pimentón y parmentier de patata

Roasted Octopus with peppers and potato parmentier

Foie marinado y servido a 60°C con salsa hoisin y cacahuetes

Marinated Foie served at 60°C with hoisin sauce and peanuts

POSTRES- DESSERTS

Sopa fría de chocolate negro crujiente, zanahoria y coco acompañado de sorbete de naranja sanguina

Cold soup of crunchy black chocolate, carrot and coconut with orange sorbet

Jardín dulce de primavera (cuajada de rosas, merengue de violetas, sorbete de lichys y arena de almendras)

Sweet spring garden (curd of roses, violet meringue and lichys sorbet)

Tartaleta de cacahuetes tostados con maracuyá y plátano

Tartlet of roasted peanuts with passion fruit and banana

Chocolate con leche en texturas

Milk chocolate in textures

Si padece algún tipo de alergia o intolerancia alimenticia no dude en consultarnos
If you have any type of allergy or food intolerance, please do not hesitate to contact us

MENÚ 35,90€
a elegir un plato principal
To choose a main course

Salmón ligeramente escabechado con fruta de la pasión,
mostaza, crema de boniatos y mini zanahorias

*Slightly pickled Salmon with passion fruit and mustard,
sweet potato cream and mini carrots*

ó

Terrina de cordero con con curry verde y ensaladita de
guisante tirabeque

Lamb terrine with green curry and snow pea salad

ó

Paella valenciana

Valencian Paella

ó

Arroz de montaña meloso de conejo, foie, setas y trufa

Wet mountain rice with rabbit, foie, mushrooms and truffle

MENÚ 45€
a elegir un plato principal
To choose a main course

Bogavante salteado con mantequilla, pastel de patata al
azafrán y all i pebre de sus cabezas

Sautéed Lobster with butter, potato cake and all il pebre

ó

Solomillo de Ternera con Dauphinoise de patatas

Fillet of beef with Dauphinois potatoes

ó

Arroz de bogavante

Lobster Rice

ó

Arroz de carabineros y ajos tiernos

Red King Prawn and garlic shoots rice

Precios por persona con IVA incluido

Prices per person, VAT included

Primer servicio de Pan incluido *First service of Bread included*

Bebidas no incluidas *Drinks not included*

Arroces mínimo para 2 personas *Rice minimum 2 persons*

Menú para niños de 0 a 12 años

Menu for children from 0 to 12 years old

MENÚ 39€
a elegir un plato principal
To choose a main course

Lubina asada con erizos de mar y tallarines vegetales
Roasted Sea bass with sea urchins and vegetable noodles

ó

Presal Ibérica con puré de tubérculos dulces y jugo de
ibéricos

Iberian Boar with sweet tubers puree

ó

Arroz de marisco- *Seafood Rice*

ó

Fideuà de Gandía- *Fideduà (Noodle Paella)*

ó

Arroz meloso de pato con boletus

Rice with duck and wild mushrooms in its own stock

Menú infantil- 19€- Childrens Menu

Aperitivo (Appetizer)

Bocaditos Submarino

Submarine snacks

Plato principal a elegir entre (Main course to choose from)

Hamburguesa Especial Submarino

Special Submarine hamburger

ó

Espaguetis a elegir con nuestra salsa casera de Tomate o
Bolognesa

*Spaghetti to choose from our homemade Tomato or Bolognese
sauce*

ó

**Uno de nuestros Arroces de la Casa -A mesa completa,
sólo a medio día (With a full table, only for lunch):**

Paella Valenciana *Valencian Paella*

ó

Arroz de Marisco *Seafood Rice*

ó

Arroz Meloso de Pato con Boletus

Rice with duck and wild mushrooms in its own stock

Postre (Dessert)

Helado de Chocolate o Vainilla

Chocolate or Vanilla Ice cream

Todos nuestros arroces están elaborados con un arroz 100% bomba, cultivado en la albufera y en nuestro arrozal reservado, preservando una variedad
pura, con el objetivo de transmitir el mejor sabor y tradición de Valencia

All of our rice dishes are made with 100% "bomba" rice, grown in the lagoon and in our reserved ricefield, preserving a pure variety, with the aim of
transmitting the best flavor and tradition of Valencia