

## POSTRES / DESSERTS

Semifrío de tres chocolates con salsa de naranja amarga.....	5,00 €
<i>Three chocolate parfait with bitter orange sauce.</i>	
Espuma de romero con coulis de membrillo.....	5,00 €
<i>Rosemary's foam with quince coulis.</i>	
Mousse de plátano con salsa de fruta de la pasión y teja crujiente.....	5,00 €
<i>Banana mousse with passion fruit sauce and crispy tile.</i>	
Fruta de temporada preparada.....	5,00 €
<i>Prepared seasonal fruit.</i>	

### Menú de Arroces / Rice Menu

- mínimo 2 personas - minimum 2 persons -

#### De entrada

Caprichos del Chef / *Chef's delights.*

#### Segundo Plato - a elegir - / Main course - to choose -

Arroz de coliflor y bacalao tostado.

*Rice with toasted codfish and cauliflower.*

Arroz de verduras en temporada.

*Rice with vegetables of the season.*

Arroz del senyoret.

*Gentleman Rice (peeled prawns and monkfish).*

Arroz de pato, alcachofas y calamar.

*Duck's rice with artichokes and squid.*

Paella valenciana con alcachofas y caracoles.

*Valencian paella with artichokes and snails.*

Arroz meloso de pescado de roca y marisco.

*Honeyed rice of rock fish and shell fish.*

#### Postres - a elegir - / Dessert - to choose -

Arnadí con helado de leche, merengada y canela.

*Arnadí with merengada ice cream and cinamon.*

Semifrío de naranja a los dos chocolates.

*Orange parfait with two chocolates.*

Precio/Price..... 24,30 €

*Bebidas no incluidas - Drinks not included.*

*IVA incluido/VAT included*

## ENTRANTES / STARTERS

Crema de calabaza con aceite de albahaca y sal de jamón.....	8,00 €
<i>Pumpkin cream with basil oil and serrano ham salt.</i>	
Crema de nécoras perfumadas al Armañac.....	8,00 €
<i>Swiming crab cream scented with "Armanac" and cream.</i>	
Ensalada de Naranja con bacalao confitado y aceite de mango y mostaza.....	12,50 €
<i>Orange salad with candied cod, mango oil and mustard.</i>	
Milhojas de patata encebollada con pulpo y emulsión de pimientos choriceros.....	14,00 €
<i>Onion and potatoes millefeuille with octopus and chorizo peppers emulsion.</i>	
Parrillada de verduras de temporada gratinada con jamón ibérico y camembert.....	13,50 €
<i>Grilled vegetables gratin with iberian ham and camembert.</i>	
Corazones de alcachofa salteados con trufa y huevo pochado en aceite de avellanas.....	12,00 €
<i>Hearts of artichoke sauteed with truffle and poched egg on hazelnut oil.</i>	
Tulipa crujiente de huevos revueltos con salteado de setas y gambas al ajillo.....	12,00 €
<i>Crispy tulip of scrambled egg sauteed with mushroom and garlic shrimp.</i>	

# ARROCES/RICES

- Arroces: mínimo dos personas - Rices: minimum 2 persons -

Paella valenciana con caracoles y alcachofas..... <i>Valencian paella with artichokes and snails.</i>	14,50 €
Arroz negro con ajetes tiernos..... <i>Black rice with tender garlic (made with squid's ink).</i>	15,50 €
Arroz de verduras de temporada..... <i>Rice with vegetables of the season.</i>	10,50 €
Arroz meloso de rape y langostinos..... <i>Monkfish and prawns honeyed rice.</i>	17,00 €
Arroz meloso de pato y boletus..... <i>Duck's and wild mushroom honeyed rice.</i>	15,50 €
Tallarines con crema de leche, trigueros y gambas..... <i>Noodles with cream, asparagus and shrimp.</i>	12,00 €
Raviolis de espinacas con salsa de queso azul..... <i>Spinach raviolis with blue chesse.</i>	12,00 €

# LOS PESCADOS/ FISHES

Lomitos de atún fresco braseados con tomate concasse, cebolla roja caramelizada y escamas de sal negra..... <i>Braised fresh tuna loin with tomato concasse, caramelized red onion and Black salt flakes.</i>	20,00 €
Medallones de bacalao sobre cama de patatas panaderas y gratinado con all-i-oli..... <i>Cod medallions on a bed of baking potatoes and gratin with garlic mayonnaise.</i>	15,80 €
Supremas de lubina rellena de verduras levantinas y salsa de cava y azafrán manchego..... <i>Supreme of sea bass stuffed with vegetables, cava sauce and manchego saffron.</i>	16,00 €
Merluza al horno con habitas baby, alcachofas y langostinos..... <i>Baked hake with baby beans, artichokes and prawns.</i>	16,50 €
Filete de rodaballo horneado con carne de tomate, cebolleta y albahaca con crujiente de verduritas..... <i>Baked turbot steak with tomato carne baby onion and basil with crunchy vegetables.</i>	26,00 €

# LAS CARNES/ MEAT

Solomillo cerdo con panceta ibérica y salsa de moscatel y manzana Reineta..... <i>Pork tenderloin with iberian bacon, muscat sauce and russet apple.</i>	15,50 €
Rabo de toro a la cordobesa con pure de castañas y reducción de P.X..... <i>Cordova's style oxtail with meshed chestnut P.X reduction.</i>	15,00 €
Lomo alto de buey a la parrilla con patatas naturales y pimientos de padrón..... <i>Grilled loin steak with natural potatoes and padron peppers.</i>	20,00 €
Carrilladas de ibérico estofadas con setas de otoño y crema de patata ahumada..... <i>Stewed iberian pork cheeks with fall mushrooms smoked potatoe cream.</i>	17,50 €
Paletilla de lechal asada al estilo tradicional con guarnición..... <i>Shoulder of suckink lamb roasted the tradicional style with garnish.</i>	20,00 €