





















Entrants / Entrantes / Starters

- Ensalada russa "La Moma" amb bromera de maionesa de llima**  **11,50€**
 Ensaladilla rusa "La Moma" con espuma de mahonesa de lima
 La Moma Russian salad with lime mayonnaise foam
- Ensalada de picantó escabetxat, canonges, endívies, bresquilles i vinagreta de pinyons**  **14,50€**
 Ensalada de picanton escabechado, canónigos, endivias, melocotones y vinagreta de piñones
 Pickled picanton chicken salad with canons, endive, peaches, and pine nut vinaigrette
- Esgarraet de pimentons, mousse d'albergina i sardina fumada**  **13,50€**
 Esgarraet de pimientos, mousse de berenjenas y sardina ahumada
 Valencian Esgarraet with smoked sardines and eggplant mousse
- Pernil ibèric, tomaca ratllada i pics de pa artesans**  **21,50€**
 Jamón ibérico, tomate rallado y picos artesanos
 Iberian ham, grated tomato, and breadsticks
- Els nostres formatges d'ací i d'allà / Nuestros quesos de aquí y de allá / Our cheeses, from here and there**  **21,00€**
- Formatge semicurat de vaca (Menorca) / Queso semicurado de vaca (Menorca) / Semi-cured cow cheese (Menorca)**
Formatge semicurat d'ovella (Conca) / Queso semicurado de oveja (Cuenca) / Sheep semi-cured cheese (Cuenca)
Saint-Maure de cabra i corfa de cendra vegetal (França)
 Saint-Maure de cabra y corteza de ceniza vegetal (Francia)
 Goat saint-maure and vegetable ash rine (France)
Cashel blue formatge blau de vaca (Irlanda)
 Cashel blue queso azul de vaca (Irlanda) /
 Cashel blue cow's blue cheese (Ireland)
Formatge curat d'ovella (Conca) / Queso curado de oveja (Cuenca) / Cured sheep cheese (Cuenca)
Coca del Casar (Càceres) / Torta del Casar (Cáceres) / Torta del Casar (Cáceres)
- Pimentó del piquillo farcit de duxelle de bolets damunt de crema de formatge, nous i mel**  **4,70€/ud**
 Pimientos del piquillo rellenos de Duxelle de setas sobre crema de queso, nueces y miel
 Piquillo peppers stuffed with mushroom Duxelle served with cream cheese, walnuts, and honey
- Clòtxina valenciana al vapor de llorer i pebre negre**  **12,50€**
 Clòtxina Valenciana al vapor de laurel y pimienta negra
 Valencian mussel steamed with bay leaf and black pepper
- Polp a la brasa damunt de creïlla, mojo de xoriço i oli d'oliva verge**  **21,70€**
 Pulpo a la brasa sobre patata, mojo de chorizos y Aceite de Oliva virgen
 Grilled octopus on potato, chorizo sauce and extra virgin olive oil
- Calamar a la planxa, verdures saltejades, all-i-oli suau i sal negra**  **21,00€**
 Calamar a la plancha, verduras salteadas, alioli suave y sal negra
 Grilled squid, sautéed vegetables, allioli and black salt
- Croquetes caseres de galta de porc ibèric**  **3,50€/ud**
 Croquetas caseras de carrillera de cerdo ibérico
 Homemade Iberian pork cheek croquettes
- Foie de micuit caramelitzat, gelat de pimentó, reducció d'Oporto i torrades artesanals**  **16,50€**
 Foie micuit caramelizado, helado de pimiento, reducción de Oporto y tostas artesanales
 Caramelised foie micuit, pepper ice cream, port reduction and artisanal toasts








Servici de pa limitat per persona
 Servicio de pan limitado por persona
 Limited bread service per person

