

# CARTA RESTAURANTE



## *Entrantes fríos*

<i>Ensalada de la huerta valenciana</i> <i>Valencian vegetables salad</i>	11€
<i>Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos del bosque</i> <i>Goat cheese salad with forest fruit vinaigrette</i>	13€
<i>Ensalada César</i> <i>Caesar Salad</i>	13€
<i>Tabla de Jamón ibérico</i> <i>Iberian ham board</i>	20€
<i>Tabla de quesos manchegos D.O</i> <i>La Mancha D.O cheese board</i>	16€
<i>Tartar de atún rojo con berenjena a la llama y ajo blanco</i> <i>Red tuna tartar with aubergine and ajo blanco</i>	19€
<i>Tartar de salmón y aguacate con alga wakame</i> <i>Salmon and avocado tartar with wakame seaweed</i>	19€
<i>Steak tartar</i> <i>Steak tartare</i>	21€
<i>Salmorejo con crujiente de jamón</i> <i>Salmorejo with crunchy ham</i>	12€
<i>Caballa escabechada con emulsión de cebollino</i> <i>Pickled mackerel with chive emulsion</i>	16€
<i>Ensaladilla de pollo al toque de mostaza</i> <i>Chicken salad with a touch of mustard</i>	12€

# Entrantes calientes



*Tellinas a la plancha*  
*Grilled tellinas*

15€

*Calamar a la plancha con "picaeta del mercat"*  
*Grilled squid with "picaeta del mercat"*

16€

*Pulpo confitado sobre parmentier y alioli de pimentón*  
*Octopuss confit with potato parmentier and paprika alioli*

19€

*Gamba roja (plancha o hervida)*  
*Red shrimp (grilled or boiled)*

*precio según mercado*

*Cocas de la Marina caseras del Chef*  
*Traditional "coca" from la Marina*

8,5€

*Buñuelos de bacalao con alioli de miel*  
*Codfish fritters with honey alioli*

8,5€/4 ud

*Croquetas de jamón ibérico*  
*Homemade Ham croquettes*

8€/4ud

*Croquetas de gamba*  
*Homemade red prawn croquettes*

8€/4ud

*Croquetas de boletus*  
*Homemade boletus croquettes*

8€/4ud

*Pescadito frito con mayonesa de wasabi*  
*Fried fish with wasabi mayonnaise*

14€



# Principales



<i>Parrillada de verduras con salsa Romesco</i> <i>Grilled vegetables with romesco sauce</i>	19€
<i>Rape en suquet estilo tradicional con gamba roja</i> <i>Monkfish in fish stew (traditional recepy) with red schrimp</i>	25€
<i>Pescado del día con su guarnición</i> <i>Fish of the day with garnish</i>	19€
<i>Pescado a la sal con salsa tártara y verduritas de temporada (2 personas)</i> <i>Fish in salt (2 persons)</i>	25€p.p
<i>Lomo de atún Rojo sobre crema de "marmitako" y alga wakame</i> <i>Red tuna loin on marmitako cream and wakame seaweed</i>	25€
<i>Carrillera de vacuno guisada con parmentier y verduras de temporada</i> <i>Stewed veal cheeks with potato parmentier and vegetables</i>	21€
<i>Preso Iberica sobre cremoso de zanahoria asada</i> <i>Iberian pork shoulder with carrot cream</i>	20€
<i>Solomillo asado con parmentier trufado</i> <i>Ox fillet steak with truffled parmentier</i>	27€
<i>Pierna de cordero lechal a baja temperatura con compota de manzana</i> <i>Leg of suckling lamb at low temperature with apple compote</i>	26€
<i>Magret de pato con chutney de frutos rojos</i> <i>Duck breast with red fruit chutney</i>	24€

