

Para comer

PANORAMA

RESTAURANTE · TERRAZA · MAR

EL PAN

Bolla de pan Artesano recién horneado se servirá con All i Oli y tomate rallado 4,90
(recomendado para 2 personas) (1, 12) Extra de All i Oli / tomate rallado 1€ (price per 2 persons)
*Freshly baked Artisan bread roll will be served with All i Oli and grated tomato
(recommended for 2 people) (1, 12) Extra All i Oli / grated tomato €1*

ENTRANTES FRIOS / COLD STARTERS

Anchoa del Cantábrico sobre base de tomate rallado (unidad) (6) 2,95
Anchov from Cantabrian Sea on freshly grated tomato (price per unit)

Tacos Dorados Crujientes de salmón o atún (unidad) (3, 6, 10) 4,90
Salmon or tuna golden crunchy tacos (price per unit)

Ensaladilla hecha del día, a nuestra manera (1, 6, 10, 12, 14) 8,50
Spanish potato salad, made our way daily

Ceviche de corvina con leche de tigre, choclos, cilantro 12,50
y boniato. (4, 6, 7, 8, 11)
Croaker ceviche with leche de tigre, corn, cilantro and sweet potato

Carpaccio de txuleta de vaca madurada con espuma de parmesano, 12,50
vinagreta, y aceitunas liofilizadas (100gramos) (1, 8, 12)
Carpaccio of matured beef chop, with parmesan foam, vinaigrette and freeze-dried olives

Jamón ibérico de bellota Lazo al corte, pan de cristal y tomate rallado 23,50
aliñado (100g) (1)
Iberian ham Lazo with bread and grated seasoned fresh tomato

*Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Pueden elegir diferentes guarniciones si quieren personalizarlos. Muchas gracias por su comprensión. All the recipes for our dishes have been prepared and designed by their authors with the ingredients that we indicate. With great regret we cannot nor modify or alter the original recipe. You can choose different garnishes if you want to personalize them. Thank you very much for your understanding.
Consumo mínimo por persona 30€, excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.
Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.*

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

Croquetas caseras: de jamón ibérico (1, 10, 12), de bogavante (1, 8, 10, 11, 12), de espinacas con queso ricotta (1, 10, 12) y de chipirón (1, 7, 8, 10, 12) (unidad) <i>Homemade croquettes: Iberian ham, lobster, spindle and cheese ricotta and squid (unit)</i>	2,75
Mejillones al vapor (producto de temporada) (7) <i>Steamed Valencian mussels (seasonal product)</i>	12,50
Buñuelos de bacalao sobre capuchina de miel (6 unidades) (1, 6, 8, 10) <i>Cod puffs over honey capuccina</i>	12,50
Huevos de caserio con gamba Cristal, patatas paja y emulsión de marisco (1, 6, 8, 10, 11) <i>Farmhouse eggs with Cristal shrimp, straw potatoes and seafood emulsion</i>	12,50
Sepia a la plancha, con aceite de ajo/perejil (2uds.) (7, 10) <i>Grilled cuttlefish with garlic and parsley-infused oil</i>	16,50
Pulpo sobre cremoso de patata y aceite ahumado de roble (150g) (7, 12) <i>Octopus over creamed potatoes and oak-smoked virgin olive oil</i>	16,50
El Calamar. Calamar de Playa entero y a la andaluza, con mahonesa a la lima (220gr.) (1, 2, 3, 8, 7) <i>220 grams of whole Andalusian-style beach squid, with mayonnaise the lime</i>	19,50

*Consumo mínimo por persona 30€ , excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.
Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.*

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

ENSALADAS FRESCAS Y SALUDABLES / HEALTHY FRESH SALADS

Ensalada verde vegana. Ensalada con aguacate, trigueros, cogollos, mahonesa vegana y vinagreta de AOVE, vinagre jerez y frutos secos (2, 8, 9). 11,50

Vegan green salad. Salad with avocado, wild asparagus, lettuce hearts, vegan mayonnaise and vinaigrette of EVOO, Sherry vinegar and nuts.

