

DEL 11 AL 21 DE ABRIL DE 2024

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

Entrantes

Starters

Sopa minestrone clásica con verduras de temporada, alubias blancas y parmesano
Classic minestrone soup with seasonal vegetables, white beans and parmesan cheese

Guiso de sepia bruta con curry verde ligero
Raw cuttlefish stew with light green curry

Dúo de mar y montaña de croqueta artesana
Artisan croquette sea and mountain duo

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

Paella de fideos marineros
Seafood noodles paella

Arroz meloso marinero
Seafood creamy rice

Postre

Dessert

Calabaza, naranja, algarroba y hojaldre
Pumpkin, orange, carob and puff pastry

28€ (bebida no incluida / drink not included)

DEL 11 AL 21 DE ABRIL 2024

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

Entrantes

Starters

Sopa minestrone clásica con verduras de temporada, alubias blancas y parmesano
Classic minestrone soup with seasonal vegetables, white beans and parmesan cheese

Guiso de sepia bruta con curry verde ligero
Raw cuttlefish stew with light green curry

Dúo de mar y montaña de croqueta artesana
Artisan croquette sea and mountain duo

Crujiente de rabo de toro y setas con chutney de mango
Crunchy oxtail and mushrooms with mango chutney

Platos principales

Main dishes

Bacalao fresco con escalivada al horno
Fresh cod with baked roast vegetables

And

Carrillera de ternera a baja temperatura sobre cremoso de patata
Low temperature beef cheek on creamy potato

Postre

Dessert

Bola de sorbete al cava con fruta variada
Ball of cava sorbet with assorted fruit

y

Calabaza, naranja, algarroba y hojaldre
Pumpkin, orange, carob and puff pastry

36€ (bebida no incluida / drink not included)