

# Menu

Anchoa Lolín con verduras escabechadas y lecho de tomate Raf  
Lolín anchovies with pickled vegetables and layer of Raf tomatoes  
3,00 €/unidad each

Jamón ibérico de bellota Ibérico ham from acorn-fed pig  
17,00 €/ración portion

Ensaladilla rusa al estilo Marquis Marquis-style Russian salad  
7,00 €/ración portion

Foie gras mi-cuit acompañado de confitura de pétalos de rosa  
Mi-Cuit foie gras and rose petal jam  
13,00 €/ración portion

Dados de atún rojo con aguacate y sésamo  
Red tuna cubes with avocado and sesame seeds  
14,00 €/ración portion

Esgarraet con ventresca y mojama de atún "Almadraba"  
Esgarraet with Almadraba tuna belly  
12,00 €/ración portion

Nuestras croquetas de jamón ibérico de recebo  
Our croquettes of Ibérico ham from acorn-and grain-fed pig  
2,50 €/unidad each

Patatas bravas españolas Spanish patatas bravas  
7,00 €/ración portion

Pulpo braseado con patata trufada y pimentón de la Vera  
Roasted octopus with truffled potatoes and paprika from La Vera  
13,00 €/ración portion

Calamar grille con habitas y ajetes Grilled squid with beans and garlic  
15,00 €/ración portion

Carabineros a la brasa Charcoal grilled large prawns  
3,50 €/unidad each

Verduritas a la brasa con virutas de foie y jamón Ibérico  
Charcoal grilled vegetables with foie gras and Ibérico ham chips  
13,00 €/ración portion

## *ensaladas salads*

Tomate valenciano con ventresca, cebollita y aceite de oliva  
Tomato from Valencia with tuna belly, onion and olive oil  
11,00 €

Salmón macerado con ajonjolí, alcaparras y salsa de yogurt  
Salmon with sesame, capers and yoghurt sauce marinade  
12,00 €

Verduras de temporada con pesto y mozzarella di bufala  
Seasonal vegetables with pesto and buffalo mozzarella  
13,00 €

Pato con tomate valenciano, mango y frutos rojos  
Duck with tomato from Valencia, passion fruit and seasonal berries  
12,00 €

## *arroces rice*

Paella valenciana  
Valencian paella  
12,00 €

Paella de bogavante con rape y gambas  
Lobster paella with monkfish and red shrimp  
22,00 €

Paella de arroz con langostinos, espárragos y ajetes tiernos  
Rice paella with prawns, asparagus and tender garlic  
13,00 €

Paella de arroz con rape y habitas tiernas  
Rice paella with monkfish and tender beans  
14,00 €

Paella de arroz y marisco pelado "del senyoret"  
Senyoret rice paella with seafood  
12,00 €

Paella de fideo fino con pato, setas y ajetes tiernos  
Spaghetti paella with duck, mushrooms and tender garlic  
12,00 €

Cazuela de arroz meloso con langosta y huevas de caviar  
Creamy rice with lobster and caviar casserole  
18,00 €

## *carne meat*

Solomillo de ternera  
Beef tenderloin  
19,00 €

Entrecôte  
Entrecote  
17,00 €

Chuletón (mínimo 2 personas)  
Veal chops (min. 2 people)  
33,00 €

Presa ibérica al carbón  
Charcoal grilled Ibérico piece  
14,00 €

Hamburguesa completa XL  
XL BLT cheeseburger with onion  
12,00 €

## *pescado fish*

Rape braseado con infusión de almendras, ajetes y romesco  
Roasted monkfish with almond tea, tender garlic and romesco sauce  
19,00 €

Lubina con chalotas escabechadas y verduritas ahumadas  
Sea bass with pickled shallot and smoked vegetables  
14,00 €

Bacalao con espuma de ajoarriero y pil-pil de tomate  
Cod with ajoarriero mousse and tomato pil-pil  
16,00 €