Ensalada valenciana. Lechuga, tomate, huevo, atún, zanahoria, aceitunas, cebolla tierna, espárragos blancos y pepino (6, 10) 12,50

Valencian salad. Lettuce, tomato, boiled eggs, tuna fish, carrots, olives, spring onions, white asparagus, and cucumber

Tomate Valenciano acompañado de cebollas encurtidas y aceite de oliva virgen (8) 12,90

Valencian tomato accompanied by pickled onions and olive oil virgin olive

Ensalada de patata con foie y langostinos salteados. Ensalada de patata, mix verde, langostinos plancha, setas, aguacate, foie, apio, mahonesa de trufa y vinagreta (individual) (8, 10, 11, 12) 14,50

Potato salad with foie gras and sautéed prawns. Potato salad, green mix, grilled prawns, mushrooms, avocado, foie, celery, mayonnaise truffle and vinaigrette (individual)

PASTA

Raviolis cremosos de hongos con láminas de jamón ibérico (5uds.) (1, 10, 12) 15,50

Creamy mushroom ravioli with slices of Iberian ham

BURGUER

MARINA BURGUER ¡Te la comerás con guantes! Para los amantes del queso... 16,50
200gr de carne de txuleta picada de vaca madurada con ketchup de chili, pepino encurtido, rúcula, cebolla caramelizada y pan de croissant napado con salsa cheddar y chips de bacon (1, 2, 8, 10, 12)

You'll eat it with gloves on! For cheese lovers...

200g of minced matured beef chop meat with chili ketchup, pickled cucumber, rocket, caramelised onion and croissant bread napped with cheddar sauce and bacon chips

*Consumo mínimo por persona 30€, excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.
Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.*

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

PESCADOS / FISH

Bacalao de Islandia . 200 gr de bacalao confitado en aceite de ajos con escalivada tradicional y all i oli gratinado. (6, 8, 10) <i>Icelandic cod. 200 g of cod confit in garlic oil with traditional escalivada and all i oli gratin.</i>	16,90
Atún a la brasa. 200 gramos de atún a la brasa con berenjena a la llama y miso (3, 6) <i>200 grams of char-grilled tuna fish with flame-grilled aubergine and miso</i>	17,50
Lubina a los tres vuelcos. 200 gramos de lubina a la brasa, con un ligero pil pil y cremoso de coliflor (6, 8, 12) <i>Sea bass at three passes. 200 grams of char-grilled sea bass with a light pil pil and cauliflower cream</i>	19,50
La Dorada. Dorada entera y a la brasa (1 kg aprox.), con un refrito de ajos, guindilla y vinagre de Jerez. Recomendada para dos personas (6) <i>The sea beam (Approx. 1 kg). Char-grilled whole sea beam with fried garlic, chilli, and Sherry vinegar. Recommended for two people.</i>	36,90 (Pieza) 18,45€ por persona

GUARNICIONES / GARNISHES

Patatas fritas (8) <i>French fries</i>	2,50
Pimientos del piquillo confitados (8) <i>Piquillo red peppers confit</i>	2,90
Ensaladita verde con vinagreta de nuez (2, 9) <i>Small green salad with walnut vinaigrette</i>	2,90
Patatas fritas con pimientos de Padrón (8) <i>French fries with Padrón peppers</i>	3,50
Verduras al Jósper <i>Chargrilled veggies</i>	4,50

PRECIOS DE GUARNICIONES INDIVIDUALES (se recomienda no compartir)
PRICES OF INDIVIDUAL GARNISHES (it is recommended not to share)

*Consumo mínimo por persona 30€, excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.
Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.*

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

CARNES / MEAT

Albóndigas al Jerez. Albóndigas de vaca madurada con salsa de carne aromatizada con Jerez (6uds.) (1, 2, 3, 8, 10, 12, 13) 16,50

