

DEL 23 DE MARZO AL 2 DE ABRIL DE 2023

**MENÚ VALÈNCIA CUINA OBERTA**, comida  
MENU VALÈNCIA CUINA OBERTA, lunch

**Entrantes**

*Starters*

*Ajo blanco de avellana con sardina ahumada y tomate semi seco*  
*White hazelnut garlic with smoked sardine and semi-dried tomato*

*Garbanzos marineros de pulpo y langostinos*  
*Seafood chickpeas of octopus and prawns*

*Coca de morcilla, cebolla y manzana*  
*Blood sausage cake, onion, and apple*

**Plato principal a elegir** (mínimo dos personas)  
*Main course to choose (minimum two people)*

*Arroz del senyoret*  
*Seafood paella*

*Paella de verduras*  
*Paella with vegetables*

*Paella valenciana*  
*Valencian paella*

*Fideos marineros*  
*Seafood noodles*

**Postre, a elegir entre:**  
*Dessert, to choose:*

*Hojaldre crujiente de crema de queso y garrapiñado de frutos secos*  
*Crispy cheese cream puff pastry and caramel-coated almonds*

○

*Macedonia de fruta con sorbete*  
*Fruit Macedonia with sorbet*

**28€** (bebida no incluida / drink not included)

DEL 23 DE MARZO AL 2 DE ABRIL DE 2023

**MENÚ VALÈNCIA CUINA OBERTA, cena**  
MENU VALÈNCIA CUINA OBERTA, dinner

**Entrantes**

Starters

*Ajo blanco de avellana con sardina ahumada y tomate semi seco*  
White hazelnut garlic with smoked sardine and semi-dried tomato

*Garbanzos marineros de pulpo y langostinos*  
Seafood chickpeas of octopus and prawns

*Coca de morcilla, cebolla y manzana*  
Blood sausage cake, onion, and apple

**Platos principales**

Main dishes

*Salmón con crema de espárragos y flores*  
Salmon with asparagus cream and flowers

And

*Noodles salteados con secreto ahumado y pak choi*  
Sautéed noodles with smoked secret and pak choi

**Postre, a elegir entre:**

Dessert, to choose:

*Hojaldre crujiente de crema de queso y garrapiñado de frutos secos*  
Crispy cheese cream puff pastry and caramel-coated almonds

o

*Macedonia de fruta con sorbete*  
Fruit Macedonia with sorbet

36€ (bebida no incluida / drink not included)