

ENTRANTES FRIOS Y CALIENTE / ENTRANTS FRED S I CALENTS / HOT AND COLD STARTERS

SERVICIO DE PAN CON 2 SALSAS FRÍAS Pa acompanyat de 2 salses fredes / Bread served with two cold sauces	2.50€
ENSALADA CARPACCIO DE CALABACÍN AMANIDA CARPACCIO DE CARABASSETA / COURGETTE CARPACCIO SALAD Finas láminas de calabacín, rúcula, tomates deshidratados, salmón ahumado, vinagreta de pimientos asados y crujiente de anacardo / Làmines fines de carabasseta, ruca, tomaques deshidratades, salmó fumat, vinagreta de pimentons rostits i cruixents d'anacards / Thin slices of courgette, rocket, dehydrated tomatoes, smoked salmon, roasted pepper vinaigrette and cashew crunch	14.90€
ENSALADA TRICOLOR / AMANIDA TRICOLOR / TRICOLOURED SALAD Tomate, mozzarella y aguacate aliñada con aceite de albahaca / Tomaca, mozzarella i alvocat, amanida amb oli d'alfàbega / Tomato, mozzarella and avocado dressed with basil oil	13.70€
BURRATA CON TERCIOPELO DE TOMATE / BURRATA AMB VELLUT DE TOMACA / BURRATA WITH VELVETY SMOOTH TOMATO SOUP Bola de queso fresco típico italiano, acompañado con terciopelo de tomate / Bola de formatge fresc típic italià, acompanyat amb vellut de tomaca / Ball of fresh Italian cheese served with velvety smooth tomato soup	14.50€
CARPACCIO DE BACALAO / CARPACCIO DE BACALLÀ / COD CARPACCIO Finas láminas de bacalao sobre un lecho de tomate rallado, gajos de naranja, tomates Cherry confitado con vinagre balsámico y vinagreta de naranja / Fines làmines de bacallà sobre un llit de tomaca ratllada, gallons de taronja, tomaques cherry confitat amb vinagre balsàmic i vinagreta de taronja / Thin slices of cod on a bed of grated tomato, orange slices, confit cherry tomatoes with balsamic vinegar and orange vinaigrette	14.20€
CARPACCIO DE TOMATE ROSA CARPACCIO DE TOMACA ROSA / PINK TOMATO CARPACCIO Tomate rosa cortado tipo carpaccio, parmesano y vinagreta de alcaparras, anchoas y albahaca / Tomaca rosa tallada tipus carpaccio, parmesà i vinagreta de tàperes, anxoves i alfàbega / Thinly sliced pink tomato, Parmesan cheese and caper, anchovy and basil vinaigrette	13.60€
PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE MARISCO PIMENTONS DEL PIQUILLO FARCITS DE MARISC / SEAFOOD STUFFED PIQUILLO PEPPERS Pimientos del piquillo asados en horno, de leña, relleno de rape, gambas, champiñones y setas de cardo y servido con salsa de champiñones / pimentons del piquillo rostits en forn de llenya, farcits de rap, gambes, xampinyons i bolets de card, i servits amb salsa de xampinyons / Wood-fired roasted Piquillo peppers stuffed with monkfish, prawns, mushrooms and king oyster mushrooms and served with mushroom sauce	15.80€
CROQUETAS CREMOSA DE GAMBAS AL AJILLO CROQUETES CREMOSES DE GAMBES AMB ALLADA / CREAMY GARLIC PRAWN CROQUETTES Croquetas tradicionales hechas de gambas al ajillo (4 unidades) / Croquetes tradicionals fetes amb gambes amb allada (4 unitats) / Traditional croquettes made with garlic prawns (4 pcs)	8.90€
LA PARMIGIANA DE LA NONNA / LA PARMIGIANA DE LA NONNA / PARMIGIANA DI NONNA Berenjenas al horno salsa de tomate, albahaca y queso parmesano / Albergínies al forn, salsa de tomaca, alfàbega i formatge parmesà / Roast aubergine, tomato sauce, basil and Parmesan cheese	12.20€