Meatballs in Jerez sauce. Matured beef meatballs with Jerez flavored meat sauce

Secreto 100% ibérico, 200gr a la brasa con jugo de Pedro Ximenez, setas y patatas fritas (8) 16,90

100% Iberian secret, 200gr grilled with Pedro Ximenez juice, mushrooms and chips

Steak tartar de solomillo. Solomillo de vaca madurado (150gr), con encurtidos, cebolleta, tabasco, salsa perrins, yema de huevo y mostaza. (1, 3, 8, 9, 10) 17,90

Sirloin steak tartare. Matured beef tenderloin (150 grams), with pickles, spring onion, tabasco, perrins sauce, egg yolk and mustard

La Txuleta New York Steak. 300 gramos de chuleta madurada a la brasa 20,50

300 grams of matured chop grilled

Solomillo de vaca vieja a la parrilla. 200 gramos de solomillo a la parrilla, con parmentier de patata y salsa périgueux (2, 8, 12) 21,50

Grilled old beef tenderloin. 200 grams of grilled old beef tenderloin with potato parmentier and périgueux sauce

Jarrete meloso de cordero lechal. 500 gramos de jarrete de cordero cocinado baja temperatura (18 h a 62º C) con parmentier de patata y jugo de cordero (8, 12) 25,50

Mellow hock of suckling lamd. 500 grams of Lamb hock cooked at low temperature (18 h at 62ºC) with potato parmentier and lamb gravy

El Txuleton de Vaca Frisona madurado 35 días (1 kg aprox.). Recomendado para dos personas. 56,50
28,25€ por persona

The Holstein-Frisia Cow Txuleton matured 35 days (1 kg approx.).

GUARNICIONES / GARNISHES

Patatas fritas (8) 2,50

French fries

Pimientos del piquillo confitados (8) 2,90

Piquillo red peppers confit

Ensaladita verde con vinagreta de nuez (2, 9) 2,90

Small green salad with walnut vinaigrette

Patatas fritas con pimientos de Padrón (8) 3,50

French fries with Padrón peppers

Verduras al Jósper 4,50

Chargrilled veggies

PRECIOS DE GUARNICIONES INDIVIDUALES (se recomienda no compartir)

PRICES OF INDIVIDUAL GARNISHES (it is recommended not to share)

Consumo mínimo por persona 30€ , excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.

Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.

ARROCES SECOS / RICE*

Precio por ración (mínimo x2)

Paella de verduras (PLATO VEGANO) <i>Vegetable Paella (VEGAN dish)</i>	16,50
Paella valenciana**. <i>Valencian paella**.</i>	16,90
<i>** Por encargo, consultar disponibilidad. ** Upon request. Please ask for availability.</i>	
Arroz negro (6, 7, 8, 11) <i>Black paella. Seafood rice with squid ink</i>	17,50
Arroz del senyoret (6, 7, 8, 11) <i>Paella with fish and peeled seafood</i>	17,50
Paella de pato con setas <i>Paella with duck and mushrooms</i>	17,90
Paella de pollo Picantón con tirabeques <i>Picantón chicken paella with snow peas</i>	18,90
Arroz de cangrejo (6, 7, 11) <i>Crab paella</i>	18,90
Arroz de lubina (6, 7, 11) <i>Bass paella</i>	19,90
Arroz de bogavante (6, 7, 11) <i>Clawed lobster paella</i>	26,90
Arroz de txuleta madurada <i>Dry-aged T-bone steak rice</i>	26,90

ARROCES MELOSOS / CREAMY RICE*

Precio por ración (mínimo x2)

Arroz meloso de verduras (PLATO VEGANO) <i>Creamy rice with vegetables (VEGAN dish)</i>	16,50
Arroz meloso de pollo y verduras <i>Creamy rice with chicken and vegetables</i>	16,90
Arroz de marisco (6, 7, 8, 11) <i>Seafood creamy rice</i>	17,50
Arroz de pato con setas <i>Creamy rice with duck and mushrooms</i>	17,90
Arroz meloso de cangrejo (6, 7, 11) <i>Creamy rice with crab</i>	18,90
Arroz de bogavante (6, 7, 11) <i>Clawed lobster creamy rice</i>	26,50

