VISITA NUESTRA WEB

DEJANOS TU RESEÑA

TAPAS

Sepia a la parrilla *Grilled cuttlefish*	15,9
Clochinas Valencianas al vapor *Valencians steamed mussels*	13,9
Gambón al ajillo *Shrimps with garlic*	14,9
Tellinas a la plancha *Grilled clambs*	14,9
Patatas bravas *Spicy (bravas) potatoes*	8,9
Patatas fritas *French fries*	6,5
Calamares a la andaluza *Fried squids "andaluza" style*	14,9
Chipirones crujientes rebozados *Crispy breaded baby squid*	13,9
Pan con alioli y tomate *Bread with garlic cream and tomato*	6,9
Tris de croquetas de Jamón Iberico *Tris of Iberian Ham croquettes*	7,5
Tris de croquetas de boletus *Tris of boletus croquettes*	7,5
Tris de croquetas de bogavante *Tris of lobster croquettes*	8,9
Boquerones fritos *Fried anchovies*	13,5
Ensaladilla rusa con Ventresca de atún *Russian salad with tuna belly*	12,9
Pimientos de padrón con escamas de parmesano *Padrón green peppers with parmesan flakes*	9,9
Tabla de jamón Ibérico cortado a cuchillo 100gr. *Iberian ham board 100gr.*	19,9

ENTRANTES

Steak Tartar. 20,9
Solomillo de ternera cortado a cuchillo, acompañado con huevo de codorniz y tostadas.
Beef sirloin cut with a knife, accompanied with quail egg and toast.

Tartar de salmón. 16,9
Servido con mango , algas wakame, mayo japo y sésamo.
Salmon tartare served with mango, wakame seaweed, Japanese mayo and sesame.

Tartar de atún rojo. 16,9
Servido con aguacate, algas wakame, mayo japo y sésamo.
Red tuna tartare served with avocado, wakame seaweed, Japanese mayo and sesame.

Burrata trufada. 19,9
Servida sobre un lecho de rúcula, uvas pasas, tomate seco con escamas de trufa negra.
Truffled burrata served on a base of rocket salad, raisins, dry tomato with black truffle flakes.

Burrata pistacho. 17,9
Servida sobre un lecho de rúcula, tomate cherry, piñones, granulada de pistacho.
Pistachio burrata served on a base of rocket salad, cherry tomato and pine nuts, accompanied by granulated pistachio.

Taco de atún rojo. 11,9 2ud
Atún braseado servido con pico de gallo, guacamole, alga wakame, sésamo y lima.
Taco with grilled tuna served with pico de gallo, guacamole, wakame seaweed, sesame and lime.

Ceviche de gambones. 17,9
Servido sobre masa crujiente.
Ceviche of prawns served on crispy dough.

Carpaccio de ternera. 17,5
Laminas finas de solomillo de Angus, pimienta negra molida y aceite virgen extra, acompañado con rúcula y parmesano.
Thin slices of Angus sirloin served, ground black pepper and extra virgin oil, accompanied with rocket salad and parmesan.

Carpaccio de calabacín. 13,9
Laminas finas de calabacín, servida con pimienta negra molida y aceite de virgen extra, acompañada con rúcula, parmesano y nueves.
Thin slices of zucchini, served with ground black pepper and extra virgin oil, accompanied with rocket salad, parmesan and nines.

Chips de berenjena 10,9
Servidos con hummus y miel.
Aubergine chips served with hummus and honey.

Polpette della Mamma 12,9
Albóndigas servidas con salsa de tomate, granapadano DOP y albahaca..
Meatballs served with tomato sauce, DOP granapadano and basil.

Pulpo a la brasa con puré de patata. 22,9
Grilled octopus with mashed potatoes.

ENSALADAS

Cesar — 13,9
Mézclum, pollo crujiente, parmesano,tomate cherry, picatostes y salsa cesar.
Mézclum, crispy chicken, parmesan, cherry tomato, croutons and Caesar sauce.

El tomate — 14,9
Tomate del Perelló acompañado de ventresca de atún, aceite virgen extra y sal negra
Perelló tomato accompanied by tuna belly, extra virgin oil and black salt

Cabrona — 13,9
Mézclum, queso de cabra, mermelada de tomate, nueces, manzana, rúcula, plátano y tomate cherry
Mézclum, goat cheese, tomato jam, walnuts, apple, rocket salad, banana and cherry tomato

HAMBURGUESAS*

Española — 16,9
Queso de cabra, rúcula, cebolla caramelizada, tomate seco y mayo trufada.
Goat cheese, rocket salad, caramelized onion, dry tomato and truffle mayo.

Mexicana — 16,9
Jalapeño, queso cheddar, nachos, frijoles, guacamole y mayo chipotle.
Jalapeño, cheddar cheese, nachos, beans, guacamole and chipotle mayo.

De la tierra — 14,9
Hamburguesa beyond, lechuga, guacamole. cebolla, tomate y mayo vegana.
Beyond burger, salad, guacamole. onion, tomato and vegan mayo.

Italiana — 17,9
Mortadella, burrata, rúcula, tomate seco, pesto de pistacho y mayo de albahaca.
Mortadella, burrata, rocket salad, dry tomato, pesto of pistachio and basil mayo.

Americana — 16,9
Pulled pork, salsa ahumada, queso cheddar y arroz de cebolla.
Pulled pork, bbq sauce, cheddar cheese and onion rice.