3,50€



Peix / Pescados / Fish

- Abadejo a baixa temperatura damunt de verdures, emulsió d'allis negres i la seua cansalada**   **18,50€**
Bacalao a baja temperatura, sobre verduras, emulsión de ajos negros y su torrezno
Cod at low temperature, vegetables, black garlic emulsion and its skin rashers
- Llobarro a la planxa amb carxofes, verduretes saltejades i beurre blanc d'avellanes**     **19,50€**
Lubina a la plancha con alcachofas, verduritas salteadas y beurre blanc de avellanas
Grilled sea bass with artichokes, sautéed vegetables and hazelnut beurre blanc.
- Tonyina de la Mediterrània torrada amb espàrrecs, reducció de cítrics i ous de llissa**    **19,00€**
Atún del Mediterráneo asado con espárragos, reducción de cítricos y huevos de mujol
Grilled Mediterranean tuna with asparagus, citrus reduction and grey-mullet roe

Carn / Carnes/ Meat

- Entrecot de vaca, creïlles galló, pimentó del padró i sal maldon**  **24,50€**
Entrecote alto de vaca, patatas gajo, pimientos del padrón y sal maldon
Entrecote with potato wedges, padrón peppers and maldon salt
- Rellomello de vedella, creïlles Hasselback i suc de Pedro Ximenez**    **25,00€**
Solomillo de ternera, patatas Hasselback y jugo de Pedro Ximenez
Beef tenderloin, Hasselback potatoes and Pedro Ximenez juice
- Cua de vedella desossada, parmentier de xirivia i el suc de la seua cocció**    **23,50€**
Rabo de ternera deshuesado, parmentier de chirivía y jugo de su cocción
Boneless tail of veal, parsnip parmentier and cooking juice

Cremas / Cremas / Soups

- Vichyssoise d'alvocat, pernil ibèric cruixent i herbes aromàtiques**
Vichyssoice de aguacate, jamón ibérico crujiente y hierbas aromáticas
Avocado vichyssoice, crispy Iberian ham and aromatic herbs **14,50€**
- Salmorejo de pimentó torrat, ou, vinagre de Xerès i oli d'oliva verge**   **10,50€**
Salmorejo de pimientos asados, huevo, vinagre de Jerez y aove
Roasted peppers Salmorejo, eggs, Jerez vinegar and extra virgin olive oil

Arroces / Arroces / Rices

CON RESERVA PREVIA / By previous request

Arròs i fideuà (mínim 2 persones) / Arroces y fideuà (mínimo 2 personas) / Rice and fideuà (minimum 2 people)

Tiempo medio de espera 35min / 35min wait time

- Fideuà de verdures de temporada**    **15,50€**
Fideuà de verduras de temporada
Seasonal vegetable fideuà
- Fideuà del senyoret amb all-i-oli** **17,50€**
Fideuà del senyoret con all-i-oli
Senyoret fideuà with all-i-oli
     
- Arròs melós d'ànec, bolets i foie**   **18,50€**
Arroz meloso de pato, setas y foie
Creamy Rice with duck, mushrooms and foie
- Arròs melós d'allis tendres i verdures de temporada**   **16,50€**
Arroz meloso de ajos tiernos y verduras de temporada
Creamy sweet garlic rice and seasonal vegetables
- Paella de marisco**     **18,50€**
Paella de marisco
Rice with mussels, squid, shrimp
- Paella valenciana**   **16,50€**
Paella valenciana
Rice with chicken, rabbit, broad beans, snails, artichoke and green beans
- Arròs de carranc (llamàntol)**     **25,50€**
Arroz de bogavante
Rice with lobster, squid and grouper
- Arròs melós de carranc (llamàntol)** **25,50€**
Arroz meloso de bogavante
Rice with lobster, squid and grouper
   

Postres / Postres / Desserts

- Púding de Calatrava, crema catalana i llima**    **8,50€**
Pudin de Calatrava, crema catalana y lima
Calatrava Bread Pudding, Catalan cream and lime
- Mi-cuit de xocotale, nibs de cacau i gelat de vainilla**    **8,50€**
Mi-Cuit de chocolate, nibs de cacao y helado de vainilla
Chocolate "Mi-cuit" (Lava Cake), cocoa nibs and vanilla ice cream
- Pinya rostida, llima Kaffir i gelat de coco**    **8,50€**
Piña asada, lima Kaffir y helado de coco
Grilled pineapple, Kaffir lime and coconut ice cream
- Tortada de formatge con fruits rotjos** **8,50€**
Tarta de queso con galleta y frutos rojos
Cheese cake with red berries
  