TIEMPO DE PREPARACIÓN MÍNIMO Y APROXIMADO: Paella valenciana, resto de arroces y fideuàs, 45 min. En algunos momentos del servicio la espera puede ser de más de 60 min. MINIMUM ESTIMATED PREP TIME: Valencian paella, 45 min. All fideuàs and rices, 45 min. In some moments of the service the wait can be more than 60 min

No se cocinan paellas para 1 persona, la paella más pequeña será de 2 personas por lo que se pagan dos raciones mínimo. El precio arriba indicado es de una ración por lo que será x2, x3, x4... pero nunca x1. Máximo 2 tipos de arroz por mesa para mesas de 7 ó más personas. Para mesas de 2, 3, 4, 5 y 6 personas, un único arroz por mesa. Paellas are not cooked for 1 person, the smallest paella will be for 2 people so you pay for two portions minimum. The price indicated above is for one serving so it will be x2, x3, x4... but never x1. No more than 2 different rices for tables with 7 or more people. Only one kind of rice for tables with 2, 3, 4, 5 and 6 people.

Consumo mínimo por persona 30€, excepto martes y miércoles al medio día que será de 25€.

Minimum consumption per person 30€, except Tuesdays and Wednesdays at noon when it will be 25€.

FIDEUÀS / VALENCIAN FIDEUÀ*

Precio por ración (mínimo x2)

Fideuà de boletus y foie (1, 10) <i>Fideua (vermicelli) with boleti and foie gras</i>	17,50
Fideuà de pescado y marisco (fideo fino nº 2) (1, 6, 7, 8, 10, 11) <i>Fideua (vermicelli) with fish and seafood (thin vermicelli NUM 2)</i>	17,50

POSTRES / DESSERTS

Sorbete de mojito (12) <i>Mojito sorbet</i>	4,50
Sorbete de mandarina y Calvados <i>Tangerine and Calvados sorbet</i>	4,50
Variado de fruta de temporada <i>Seasonal fruit assortment</i>	5,50
Arroz con leche (12) <i>Rice pudding</i>	6,50
Flan casero de yema de huevo con chantilly al Armagnac envejecido (8, 10, 12) <i>Homemade flan with egg yolk and Chantilly with aged Armagnac</i>	6,50
Torrija caramelizada con crema de almendras y helado de tiramisú (1, 2, 3, 9, 10, 12) <i>Caramelized French toast with almond cream and tiramisú ice cream</i>	6,50
Un poco de queso para terminar (1, 2, 12) <i>A bit of cheese to finish</i>	6,50
Tarta de queso. Nuestra tarta de queso cocida al horno con mezcla de queso crema, mascarpone y queso azul (1, 3, 10, 12) <i>Our baked cheesecake with a mix of cream cheese, mascarpone and blue cheese</i>	6,90
Bizcocho tibio de chocolate con mousse de naranja y helado de chocolate y tomillo. 6,90 Suave bizcocho de chocolate 70% con una mousse de naranja y helado de chocolate y tomillo (1, 2, 3, 5, 10, 12) <i>Soft chocolate 70% sponge cake with an orange mouse and chocolate and thyme ice cream</i>	6,90

Todas las recetas de nuestros platos han sido confeccionadas y pensadas por sus autores con los ingredientes que les indicamos. Lamentándolo mucho no podemos ni modificar ni alterar la receta original. Pueden elegir diferentes guarniciones si quieren personalizarlos. Muchas gracias por su comprensión.



ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGICOS. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de los siguientes alérgicos (reglamento UE 1169/2011): gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuates, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.

