

MENU del DÍA

PRIMEROS

3 croquetas (a elegir entre Jamón ibérico, Bogavante, Chipirón y Espinacas con Ricotta)

Gluten, moluscos, frutos secos, lácteos, huevo

Ensalada valenciana (lechuga, tomate, atún, cebolla y olivas)

Pescado, sulfitos

Ensalada verde vegana (aguacate, trigueros, cogollos, mahonesa vegana y vinagreta)

Frutos secos, sulfitos

Mejillones abiertos al vapor, vino blanco, hierbalimón y cilantro

Moluscos, sulfitos

Sepionet fresco a la plancha sobre espuma de salsa verde (1 unidad)

Moluscos

Uramaki de salmón cheese (8 piezas)

Gluten, pescado, frutos secos, leche, huevo

SEGUNDOS

Arroz meloso de pollo

Paella de verduras

Paella valenciana

Bacalao a la vizcaína confitado en aceite de ajos, con su vizcaína tradicional

Pescado, sulfitos

Atún a la brasa con berenjena a la llama y miso

Pescado, soja

Noodles yakisoba con verduras

Gluten, sésamo

Secreto ibérico a la parrilla con jugo de Pedro Ximénez

Gluten, soja, pescado, huevo, leche

Steak tartar de solomillo de vaca madurado

Gluten, soja, sésamo, huevo

Albóndigas al Jerez. Albóndigas de vaca madurada con salda de carne aromatizada con Jerez

Gluten, sulfitos, huevo, leche

POSTRES

Fruta del día

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Gluten, frutos secos, lácteos, huevo

Crema aérea mediterránea con coulis de limón y helado de toffee

Gluten, frutos secos, lácteos, huevo

Arroz con leche

Leche

ENTRANTE + PRINCIPAL + POSTRE o CAFÉ

19,90

Menú disponible en noviembre, diciembre, enero y febrero; de lunes a jueves (comida y cena), viernes comida y domingo cena, excepto festivos y días especiales (5, 6, 7, 8, 15, 12, 24, 25, 26, 27, 28, 29 y 31 de diciembre / 1, 21 y 22 de enero / 13 y 14 de febrero.

Arroces mínimo 2 personas.

No apto para grupos de más de 12 personas.