

MENÚ DIA DE LA MADRE 2026

3 de mayo

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*

Croqueta artesana de Jamón Ibérico ABCFGJ

Homemade Iberian Ham Croquette

Sepia a la plancha con algas wakame y sésamo DKLN

Grilled cuttlefish, wakame salad and sesame seeds

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

MAIN DISH TO CHOOSE (maximum two options per table)

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

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

Grilled fresh salmon on creamy seasoned potato and citrus

Carrillada de ternera estofada en su jugo, sobre cremoso de patata FKG

Stewed beef cheek on creamy potato

POSTRE DESSERT

Torrija de azúcar moreno con helado de horchata ACGH

Brown sugar "torrija" with horchata ice cream

Precio por persona 30€ Bebida no incluida

Price per person: € 30 Drinks not included