MENU del DÍA

PRIMEROS

3 croquetas (a elegir entre jamón ibérico (1, 10, 12), de bogavante (1, 8, 10, 11, 12), de espinacas con queso ricotta (1, 10, 12) y de chipirón (1, 7, 8, 10, 12))

Ensalada valenciana (lechuga, tomate, atún, cebolla y olivas) (6, 10)

Ensalada verde vegana (aguacate, trigueros, cogollos, mahonesa vegana y vinagreta) (2, 8, 9)

Mejillones al vapor (producto de temporada) (7)

Sepionet fresco a la plancha sobre espuma de salsa verde (1 unidad) (7, 10)

Uramaki de salmón cheese (8 piezas) (6, 12, 13)

SEGUNDOS

Arroz meloso de pollo

Bacalao de Islandia

150 gr de bacalao confitado en aceite de ajos con escalivada tradicional y all i oli gratinado (6, 8, 10)

Atún a la brasa (150 gr) con berenjena a la llama y miso (3, 6)

Noodles yakisoba con verduras (1, 3, 11, 13)

Secreto ibérico (150 gr) a la parrilla con jugo de Pedro Ximénez (8)

Steak tartar de solomillo de vaca madurado (150 gr) (1, 3, 8, 9, 10)

Albóndigas al Jerez. Albóndigas de vaca madurada con salda de carne aromatizada con Jerez (5 uds) (1, 2, 3, 8, 10, 12, 13)

POSTRES

Fruta del día

Tarta de queso. Nuestra tarta de queso cocida al horno con mezcla de queso crema, mascarpone y queso azul (1, 3, 10, 12)

Bizcocho tibio de chocolate con mousse de naranja y helado de chocolate y tomillo.
Suave bizcocho de chocolate 70% con una mousse de naranja y helado de chocolate y tomillo (1, 2, 3, 5, 10, 12)

Arroz con leche (12)

ENTRANTE + PRINCIPAL + POSTRE o CAFÉ

19,90

Menú disponible de martes a jueves al mediodía, excepto festivos nacionales y locales, vísperas de festivos y Julio y Agosto que no habrá menú del día. Arroces mínimo 2 personas.

No apto para grupos de más de 12 personas.

No incluye el pan

*Precios en euros. IVA incluido.
Prices in euros, VAT included.*

SET LUNCH MENU

STARTERS

3 croquettes (choose between Iberian Ham (1, 10, 12), Lobster (1, 8, 10, 11, 12), Squid (1, 7, 8, 10, 12) and Spinach with Ricotta (1, 10, 12))

Valencian salad (lettuce, tomato, tuna, onion, and olives) (6, 10)

Green vegan salad
(avocado, green asparagus, head lettuce, vegan mayonnaise, and vinaigrette) (2, 8, 9)

Steamed Valencian mussels (seasonal product) (7)

Grilled fresh baby cuttlefish with green sauce foam (1 unit) (7, 10)

Salmon cheese uramaki (8 pcs.) (6, 12, 13)

MAIN COURSES

Free-range chicken creamy rice

Icelandic cod. 150 g of cod confit in garlic oil with traditional escalivada and all i oli gratin (6, 8, 10)

Chargrilled tuna fish (150 g) with flame-grilled aubergine and miso (3, 6)

Yakisoba noodles with veggies (1, 3, 11, 13)

Chargrilled pork fillet (150 g) with Pedro Ximénez sauce (8)

Matured beef sirloin steak tartare (150 g) (1, 3, 8, 9, 10)

Meatballs in sherry sauce

Meatballs of matured beef with sherry-flavoured meat sauce (5 units) (1, 2, 3, 8, 10, 12, 13)

DESSERT

Set day fresh fruit

Cheesecake. Our baked cheesecake with cream cheese mixture, mascarpone and blue cheese.

Warm chocolate cake with orange mousse and chocolate and thyme ice cream. Soft 70% chocolate cake with orange mousse and chocolate ice cream and thyme

Rice pudding (12)

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT or COFFEE

19,90

Menu available from Tuesday to Thursday at noon, except national and local holidays, the eve of holidays and July and August that there will be no menu of the day.

Rice for at least 2 people.

Not suitable for groups of more than 12 people.

Does not include bread.

