

DEL 3 AL 13 DE ABRIL DE 2025

MENÚ VALÈNCIA CUINA OBERTA, comida de 12 a 19 horas

MENU VALÈNCIA CUINA OBERTA, lunch from 12 to 7p.m.

Entrantes

Starters

Ensalada de burratina con pesto y tomates macerados

Burratina salad with pesto and marinated tomatoes

Filete de caballa al horno sobre berenjena con aliño de soja, lima y avellana

Baked mackerel fillet on aubergine with soy, lime and hazelnut dressing

Coca de Dacsa amb pebró torrat, cansalá y chistorra

"Coca Dacsa" amb roasted pepper, bacon and "chistorra"

Plato principal a elegir (arroz mínimo dos personas)

Main course to choose (rice minimum two people)

Arroz del senyoret

Seafood paella

Paella valenciana

Valencian paella

Paella de fideos mariners

Seafood noodles paella

○

*Salmón fresco a la plancha sobre cremoso de patata especiado, rúcula y tomate
con aliño de lima*

Grilled fresh salmon on spicy creamy potato, arugula and tomato with lime dressing

○

Carrillera de ternera asada en su jugo sobre cremoso de patata

Roast beef cheek in its juice on creamy potato

Postre a elegir entre:

Dessert to choose:

Helado de horchata con fartón valenciano

Horchata ice cream with "fartón"

○

Macedonia de frutas con sorbete de cítricos

Fruit salad with fruit sorbet

28€ (bebida no incluida / drink not included)



DEL 3 AL 13 DE ABRIL DE 2025

MENÚ VALÈNCIA CUINA OBERTA, cena 19 a 21 horas
MENU VALÈNCIA CUINA OBERTA, dinner, from 7p.m. to 9p.m.

Entrantes

Starters

Ensalada de burratina con pesto y tomates macerados

Burratina salad with pesto and marinated tomatoes

Filete de caballa al horno sobre berenjena con aliño de soja, lima y avellana

Baked mackerel fillet on aubergine with soy, lime and hazelnut dressing

Coca de Dacsá amb pebró torrat, cansalá y chistorra

"Coca Dacsá" amb roasted pepper, bacon and "chistorra"

Plato principal a elegir (arroz mínimo dos personas)

Main course to choose (rice minimum two people)

Paella o Meloso de bogavante

○

*Salmón fresco a la plancha sobre cremoso de patata especiado, rúcula y tomate
con aliño de lima*

Grilled fresh salmon on spicy creamy potato, arugula and tomato with lime dressing

Carrillera de ternera asada en su jugo sobre cremoso de patata

Roast beef cheek in its juice on creamy potato

Postre a elegir entre:

Dessert to choose:

Helado de horchata con fartón valenciano

Horchata ice cream with "fartón"

○

Macedonia de frutas con sorbete de cítricos

Fruit salad with fruit sorbet

36€ , (bebida no incluida / drink not included)