










PARA COMPARTIR KM 0 / TO SHARE KM 0*

DE LA HUERTA / FROM THE GARDEN

- 8.50 € / person    Tomate Valenciano de temporada, servido con anchoa del cantábrico, mojama de atún de la almadraba, boquerón, atún y bonito braseado (individual)
Valencian seasonal tomato, served with anchovies from the Cantabrian Sea, tuna mojama from the Almadraba, anchovies, tuna and seared bonito
- 12€  Ensalada verde, servida con lechuga valenciana, tomate de temporada, cebolla tierna, maíz, pepino, rábano, zanahoria, huevo y aceitunas
Traditional valencian salad with tomato, lettuce, onion, corn, cucumber, radish, carrot, eggs and olives
- 18€    Ensalada fresca de Tomate Valenciano o Tomate Raff (según temporada) con queso Straciatella, pesto, frutos secos, ventresca y albahaca fresca
Fresh Valencian or Raff tomato salad (depending on the season) with Straciatella cheese, pesto, dried fruits, ventresca and fresh basil.
- 9.50 € Esgarraet
Codfish with peppers





PARA COMPARTIR / TO SHARE

FRÍOS / COLD

16.00 € Sepia con mayonesa
Cuttle fish with mayonnaise



4.5€ / UN Lomo de Anchoa del Cantábrico San Filippo
Cantabrian San Filippo sea anchovies



30 € Jamón Ibérico de bellota (JOSELITO)
Joselito iberico ham



5€ / UN Bicicleta Marinera
Sea bicycle



6€ / UN Matrimonio
Marriage



12€ Ensaladilla Rusa
Russian Salad



9.00€ Boquerones en vinagre
Anchovies in vinegar



24.00€ Tartar de atún rojo
Red tuna tartar



32.00€ Steak tartar
Steak tartar



CALIENTES / HOT

- 19 € Tellinas
Tellinas
- 14 € Pescaditos, boquerón y salmonete
Mixed fried small fish, anchovy and red mullet
- 26 € Puntilla con nuestra salsa romesco (según mercado)
Fresh baby squid with "romesco" sauce
- 3.5 € / UN Buñuelo de bacalao
Codfish croquettes
- 3 € / UN Croqueta de jamón ibérico
Iberian Cured Ham croquettes
- 3.5 € / UN Croqueta de bogavante
Lobster croquettes
- 16 € Chipirones con huevo crujiente
Baby squid with crispy egg
- 15 € All i pebre de anguila
Eel All i Pebre
- 18 € Huevos trufados con alcachofas y jamón
Truffled eggs with artichokes and ham
- 24 € Calamar romana
Squid rings fried in batter
- 15 € Titaina de ventresca y atún con huevo, tomate y piñones
Ventresca titaina with egg, tomato and pine nuts
- 21 € Patatas a lo pobre con huevo frito y carabineros
Potatoes with fried egg and carabineros
- 24€ Calamar anzuelo brasas
Grilled hook squid
- 18 € Sepionet
Sepionet
- 14 € Clochinas (en temporada)
Clochinas (in season)
- 9 € Bravas
- 22 € Pulpo con papas arrugadas, mojo verde y boniato
Octopus with wrinkled potatoes, green mojo and sweet potatoes
- 14 € Torrezno de Soria
Soria bacon
- 12 € Escalivada de verduras
Baked vegetables
- 12 € Gamba Roll
- 9 € Taco Soft Crab





MARISCO / SEAFOOD

22 €/100 gr. Gamba roja
  **Striped red prawns**

16.50€/100 gr Cigala de playa
 **Beach langoustine**

6 € Ostras Francesas
 **French Oysters**

22 € Cigalitas salteadas con ajos tiernos
  **Sautéed baby langoustines with tender garlic**

16 € Zamburiñas (4UD)
  **Scallops (4u)**

NIÑOS / CHILDREN

14.00€ Escalope de pollo con patatas
   **Chicken fillet in batter with chips**

13.00€ Paella deshuesada
Boneless Paella













ARROCES / RICE

- 20.50 € Paella valenciana, con pollo, conejo, verdura y caracoles
 (por encargo)
Valencian Paella with chicken, rabbit, vegetables and snails (on request)
- 20€ Paella morena, con alcachofa, espárragos, judías verdes, guisantes, garrofón y sepia
Paella morena with artichoke, asparagus, green beans, peas, locus bean and cuttlefish
- 20€ Arroz al horno (por encargo)
Baked rice (on request)
- 23 € Arroz del senyoret
Senyoret Rice
- 19 € Arroz negro, con chipirones
Black rice with squid
- 20 € Arroz a banda
Plenty of rice
- 31 € Arroz con bogavante azul
Rice with blue lobster
- 24 € Paella de cigalas y alcachofas
Lobster and artichoke paella
- 19 € Paella L'horta (por encargo)
Paella L'horta (on request)
- 31 € Paella de rodaballo salvaje con gambitas y ajos tiernos
Wild turbot paella with prawns and spring garlic
- 30 € Arroz de carabineros
Red Prawns rice
- 18 € Paella de costilla de cerdo y verduras
Pork rib and vegetable paella
- 23 € Paella marinera
Seafoodpaella
- 32€ Paella de langosta salvaje
Paella with wild lobster