ARROCES / ARROSSOS / RICE DISHES

RISOTTO MANTECATO AI FUNGHI RISOTTO MANTECATO AI FUNGHI / RISOTTO MANTECATO AI FUNGHI Arroz cremoso, con boletus, mantequilla y queso parmesano / Arròs cremós amb boletus, mantega i formatge parmesà / Creamy rice with boletus mushrooms, butter, and parmesan cheese	16.20€
RISOTTO NEGRO DE CHIPIRONES Y GAMBAS / RISOTTO NEGRE DE CALAMARONS I GAMBES / BLACK RISOTTO WITH BABY CUTTLEFISH AND PRAWNS	18.50€
RISOTTO A LA CARBONARA / RISOTTO ALLA CARBONARA Risotto a la carbonara, arroz mantecato con la auténtica carbonara / Arròs mantecat amb l'autèntica carbonara / Buttery rice with authentic carbonara sauce	16.60€

PASTAS / PASTES

ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA O A LA NAPOLITANA / ESPAGUETIS A LA BOLONYESA O A LA NAPOLITANA / SPAGHETTI BOLOGNESE OR SPAGHETTI ALLA NAPOLETANA	14.90€
ESPAGUETIS A LA PIMIENTA / ESPAGUETIS AL PEBRE / SPAGHETTI WITH BLACK PEPPER Guanciale, pimienta negra rota, nata y parmesano / Guanciale, pebre negre trencat, nata y parmesà / Guanciale, cracked black pepper, cream and Parmesan cheese	14.90€
ESPAGUETIS A LA CARBONARA / ESPAGUETIS A LA CARBONARA / SPAGHETTI CARBONARA Con yema de huevo, y el verdadero guanciale, queso pecorino romano y pimienta negra / Amb rovell d'ou i guanciale verdader, formatge pecorino romà i pebre negre / With egg yolk, authentic guanciale, Pecorino Romano cheese and black pepper	15.20€
PENNE RIGATI AL GORGONZOLA PENNE RIGATE AL GORGONZOLA / PENNE RIGATE ALLA GORGONZOLA Macarrones hechos al dente, con gorgonzola, azafrán y guanciale / Macarrons fets al dente, amb gorgonzola, safrà i guanciale / Penne rigate pasta cooked al dente, with Gorgonzola cheese, saffron and guanciale	17.20€
RAVIOLI DE ESPINACAS Y RICOTTA CON MANTEQUILLA A LA SALVIA / RAVIOLI D'ESPINACS I RICOTTA AMB MANTEGA A LA SÀLVIA / SPINACH AND RICOTTA RAVIOLI WITH SAGE BUTTER	14.30€
RAVIOLI DE RABO DE TORO EN SU JUGO CON MANTEQUILLA TOSTADA RAVIOLI FARCITS DE CUA DE BOU EN EL SEU SUC AMB MANTEGA TORRADA / OXTAIL AU JUS RAVIOLI WITH BROWN BUTTER	16.10€
LASAGNE TRADICIONAL / LASAGNA TRADICIONAL / TRADITIONAL LASAGNE Lasaña con ragú de carne y bechamel gratinada / Lasanya amb ragú de carn i beixamel gratinat / Lasagne with meat ragu and béchamel au gratin	15.10€
LASAGNE VERDE DE ESPINACAS GRATINADA LASAGNA VERDA D'ESPINACS GRATINATS / GREEN SPINACH LASAGNE AU GRATIN Hecha con espinacas naturales, pasas, piñones, salsa bechamel y queso parmesano / Feta amb espinacs naturals, panses, pinyons, salsa beixamel i formatge parmesà / Made with natural spinach, raisins, pine nuts, béchamel sauce and parmesan cheese	14.90€
CANELONES DE PATO Y BOLETUS CONFITADO EN SU JUGO CON PERFUME DE NARANJA Y ESCAMAS DE QUESO PARMESANO / Canelons d'ànec i boletus confitats en el seu suc amb perfum de taronja i escates de formatge parmesà / Duck and boletus mushroom confit au jus cannelloni with a hint of orange and parmesan cheese shavings	17.65€

