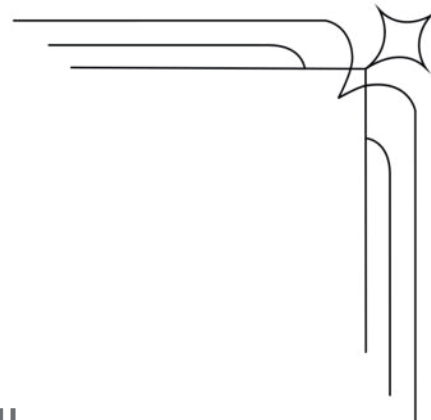
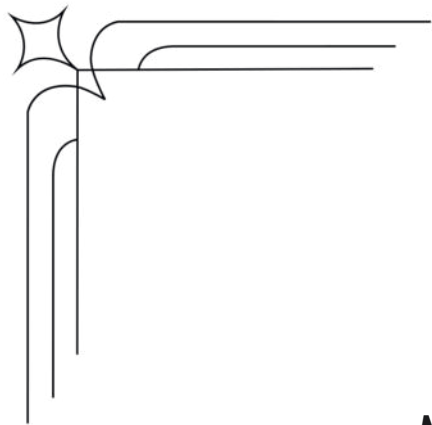




MENÚ EJECUTIVO | EXECUTIVE MENU

ENTRANTES | STARTERS

Ensalada de verano

Summer salad

Ensalada de burrata con naranja (supl. +1€)

Burrata salad with orange (+€1)

Carpaccio de solomillo

Beef tenderloin carpaccio

Berenjena con sabayón de miel

Roasted aubergine with honey sabayon

Buñuelo de bacalao (2u)

Cod "buñuelo" (2u)

PRINCIPALES | MAIN COURSES

Rigatoni al vodka

Vodka Rigatoni

Pollo al ajillo

Garlic chicken

Salmón con verduras

Salmon with seasonal vegetables

Arroz abanda (mín 2 pax)

Traditional seafood rice (min. 2 people)

Arroz negro en llauna (mín 2 pax)

Black rice in llauna (min. 2 people)

Arroz de costillas en llauna (mín 2 pax)

Valencian pork rib llauna (min. 2 people)

Lomo bajo al Jospé (supl.+6€)

Chargrilled beef striploin – jospé-cooked (+6€ supplement)

POSTRES | DESSERTS

Tarta de queso TATEL

TATEL cheesecake

Coca de chocolate con helado

Chocolate "coca" with ice cream

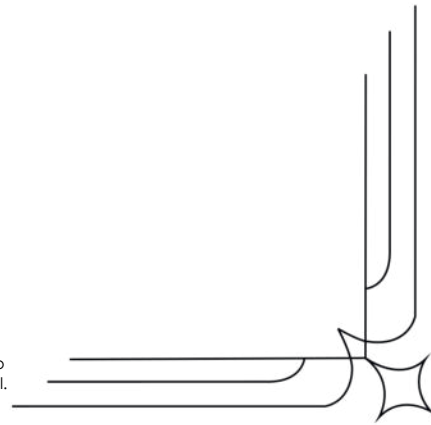
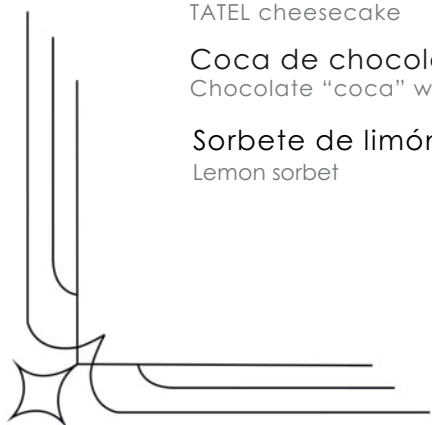
Sorbete de limón

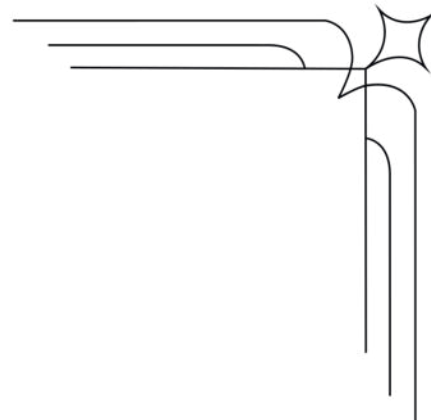
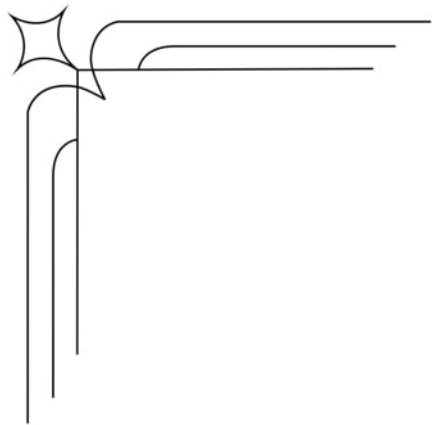
Lemon sorbet