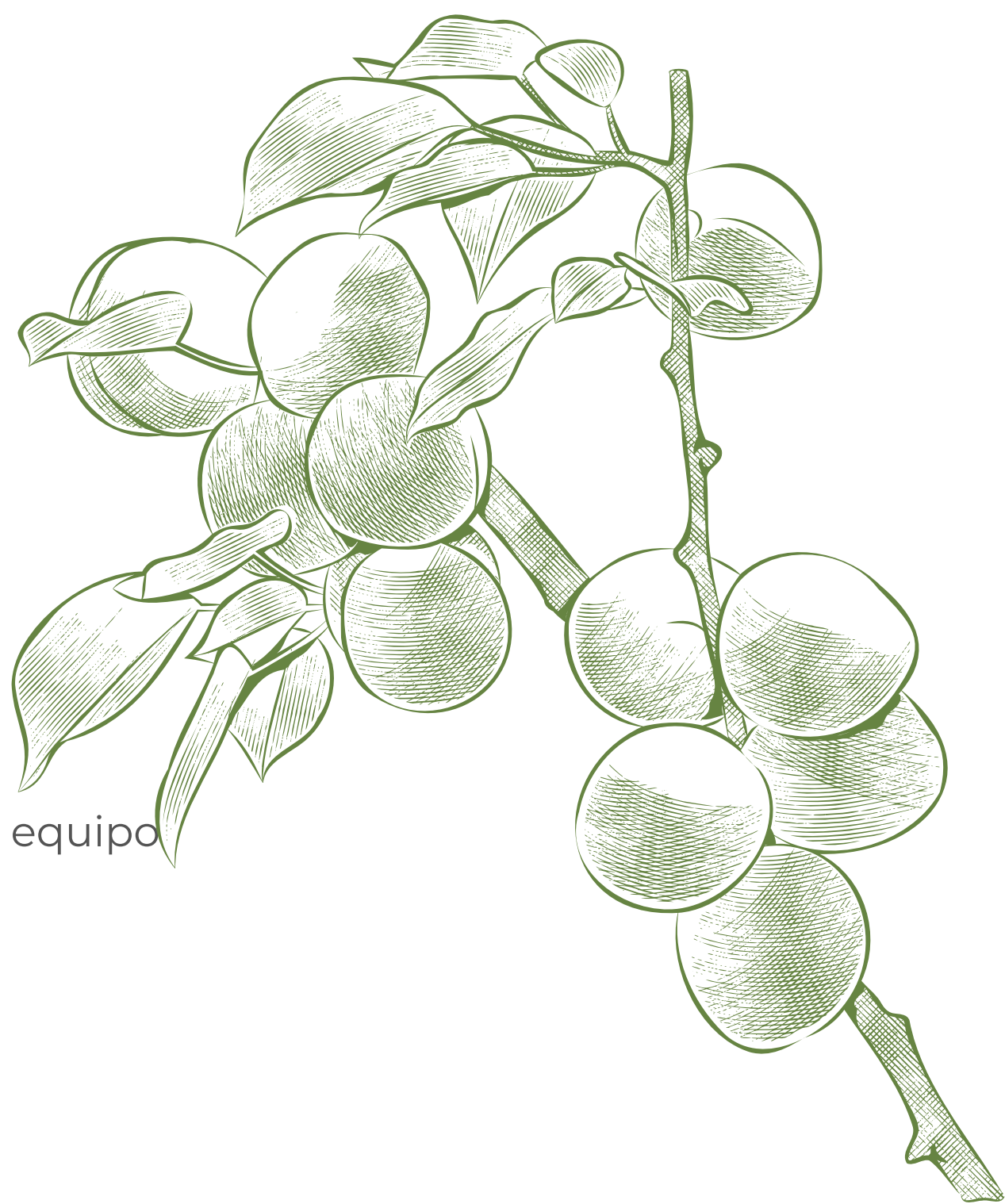


## Arroces

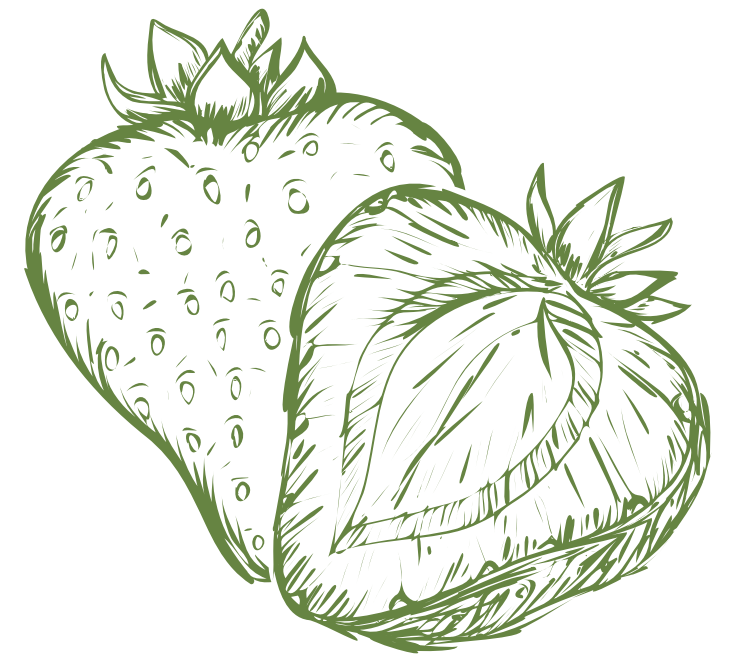
<i>Arroz a banda. El tradicional de Denia</i> <i>Rice with seafood. Traditional of Denia</i>	15€
<i>Fideuá de marisco de Gandía</i> <i>Noodle paella with seafood</i> *Ganadora del premio 38º edición del concurso internacional de Gandía	18€
<i>Fideuá de pato y foie</i> <i>Noodle paella with duck and foie-gras</i>	19€
<i>Paella valenciana con romero</i> <i>Valencian paella with romero</i>	14€
<i>Paella de verduras</i> <i>Vegetable paella</i>	12€
<i>Arroz meloso de pescado de roca</i> <i>Stewpot with rice fish</i>	16€
<i>Arroz meloso de ibérico, setas y aroma de trufa</i> <i>Stewpot with rice, iberian meat, mushrooms and truffle aroma</i>	18€
<i>Arroz meloso con bogavante</i> <i>Stewpot with rice and lobster</i>	28€

\*Arroces y fideuá para mínimo dos personas. Un tipo de arroz por mesa . Precio por persona.

\*Disponemos de carta de alérgenos. Consulte con el equipo



## Postres



Tatín de higos con helado de vainilla  
*Apple tatin with vanilla icecream*

7€

Espuma de maracuyá con frutos rojos y galleta de mantequilla  
*Passion fruit mousse with red fruits and butter biscuit*

7€

Brownie de chocolate 70% con helado de vainilla  
*Dark chocolate brownie with vanilla icecream*

7€

Tarta de queso "la Viña" con coulis de dulce de leche  
*Cheese cake "la Viña with dulce de leche coulis*

7€

Fruta fresca de temporada  
*Fresh seasonal fruit*

5,50€

Helado (2 bolas)  
*Icecream*

4,50€

Sorbete de la casa (copa)  
*House sorbet*

4,50€

