

DEL 9 AL 19 DE ABRIL DE 2026

MENÚ VALÈNCIA CUINA OBERTA, comida de 12 a 19 horas
MENU VALÈNCIA CUINA OBERTA, lunch from 12 to 7p.m.

Entrantes

Starters

Tomate valenciano con cebolla morada, queso feta y boquerones en vinagre con aliño de mostaza, miel y orégano DFGJ
Valencian tomato with red onion, feta cheese, and marinated anchovies in vinegar, dressed with mustard, honey, and oregano vinaigrette

Pimiento relleno de gambas y merluza BDL

Stuffed pepper with prawns and hake

Croqueta artesana de jamón ibérico ACFGJ

Homemade Iberian ham croquette

Plato principal elegir entre (arroz mínimo dos personas)

Main course to choose (rice minimum two people)

Paella valenciana de pollo, conejo y caracoles CILN

Paella with chicken, rabbit, snails

Arroz del senyoret BCDILN

Seafood paella

Fideos mariners ABCDILN

Seafood noodles

Paella de verduras I

Vegetable paella

Salmón fresco a la plancha sobre cremoso de patata especiado BCDGN

Grilled fresh salmon on creamy spiced potato

Carrillada de ternera estofada en su jugo sobre cremoso de patata FGKIL

Stewed beef cheek on creamy potato

Postre a elegir entre

Dessert to choose

Panacotta de Naranja y helado de horchata G

Orange panna cotta with horchata ice cream

Macedonia de fruta fresca con helado de limón GGH

Fruit salad with lemon ice cream

28€ (bebida no incluida / drink not included)

DEL 9 AL 19 DE ABRIL DE 2026

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

Entrantes

Starters

Tomate valenciano con cebolla morada, queso feta y boquerones en vinagre con aliño de mostaza, miel y orégano DFGJ
Valencian tomato with red onion, feta cheese, and marinated anchovies in vinegar, dressed with mustard, honey, and oregano vinaigrette

Pimiento relleno de gambas y merluza BDL
Stuffed pepper with prawns and hake

Croqueta artesana de jamón ibérico ACFGJ
Homemade Iberian ham croquette

Plato principal degustación de

Main course tasting of

Salmón fresco a la plancha sobre cremoso de patata especiado BCDGN
Grilled fresh salmon on creamy spiced potato

&

Carrillada de ternera estofada en su jugo sobre cremoso de patata FGKIL
Stewed beef cheek on creamy potato

Postre a elegir entre

Dessert to choose

Panacotta de Naranja y helado de horchata G
Orange panna cotta with horchata ice cream

Macedonia de fruta fresca con helado de limón GGH
Fruit salad with lemon ice cream

36€ (bebida no incluida / drink not included)