ARROCES MELOSOS / RICE IN POT

- 20.50 €  Meloso de la iaia, con pollo de corral, conejo, verduras y caracoles
Grandma's rice with free-range chicken, rabbit, vegetables and snails
- 24 €    Meloso de erizo y atún
Sea urchin and tuna rice
- 24 €    Meloso de cigalas y alcachofas
Langoustine and artichoke rice
- 19 €     Meloso oscuro con chipirones, gambitas y ajos tiernos
Dark rice with baby squid, prawns and young garlic
- 25 €      Meloso de carranc, con buey de mar, langostinos, sepia y gamba
Carranc rice, with brown crab, prawns, cuttlefish and shrimp
- 23 €    Meloso marinero
Marine rice
- 31 €    Meloso de bogavante azul
Blue lobster rice
- 30 €    Meloso de carabineros
Red Prawns



FIDEUÀS (CON FIDEO FINO) (WITH FINE NOODLE)

- 30 € Fideuà de carabineros
Red shrimp fideuà
- 31 € Fideuà con bogavante azul
Blue lobster fideuà
- 23 € Fideuà del senyoret
Senyoret (Prawns and langoustine)
- 20 € Fideuà morena, con alcachofas, espárragos, judías verdes, guisantes, garrafón y sepia
Morena (Artichoke, asparagus, green beans, peas, lime beans and cuttlefish)
- 23 € Fideuà marinera
Seafaring fideuà
- 19 € Fideuà l'horta
L'horta (season vegetables)
- 31 € Fideuà con rodaballo salvaje, gambitas y ajos tiernos
Fideuà with wild turbot, prawns and young garlic
- 24 € Fideuà de cigalas y alcachofas
Fideuà with scampi and artichokes
- 22 € Fideuà de bacalao y cebolla
Cod and onion fideuà



PESCADO A LA BRASA / GRILLED FISH

- 42 €/kg Lubina a la sal o a la brasa
🌿 **Sea bass, salted or grilled**
- 32 € Lomo de atún rojo
🌿🍷 **Bluefin tuna loin**
- 55 €/kg Rodaballo a la brasa
🌿🍷 **Grilled turbot**
- 42 €/kg Dorada a la sal o a la brasa
🌿 **Sea bream, salted or grilled**

*Pescado de lonja del día a consultar

CARNES A LA BRASA/ GRILLED MEATS

- 26€ Solomillo
🌿 **Sirloin**
- 28.50 € Chuletón de vaca madurada
🌿 **Matured beef steak**













GUARNICIONES/GARNISH

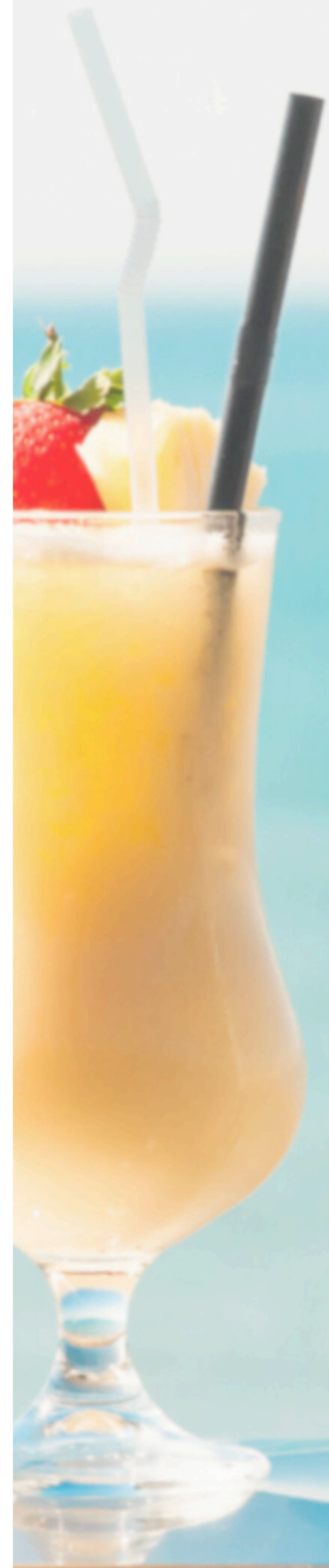
- 5€ Patatas al romero
🌿🍷 **Rosemary potatoes**
- 5€ Patatas fritas
🌿 **French fries**
- 7€ Verduras salteadas
🌿🍷 **Sautéed vegetables**
- 6€ Pimiento del padrón
🌿🍷 **Padron peppers**