32,00€

IVA Incluido. VAT included

Pan y aperitivo 3,50€ (por persona.) Si padece alguna alergia, intolerancia o restricción alimentaria, por favor, le rogamos que informe a nuestro personal. Todo el pescado crudo ha sido congelado previamente durante 72hs.





MENÚ VEGANO | VEGAN MENU

Ensalada de calabacín, apio y espárrago con citronette de miel y mostaza.
Zucchini, celery and asparagus salad with honey and mustard citronette.

Pimiento piquillo a la bilbaína.
Piquillo pepper a la bilbaína.

Puerro a la brasa con relish de pepinillo y salsa romesco.
Grilled leek with gherkin relish and romesco sauce.

Berenjena glaseada al miso pop corn de col y cebolla encurtida.
Miso-glazed eggplant with cabbage popcorn and pickled onion.

Risotto de setas y trufa.
Mushroom and truffle risotto.

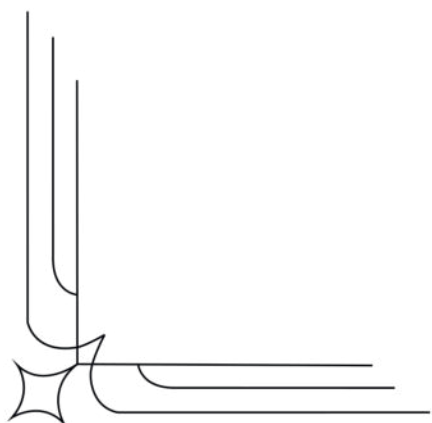
Nabicol al josper con su fondo.
Nabicol cooked in the Josper with its jus.

POSTRE | DESSERT

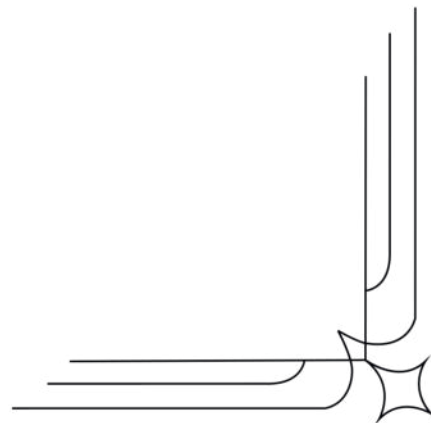
Piña al josper.
Josper-roasted pineapple.

65,00€

IVA Incluido. VAT included



Todos los menús incluyen bebida durante la comida o la cena. All menus include drinks during lunch or dinner.





PROPUESTA PERLA DEL TURIA

ENTRANTES | STARTERS

Berenjenas crujientes y sabayón templado de miel.
Crispy eggplant with warm honey sabayon.

Ensalada de aguacate, canónigos, piñones y toques
Avocado, lamb's lettuce & pine nut salad with fresh notes.
frescos.

Buñuelo de bacalao con salsa chorón a nuestro estilo.
Cod fritter with our take on Choron sauce.

Tartar de lubina y sus brotes.
Sea bass tartare with its sprouts.

PRINCIPAL | MAIN COURSE

Canelón de carrillera de ternera gratinado con bechamel trufada.
Beef cheek cannelloni gratinated with truffled béchamel.

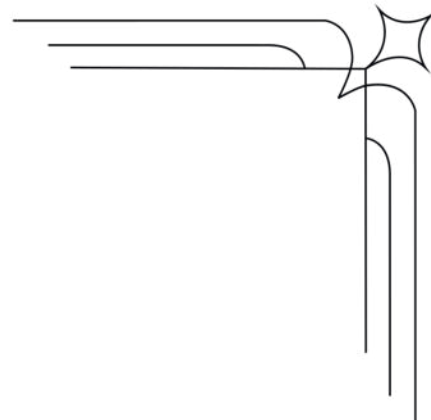
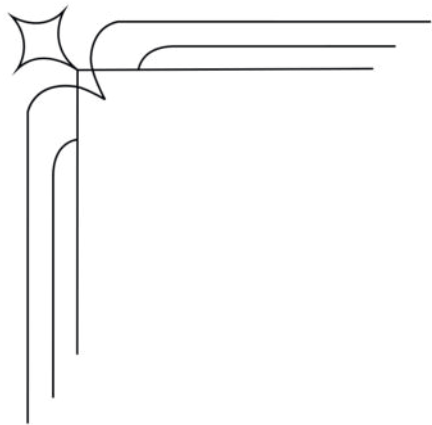
POSTRE PARA COMPARTIR | DESSERT TO SHARE

Coca de chocolate con nuez de Macadamia y helado de caramelo.
Chocolate coca with macadamia nuts and caramel ice cream.

