

MENÚ SEMANA SANTA 2026

(28/03/26 – 06/04/26)

ENTRANTES (elegir 3 para mesa completa)

STARTERS (choose 3 for the whole table)

Ensalada de tomate Valenciano con salazones DHI

Tridente salad with valencian tomato and pickles

Buñuelo de Bacalao con All-i-oli ACDG

Cod fritter, with garlic sauce

Coca de Dacsa con Verduras escalivadas y "cansalà" ACGH

Oven-baked cake with "escalivada" vegetables and "cansalà"

Pimiento relleno de gambas y merluza BDL

Stuffed pepper with prawns and hake

Fritura de Boquerones AD

Fried anchovies

PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE: (mesa completa, máximo dos opciones)

MAIN DISH TO CHOOSE: (maximum two options per table)

Potage de Vigilia CH

Lenten stew

Arroz del "Senyoret" BCDILN

Seafood paella

Paella Valenciana de pollo, conejo y caracoles CILN

Paella with chicken, rabbit, snails

Paella de Verduras I

Vegetable paella

Paella de Fideos Marineros ABCDILN

Seafood paella with noodles

Arroz Meloso con bogavante (suplemento 6 € p.p.) BCDILN

Creamy rice with lobster (€6 supplement p.p.)

Salmón fresco a la plancha, sobre cremoso de patata especiado y cítricos BDGN

Grilled fresh salmon on creamy seasoned potato and citrus

Placa de Cordero deshuesado, asado a baja temperatura con salsa de setas G

Boneless lamb steak, slow-roasted with mushroom sauce

POSTRE A ELEGIR:

DESSERT TO CHOOSE:

Torrija de azúcar moreno con helado de horchata ACGH

Brown sugar "torrija" with horchata ice cream

O

Macedonia de fruta fresca con helado de limón CGH

Fruit salad with lemon ice cream

Precio por persona 30 € Bebida no incluida

Price per person: € 30 Drinks not included