




























PARA PICAR

Dos GUA BAO de PATO CONFITADO (mollete de pan taiwanés al vapor)	   	11€
IGNACIOS con CARNE, GUAGAMOLE casero & jalapeños		14€
PISTO con GAMBONES, HUEVO "escalfao" & patatas paja	  	16€
Trio de TACOS del D.F. (asado de carmitas, pollo al curry & vegetal)	 	13€
RABAS DE PELUDÍN con ajoaceite	 	16€
TWISTER DE LANGOSTINO con mojo de La Palma	 	15€
LOMITOS RUSOS con salsa demi-glace y ajo	    	18€
BRANDADA de BACALAO con tomates asados, ajo y tostas	    	15€
TARTAR de BACALAO AHUMADO con aguacate y tomate	 	17€
LACÓN a la GALLEGA		15€

ENSALADA de QUESO de BÚFALA con tartar de tomate & pesto rosso	     	15€
ENSALADA de QUESO de CABRA con espinacas y tomates asados	 	15€
ENSALADA de TOMATE con VENTRESCA, PIPARRAS y variante de sales		16€
ENSALADA FRESCA MEDITERRÁNEA de lechuga, patata, aguacate, tomate, pepino, cuscús, zanahoria y aceituna negra		15€
HUEVOS CAMPEROS con PATATAS paleta ibérica & foie	   	18€
PULPO BRASEADO con PAPA & MOJO	 	20€
WOK de POLLO	 	16€
SECRETO a la Provenzal		18€
PUDING DE BOGAVANTE	     	15€
CROQUETAS de CHONIBÉRICO	  	15€

ARROCES SECOS

A BANDA	  	15€
NEGRO con GAMBONES	  	17€
"EMPEDRAO"		15€
Con COSTRA al estilo ELCHE	 	16€
CALAMAR & CARPACCIO de GAMBAS	   	15€
ALICANTINO (pollo, calamar y langostino)	   	18€
PATO, SETAS & GORGONZOLA	 	18€
MARISCO (calamar, cigala, gambón y langostino)	   	19€
PULPO, CALAMAR & TOMATE seco	   	19€
SECRETO, GARBANZOS, ROMERO & MOJO		18€
POLLO & VERDURITAS		15€
TORREZNO DE SORIA, PIMIENTOS DE PADRÓN		16€
Y CHAMPIÑÓN		16€
GAMBA ROJA & ZAMBURIÑAS	   	21€
FIDEUÁ del PESCADOR	    	16€
FIDEUÁ de POLLO y VERDURAS	  	16€

TODOS APTOS PARA CELÍACOS



ARROCES MELOSOS

CARRILLERAS CONFITADAS		17€
Del "SENYORET"	  	17€
BACALAO & TRIGUEROS	  	16€
GAMBA, TRIGUEROS & CIGALITAS	  	17€
CIERVO con HONGOS		17€
CALDERO del PUERTO	  	19€
RABO de TORO & ZANCARRÓN		17€
BOGAVANTE (por encargo)	  	23€
SOLOMILLO de CERDO y SETAS	  	17€
JABALÍ, CASTAÑAS Y FOIE	     	18€

Precios por persona










Para que el servicio sea más ameno, nuestros maestros arroceros necesitan un pedido con un mínimo de 2 personas y un máximo de 2 tipos de arroz por mesa.

Nuestra promesa de calidad

Todos nuestros arroces se elaboran **al momento** con la exclusiva variedad **Albufera D.O. Arroz de Valencia**.



POSTRES CASEROS

TOCINITO de CIELO con crema de yogur y confitura de naranja amarga	 	6€
SUICIDIO por Chocolate	    	7€
PASTEL de QUESO al horno	 	6€

TIRAMISÚ con mucho Mascarpone	  	6€
BROWNIE	  	6€
TORRIJA de SOBAO pasiego	  	6€
TARTA de PIÑA	  	6€

INFORMACIÓN ALÉRGENOS



TODOS LOS PRECIOS
 CON IVA INCLUIDO