POSTRES / DESSERTS

- 10 € Tarta de manzana con helado de vainilla
 **Apple pie with vanilla ice cream**
- 8 € Torrija caramelizada con helado de café
 **Caramelized toast with coffee ice cream**
- 8 € Tarta de queso con frambuesa, chocolate blanco y violeta
 **Cheesecake with raspberry, white chocolate and violet**
- 7 € Crema de café tostada con helado de leche merengada
 **Toasted coffee cream with meringue milk ice cream**
- 7.50 € Tarta de limón
 **Lemon pie**
- 7.50 € Estofado de mango con espuma de coco y frambuesa
 **Mango stew with coconut foam and raspberry**
- 7 € Brownie con helado de vainilla y buñuelo de chocolate
 **Brownie with vanilla ice cream and chocolate donut**
- 7 € Sorbete de limón al cava
Lemon Sorbet with Cava
- 7 € Sorbete de piña colada
Piña colada sorbet
- 7 € Sorbete de mandarina
Mandarin sorbet
- 5.50 € Helados artesanos
 **Artisan ice cream**
- 6.50 € Crepes de nutella con helado
 **Crepes nutella with ice cream**
- 9 € Tocino de cielo
 **Bacon heaven**
- 18 € Cubo de helado de vainilla con topping (min, 2 personas)
 **Vanilla ice cream cube with topping (min 2 people)**
- 10 € Tiramisú






INFORMACIÓN / INFORMATION

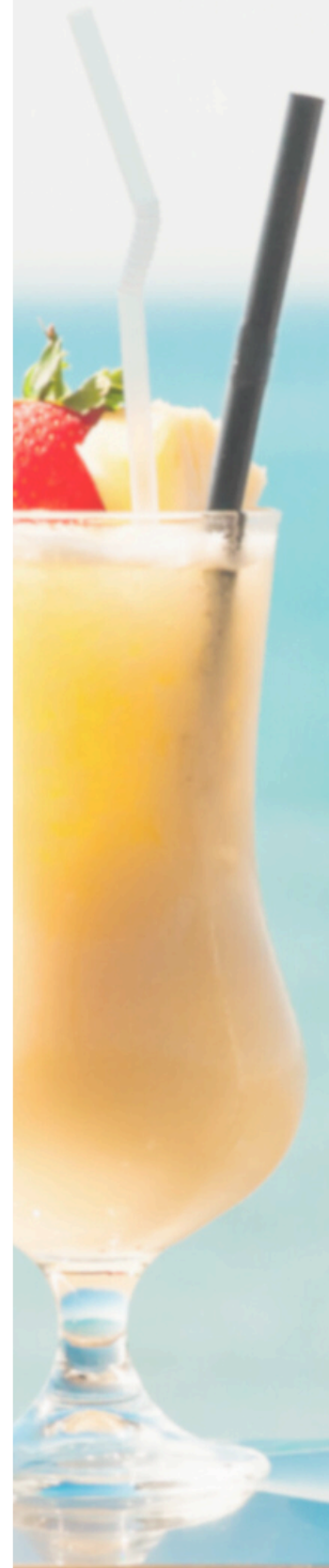
2,5 € Servicio (incluye pan)
Service (bread included)

2.50 € Tomate
tomato

2.20 € Ali oli














3.50 € Aceitunas gordas
Big olives

3.50 € Papas
Chips





LISTADO DE ALÉRGENOS / LIST OF ALLERGENS

-  Pescados blancos y rojos
White and red fish
-  Crustáceos, mariscos
Crustacean, seafood
-  Apio
Celery
-  Mostaza
Mustard
-  Huevos
Eggs
-  Semillas de sésamo
Sesame seeds
-  Cereales con gluten o trigo
Cereals with gluten or wheat
-  Moluscos, caracoles
Molluscs, snails
-  Cacahuets
Peanuts
-  Altramuces
Lupines
-  Frutos secos
Nuts
-  Lácteos
Dairy
-  Sulfitos
Sulfites
-  Soja
Soya