PESCADOS / PEIXOS / FISH

ESCALOPE DE SALMÓN A LA NARANJA ESCALOPA DE SALMÓ A LA TARONJA / ORANGE SALMON ESCALOPE	19.10€
LOMO DE DORADA CON AGUACATE Y QUESO DE CABRA GRATINADO CON SALSA DE ERIZOS DE MAR / LLOM D'ORADA AMB ALVOCAT I FORMATGE DE CABRA GRATINAT AMB SALSA D'ERIÇONS DE MAR / GILT-HEAD SEA BREAM FILLET WITH AVOCADO AND GOAT'S CHEESE AU GRATIN WITH SEA URCHIN SAUCE	20.40€
TACOS DE ATÚN SALTEADO CON KIMCHI DAUS DE TONYINA SALTATS AMB KIMCHI / TUNA CHUNKS SAUTÉED WITH KIMCHI Acompañado de manzana verde marinada en soja, tomates Cherry y salmorejo de almendras / Acompanyat de poma verda marinada en soia, tomaques cherry i salmorejo d'ametles / Served with soy marinated green apple, cherry tomatoes and almond salmorejo	22.60€

NUESTRAS CARNES / LES NOSTRES CARNS / OUR MEAT DISHES

TAGLIATA (ENTRECOT DE NOVILLO) CON RÚCULA Y PARMESANO / Tagliata (entrecot de vedell) amb ruca i parmesà / Tagliata (veal entrecôte) with rocket and Parmesan cheese	17.40€
CHULETA DE CERDO A LA FIORENTINA XULLA DE PORC A LA FIORENTINA / PORK CHOP ALLA FIORENTINA Chuleta de cerdo empanada y espinacas a la Fiorentina gratinada con queso parmesano / Xulla de porc empanada i espinacs a la Fiorentina gratinada amb formatge parmesà / Breaded pork chop and spinach alla Fiorentina with Parmesan au gratin	16.40€
LINGOTE DE COSTILLA DE CERDO CON PURE DE CASTAÑA Y VERDURITAS DE TEMPORADA / Lingot de costella de porc amb puré de castanya i verduretes de temporada / Pork rib ingot with chestnut purée and in-season baby vegetables	16.80€
TERNERA CONFITADA A BAJA TEMPERATURA VEDELLA CONFITADA A BAIXA TEMPERATURA / BEEF CONFIT Ternera melosa servida con crema de patatas a la parmentier y reducción de Pedro Ximénez / Vedella melosa servida amb crema de creïlles a la parmentier i reducció de Pedro Ximénez / Melt-in-your-mouth beef served with creamy potato mash and Pedro Ximénez wine reduction	20.60€

