# CARTA
## Restaurante

*Disponemos de carta de alérgenos

VLUE ARRIBAR

# ENTRANTES

## del mar

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA _ 3€/UD.

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON PAN DE CRISTAL Y LOLLO ROSA _ 4€/UD.

BROCHETA DE LANGOSTINOS CON PASTA KATAIFI _ 4€/UD.

ERIZO CON ESPUMA DE PATATA Y TRUFA _ P.S.M.
según temporada

CLÓCHINAS VALENCIANAS O MEJILLÓN DEL NORTE _ 12€

PUNTILLA _ 18€

OSTRAS _ 5€

JAMÓN DE MAR (VENTRESCA DE ATÚN ROJO) _ 29€

PULPO A FEIRA _ 21€

CALAMAR DE PLAYA PLANCHA O ANDALUZA _ 24€

GAMBA RAYADA _ P.S.M.

CROQUETAS DE CHAMPIÑONES Y TRUFA _ 3€/UD.

SEPIA DE CALLO A LA PLANCHA CON SALSA VERDE _ 18€

## tus favoritos*

CROQUETAS CASERAS _ 3€/UD.
A elegir entre jamón ibérico o champiñones y trufa

CROQUETAS CASERAS DE BOGAVANTE _ 4€/UD.

TEMPURA CROCANTE DE VERDURAS _ 14€

FOIE CARAMELIZADO CON MERMELADA DE FLORES _ 18€

1/2 FOIE CARAMELIZADO _ 9€

TABLA DE QUESOS _ 18€

1/2 TABLA DE QUESOS _ 11€

JAMÓN DE BELLOTA 5 JOTAS _ 29€

1/2 RACIÓN JAMÓN DE BELLOTA 5 JOTAS _ 15€

TABLA IBÉRICOS BELLOTA DE ARTURO SANCHEZ (SALCHICHÓN, CHORIZO Y MOGOTE) _ 20€

NUESTRO STEAK TARTAR _ 32€
Plato ganador 2018 y primer premio del jurado 2019 en el concurso Internacional Meat Carnival.

## ensaladas

ENSALADILLA RUSA _ 14€

ENSALADA VALENCIANA ACOMPAÑADA DE LOS PRODUCTOS TÍPICOS DE NUESTRA HUERTA _ 12€

TOMATE DE LA HUERTA VALENCIANA SOBRE CAMA DE AHUMADOS Y QUESO FRESCO _ 16€
Precio para 2 personas.
Suplemento por persona extra de 4€

VLUE ARRIBAR

# ARROCES

* Todos nuestros arroces son mínimo para 2 personas.
* El Precio es por persona.

## Arroces secos *

PAELLA VALENCIANA
DE POLLO DE CORRAL _ 18€

PAELLA DE MARISCO _ 22€

ARROZ DEL SENYORET _ 21€

PAELLA DE CIGALAS Y ALCACHOFAS _ 20€

PAELLA DE CARABINEROS _ 25€

PAELLA DE CARABINEROS, CIGALAS
Y ALCACHOFAS _ 27€

PAELLA DE BOGAVANTE _ 27€

PAELLA DE LANGOSTA _ 33€

PAELLA DE VERDURAS _ 15€

## Arroces melosos

ARROZ IAIA DE POLLO DE CORRAL _ 18€

ARROZ DE RAPE, ALMEJAS Y GAMBAS _ 24€

ARROZ DE SETAS, FOIE Y PATO _ 22€

ARROZ DE CARABINEROS _ 25€

ARROZ DE BOGAVANTE _ 27€

MELOSO DE CIGALAS Y ALCACHOFAS _ 20€

## Fideuás

FIDEUÁ DE MARISCO _ 22€

FIDEUÁ DEL SENYORET _ 22€

FIDEUÁ DE CIGALAS, ALCACHOFAS
Y CARABINEROS _ 27€

VLUE
ARRIBAR

# PESCADOS

**LUBINA AL JOSPER CON SALSA PROVENZAL** _ 22€

**CORVINA AL JOSPER CON VERDURAS** _ 19€

**CALDERETA DE LANGOSTA Y RAPE** _ 35€

**LANGOSTA PLANCHA CON VERDURITAS** _ 35€

**MARISCADA DE LANGOSTA, CARABINEROS, GAMBAS RAYADAS Y CIGALAS** _ 69€

# CARNES

**ENTRECOTTE AL JOSPER** _ 21€
Acompañado de patatas

**SOLOMILLO AL JOSPER CON PATATAS** _ 24€
Puede ser a la pimienta o al roquefort por 2€

**SOLOMILLO ESPECIAL** _ 26€
Con salsa de mostaza y oporto acompañado de patata ratte

**STEAK TARTAR** _ 32€
Plato ganador 2018 y primer premio del jurado 2019 en el concurso Internacional Meat Carnival

VLUE
ARRIBAR

# POSTRES

FRUTA NATURAL _ 5€

BOLAS DE HELADO _ 5€
2 bolas de helado a elegir

COULANT DE CHOCOLATE _ 8€
Con helado de nata

TARTA DE QUESO AL HORNO _ 9€

FRESAS FLAMBEADAS CON HELADO DE NATA _ 8€

TARTA DE MANZANA _ 8€
Con helado de vainilla
(12 minutos de horno)

TORRIJAS CASERAS _ 7'5€
Con helado de leche merengada

MEDIA TABLA DE QUESO CURADO Y DE ROMERO _ 8€

WANTUN FRITOS RELLENOS DE NUTELLA Y CREMA DE YOGURT _ 7€

CREME BRULEE _ 8€

FLAN CLÁSICO _ 8€

# BEBIDAS

*Precios del restaurante*

REFRESCOS _ 3€
Coca-Cola, Fanta

CERVEZA DE BARRIL _ 3€

AMSTEL _ 3€

HEINEKEN _ 3€

ALHAMBRA _ 4€

ÁGUILA SIN FILTRAR BARRIL _ 4€

DESPERADOS/CORONITA _ 4€

JARRA DE SANGRÍA 1L _ 20€

JARRA PEQUEÑA (2P) _ 12€

COPA DE VINO TINTO _ 4€

TINTO DE VERANO _ 5€

ZUMO NATURAL _ 4€

AGUA 1L _ 5€

# CAFÉS E INFUSIONES

INFUSIONES _ 3€

CAFÉ SOLO _ 2€

CAFÉ CORTADO _ 2'50€

CAFÉ CON LECHE _ 2'50€

BOMBÓN _ 2'50€

CARAJILLO _ 4€

CREMAET _ 6€

VLUE
ARRIBAR