



PARA EMPEZAR

	€
Ostra Guillaudeau nº 2 al natural	3,5
<i>Oyster Guillaudeau n°2</i>	
Ostra en ceviche con espuma de leche de tigre	4
<i>Oyster in ceviche with tiger milk foam</i>	
Gamba roja	12 (100g)
<i>Red prawn</i>	
Cigala salteada con papada y ajos tiernos	10 (100g)
<i>Norway lobster with pork jowl and garlic shoots</i>	
Anchoas 0'0	3
<i>Anchovies 0'0</i>	
Calamar playa	16
<i>Grilled squid</i>	
Erizos (sólo en temporada)	3 por unidad
<i>Sea urchins</i>	
Jamón ibérico bellota	16
<i>Iberina bellota ham</i>	
Surtido de quesos artesanos valencianos	13
<i>Assortment of valencian chesses</i>	
Tabla de snacks	6 por unidad
<i>Assorted snacks</i>	



ENSALADAS

	€
De la Huerta 14	
<i>Vegetable salad</i>	
Tomate valenciano con encurtidos, salazones y bonito 15	
<i>Valencian tomato with pickles and tuna fish</i>	
Nuestra ensalada 13	
<i>Our salad</i>	

ENTRANTES

Pulpo parrillado con ñoqui de patata y suquet 16	
<i>Barbecue grilled octopus with potatoes gnocchi and "suquet"</i>	
Huevo a baja temperatura con jamón ibérico, cremoso de patata y trufa 11	
<i>Low temperature boiled eggs with ham and creamy potatoe</i>	
Tartar de atún 15	
<i>Tuna tartare</i>	
Lingote de foie 15	
<i>Ingot of foie</i>	
Guiso de rape y gambas con patatas 16	
<i>Monkfish stew with prawn and potatoes</i>	
Steak tartar 18	
<i>Ox steak tartare</i>	



ARROCES

	€
Paella valenciana	16
<i>Valencian “paella”</i>	
Marisco o senyoret	17
<i>Seafood or “senyoret”</i>	
Fideua de pato, setas y foie	18
<i>Duck “fideua” with mushrooms and foie</i>	
De verduras de temporada	16
<i>Season vegetables</i>	
De bogavante	20
<i>Lobster</i>	
De langosta	22
<i>Locust</i>	

PESCADOS

Bacalao con causa limeña y jugo de algas	15
<i>Cod whit causa limeña and seaweed juice</i>	
Pescado de lonja	20–24
<i>Fish market</i>	
Ventresca de atún	19
<i>Belly fillet of tuna with tomato foam</i>	



CARNES

	€
Paletilla de cordero con puré de berenjena 24 <i>Lamb with puree of grilled aubergine</i>	
Lomo de vaca madurada 40 días con patatas y mantequilla de trufa 24 <i>Matured Ox Steak 40 days with potatoes with truffle butter</i>	
Pluma ibérica de bellota con cremoso de alcachofas y verduritas del huerto 16 <i>Bellota pork pluma with creamy artichokes and vegetables</i>	
Cochinillo con manzana asada..... 24 <i>Suckling pig with baked apple</i>	

POSTRES

Mar de chocolate y avellanas 7 <i>Sea of chocolate and hazelnuts</i>	
Tatin de manzana asada con helado de vainilla 6 <i>Apple tarte tartin with vanilla ice cream</i>	
Mousse de yogur griego con frutas en texturas 5 <i>Yogurt Greek mousse with fruits</i>	
Pastel de cítricos (limón, naranja, pomelo, lima) 6 <i>Citric pie (lemon, orange, grapefruit, lime)</i>	

— Disponemos de carta de alérgenos. *We have an allergen list* —