

# Menu

Anchoa Lolín con verduras escabechadas y lecho de tomate Raf  
Lolín anchovies with pickled vegetables and layer of Raf tomatoes  
3,00 €/unidad each

Jamón ibérico de bellota Ibérico ham from acorn-fed pig  
17,00 €/ración portion

Ensaladilla rusa al estilo Marquis Marquis-style Russian salad  
7,00 €/ración portion

Foie gras mi-cuit acompañado de confitura de pétalos de rosa  
Mi-cuit foie gras and rose petal jam  
13,00 €/ración portion

Dados de atún rojo con aguacate y sésamo  
Red tuna cubes with avocado and sesame seeds  
14,00 €/ración portion

Esgarraet con ventresca y mojama de atún "Almadraba"  
Esgarraet with Almadraba tuna belly  
12,00 €/ración portion

Nuestras croquetas de jamón ibérico de recebo  
Our croquettes of Ibérico ham from acorn-and grain-fed pig  
2,50 €/unidad each

Patatas bravas españolas Spanish patatas bravas  
7,00 €/ración portion

Pulpo braseado con patata trufada y pimentón de la Vera  
Roasted octopus with truffled potatoes and paprika from La Vera  
13,00 €/ración portion

Calamar grille con habitas y ajetes Grilled squid with beans and garlic  
15,00 €/ración portion

Carabineros a la brasa Charcoal grilled large prawns  
3,50 €/unidad each

Verduritas a la brasa con virutas de foie y jamón Ibérico  
Charcoal grilled vegetables with foie gras and Ibérico ham chips  
13,00 €/ración portion

## ensaladas salads

Tomate valenciano con ventresca, cebollita y aceite de oliva  
Tomato from Valencia with tuna belly, onion and olive oil  
11,00 €

Salmón macerado con ajonjolí, alcaparras y salsa de yogurt  
Salmon with sesame, capers and yoghurt sauce marinade  
12,00 €

Verduras de temporada con pesto y mozzarella di bufala  
Seasonal vegetables with pesto and buffalo mozzarella  
13,00 €

Pato con tomate valenciano, mango y frutos rojos  
Duck with tomato from Valencia, passion fruit and seasonal berries  
12,00 €

## *arroces rice*

Paella valenciana

Valencian paella

12,00 €

Paella de bogavante con rape y gambas

Lobster paella with monkfish and red shrimp

22,00 €

Paella de arroz con langostinos, espárragos y ajetes tiernos

Rice paella with prawns, asparagus and tender garlic

13,00 €

Paella de arroz con rape y habitas tiernas

Rice paella with monkfish and tender beans

14,00 €

Paella de arroz y marisco pelado "del senyoret"

Senyoret rice paella with seafood

12,00 €

Paella de fideo fino con pato, setas y ajetes tiernos

Spaghetti paella with duck, mushrooms and tender garlic

12,00 €

Cazuela de arroz meloso con langosta y huevas de caviar

Creamy rice with lobster and caviar casserole

18,00 €

## *carne meat*

Solomillo de ternera

Beef tenderloin

19,00 €

Entrecôte

Entrecote

17,00 €

Chuletón (mínimo 2 personas)

Veal chops (min. 2 people)

33,00 €

Preso ibérica al carbón

Charcoal grilled Ibérico piece

14,00 €

Hamburguesa completa XL

XL BLT cheeseburger with onion

12,00 €

## *pescado fish*

Rape braseado con infusión de almendras, ajetes y romesco

Roasted monkfish with almond tea, tender garlic and romesco sauce

19,00 €

Lubina con chalotas escabechadas y verduritas ahumadas

Sea bass with pickled shallot and smoked vegetables

14,00 €

Bacalao con espuma de ajoarriero y pil-pil de tomate

Cod with ajoarriero mousse and tomato pil-pil

16,00 €