65,00€

IVA Incluido. VAT included

Todos los menús incluyen bebida durante la comida o la
cena. All menus include drinks during lunch or dinner.



PROPUESTA A LA LUNA DE VALENCIA

ENTRANTES | STARTERS

Ensaladilla con mayonesa de gambón.
Russian salad with red prawn mayo.

Carpaccio de solomillo con parmesano, rúcula y mostaza.
Beef tenderloin carpaccio with parmesan, rocket & mustard.

Croqueta de jamón de bellota Cinco Jotas 100% ibérico.
100% acorn-fed Cinco Jotas Iberian ham croquette.

Gambas al ajillo sobre cama de alcachofas coronado con un huevo frito.
Garlic prawns over artichoke bed topped with a fried egg.

PRINCIPAL | MAIN COURSE

Salmón con salsa de limón.
Salmon with lemon sauce.

SEGUNDO PLATO | SECOND COURSE

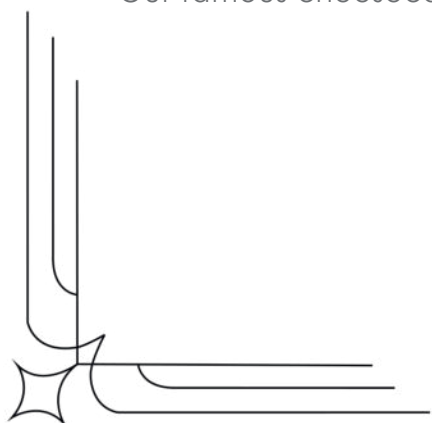
Pluma de cerdo ibérico macerada en miso al Jospé.
Iberian pork pluma marinated in miso and grilled in the Jospé.

POSTRE PARA COMPARTIR | DESSERT TO SHARE

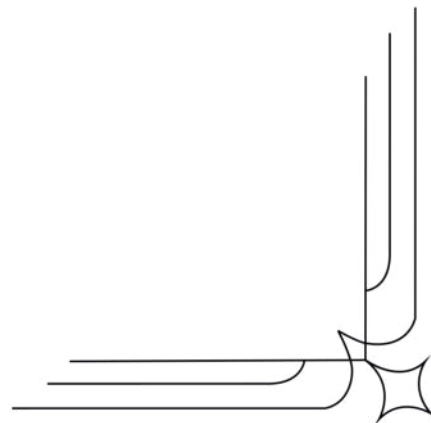
Nuestra famosa tarta de queso.
Our famous cheesecake.

75,00€

IVA Incluido. VAT included



Todos los menús incluyen bebida durante la comida o la cena. All menus include drinks during lunch or dinner.





PROPUESTA BRISA DEL MEDITERRÁNEO

ENTRANTES | STARTERS

Bikini steak tartar.
Steak tartare bikini.

Jamón Cinco Jotas de bellota 100% Ibérico.
100% acorn-fed Cinco Jotas Iberian ham.

Barquillo cigalas escarola piñones.
Langoustine wafer with escarole and pine nuts.

Ostras Guilleardeau nº2.
Guilleardeau oysters No. 2.

PRINCIPAL | MAIN COURSE

Lubina a la bilbaína.
Sea bass "a la bilbaína".

SEGUNDO PLATO | SECOND COURSE

Tataki de lomo bajo.
Low loin tataki.

POSTRE PARA COMPARTIR | DESSERT TO SHARE

Nuestra famosa tarta de queso.
Our famous cheesecake.

90,00€

IVA Incluido. VAT included

Todos los menús incluyen bebida durante la comida o la cena. All menus include drinks during lunch or dinner.



BODEGA

Bardos Blanco
Bardos Tinto
Picotte Rosado



BODEGA PREMIUM + 5€

Huella Merseguera
3 Elementos
Picotte Rosado



BODEGA EXCLUSIVA +10€

Pazo San Mauro
Conde San Cristobal
Picotte Rosado

Incluida una botella por cada 2 comensales durante el menú. +5€ vino de postre Bobal Dulce o Ladrón de Lunas o Chardonnay espumoso. A bottle of wine is included for every two guests during the menu. Add €5 for a dessert wine pairing: Bobal Dulce, Ladrón de Lunas, or sparkling Chardonnay.