PIZZA

CARBONARA Salsa carbonara, mozzarella, champiñones, beicon y huevo / Salsa carbonara, mozzarella, xampinyons, bacó i ou / Carbonara sauce, mozzarella, mushrooms, bacon and egg	14.40€
DE LA HUERTA VALENCIANA / DE L'HORTA VALENCIANA / VALENCIAN VEGETABLE GARDEN Rodajas de tomate, calabacín, berenjenas, mozzarella, pesto genovés, crujiente de nueces y piñones / Rodanxes de tomaca, carabasseta, albergínia, mozzarella, pesto genovès, cruixent d'anous i pinyons / Slices of tomato, courgette, aubergine, mozzarella, Genovese pesto, walnut crunch and pine nuts	15.60€
MARGARITA / MARGARIDA / MARGHERITA Salsa de tomate, mozzarella, parmesano y albahaca / Salsa de tomaca, mozzarella, parmesà i alfàbega / Tomato sauce, mozzarella, Parmesan cheese and basil	14.20€
CAMPAÑOLA / CAMPANYOLA / CAMPAGNOLA Tomate, mozzarella, espinacas frescas, aceite de ajo, parmesano y queso scamorza ahumado / Tomaca, mozzarella, espinacs frescos, oli d'all, parmesà i formatge scamorza fumat / Tomato, mozzarella, fresh spinach, garlic oil, Parmesan cheese and Smoked Scamorza cheese	15.50€
AL TONNO (ATÚN) / AL TONNO (TONYINA) / AL TONNO (TUNA) Tomate, mozzarella, ventresca de atún, aceitunas y cebolla / Tomaca, mozzarella, ventresca de tonyina, olives i ceba / Tomato, mozzarella, tuna belly, olives and onion	16.60€
BELLA MARGARITA / BELLA MARGARIDA / BELLA MARGHERITA Salsa de tomate, mozzarella, tomate, Cherry, albahaca y e stracciatella / Salsa de tomaca, mozzarella, tomaca cherry, alfàbega i stracciatella / Tomato sauce, mozzarella, cherry tomato, basil and Stracciatella cheese	15.60€
LA NO PIZZA / LA NO PIZZA / NOT QUITE PIZZA Salsa de tomate, mozzarella, fior di latte, jamón cocido, piña fresca tropical cortada muy fina y orégano / Salsa de tomaca, mozzarella, fior di latte, pernil cuit, pinya fresca tropical tallada molt fina i orenga / Tomato sauce, mozzarella, Fior di Latte cheese, cooked ham, thinly sliced fresh pineapple and oregano	17.20€
NAPOLITANA / NAPOLITANA / NAPOLETANA Salsa de tomate, mozzarella, salchichas, berenjenas asadas albahaca y stracciatella / Salsa de tomaca, mozzarella, salsitxes, albergínies rostides alfàbega i stracciatella / Tomato sauce, mozzarella, sausages, roast aubergine, basil and Stracciatella cheese	15.90€

POSTRES HECHOS EN CASA / POSTRES CASOLANS / HOMEMADE DESSERTS

TIRAMISÚ AL CAFÉ CON PERFUME DE AMARETTO Tiramisú al café amb perfum d'amaretto / Tiramisu with amaretto	6.30€
LA CLASICA TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE ARANDANOS El clàssic pastís de formatge con mermelada de nabius / Classic cheesecake with blueberry jam	6.30€
PANNACOTTA CON MANGO Y CHOCOLATE BLANCO Panna cotta amb mango i xocolate blanc / Panna cotta with mango and white chocolate	6.60€
LECHE FRITA CON CREMA INGLESA Y HELADO DE VAINILLA Llet fregida amb crema anglesa i gelat de vainilla / Leche frita (fried custard squares) with crème anglaise and vanilla ice cream	5.90€
BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO Brownie de xocolate amb gelat / Chocolate brownie with ice cream	6.50€
TURRON FRESCO CON FRUTA DE TEMPORADA Torró fresc amb fruita de temporada / Fresh turrón (nougat) with in-season fruit	5.90€
TORRIJAS DE LA YAYA CON HELADO Rosquetes de la iaia amb gelat / Nan's french toast with ice cream	6.80€

CAFÉS Y LICORES / CAFÉS I LICORS / COFFEES & LIQUORS

Café e infusiones / Café e infusions / Coffee and teas	2.20€
Bombón / Bombó / Coffee with condensed milk	2.60€
Capuccino / Capuccino	2.80€
Americano / Americano / Café Americà	2.20€
Cortado / Macchiato / Café Tallat	2.30€
Café con leche / White Coffee / Café Amb Llet	2.50€
Carajillo / Coffee with alcohol	4.20€
Copa de licor / Glass of liquor	4.50€