Japonesa — 19,9
Hamburguesa de Wagyu, lechuga, tomate, cebolla, queso cheddar y mayo japo
Wagyu burger, salad, tomato, onion, cheddar cheese and Japanese mayo

*Todas nuestras carnes son 100% Angus y acompañadas con patatas fritas.

ARROCES*

*Precio por persona.
*Mínimo 2 personas.

Pella Valenciana — 15,9
Pollo, conejo y verduras.
Chicken, rabbit and vegetables.

Paella de verduras — 14,9
Verduras mix
Mixed vegetables

Paella de Marisco — 16,9
Mariscos variados
Mix of seafood

Arroz negro — 16,9
Calamar, gamba y al negro de sepia.
Squid, shrimps and black cuttlefish.

Arroz de Bogavante — 22,9
Bogavante, calamares y gambas
Lobster, squid and shrimps

Fideua de marisco — 16,9
Marisco variado
Mix of seafood

Arroz de secreto iberico y boletus. — 17,9
Iberian secret rice and boletus.

*Todos nuestros arroces están hechos al momento.

RISOTTO

Risotto funghi e tartufo — 17,9
Con salsa de boletus y trufa negra
With mushrooms sauce and black truffle sauce

Risotto pescatora — 18,9
Con mariscos variados
Mix of seafood

PASTA

Carbonara auténtica — 16,9
Spaghetti con guanciale crujiente, yema de huevo, pecorino romano y pimienta negra
Spaghetti with crispy guanciale, egg yolk, pecorino romano and black pepper

Ragú de la abuela — 14,9
Tagliatelle con carne picada, salsa de tomate, cocinada a baja temperatura
Tagliatelle with minced meat, tomato sauce, cooked at low temperature

Salsiccia e Tartufo — 17,9
Tagliatelle con longaniza, setas y crema de tartufo negra.
Tagliatelle with sausage, mushrooms and black tartufo cream.

Paccherata — 17,9
Paccheri (macarrones grandes) con crema de burrata al pistacho y guanciale crujiente.
Paccheri (large macaroni) with pistachio burrata cream and crispy guanciale.

Luguine bogavante — 21,9
Tipica pasta italiana con salsa de tomate cherry y bogavante (medio bogavante)
Typical Italian pasta with cherry tomato sauce and lobster (half a lobster)

Frutti di mare — 19,9
Spaghetti con salsa de tomate cherry, gambón, calamar y moluscos.
Spaghetti with cherry tomato sauce, shrimp, squid and mollusks.

Gnocchi gorgonzola e noci — 16,9
Gnocchi de patata con queso italiano gorgonzola y nueces.
Gnocchi frilled potato with Italian gorgonzola cheese and walnuts.

PASTA FRESCA

Lunette al tartufo — 20,9
Pasta rellena de trufa con salsa de setas y nata, con crema de trufa negra.
Truffle-stuffed pasta with mushrooms and cream sauce, with black truffle cream.

Quadri burrata — 19,9
Pasta rellena de burrata con salsa de pesto rojo.
Pasta stuffed with burrata with red pesto sauce.

Ravioli bogavante — 22,9
Ravioli rellenos de bogavante con nata, salsa de tomate gambones y vodka.
Lobster stuffed Ravioli with shrimps/lobster cream and tomato/vodka sauce.

Tortelli alcachofa y guanciale — 20,9
Pasta rellena de alcachofa y guanciale con salsa de parmesano de grano padano DOP.
Pasta stuffed with artichoke and guanciale with DOP grain padano parmesan sauce.

CARNES

Tomahawk — 69,9

Vaca Tomahawk holandesa 1kg madurado 30 días, este corte proviene da la sección del costillar de la res servido con patatas natural y pimientos de padrón

Dutch Tomahawk cow 1kg matured 30 days, this cut comes from the rib part of the beef served with natural potatoes and padrón peppers

Chuletón — 59,9

Chuletón de vaca vieja 1kg madurado 40 días servido con patatas natural y pimientos de padrón

Old cow steak 1kg matured 40 days served with natural potatoes and padrón peppers

Entrecote — 23,9

Lomo alto de vaca 280/300gr a la brasa con patatas natural y pimientos de padrón.

Grilled high beef loin 280/300g with natural potatoes and padrón peppers.

Solomillo — 26,9

Solomillo de ternera 250/280gr cocinado a la brasa con pure trufado

Beef sirloin 250/280gr cooked on the grill with truffle puree

Secreto Ibérico — 20,9

Cocinado a la brasa con patatas natural y pimientos de padrón

Iberian beef pork cooked on the grill with natural potatoes and padrón peppers

Costilla de vaca — 19,9

Cocinada a baja temperatura y acabada a la parrilla con salsa ahumada acompañada con tortillas de maíz, pico de gallo y salsa de yogurt.

Beef big ribs cooked at low temperature and finished on the grill with smoked sauce served with corn tortillas, pico de gallo and yogurt sauce.

Servicio de pan 2

PESCADOS

Tataki de atún rojo — 17,9
Atún rojo en crosta de pistacho a la parrilla con mayo de albahaca y alga wakame.
Red tuna on grilled pistachio crust with basil mayo and wakame seaweed.

Tataki de salmón — 17,9
Salmón en costra de sesamo a la parrilla con mayo japo y alga wakame.
Grilled sesame crusted salmon with Japanese mayo and wakame seaweed.

Salmón a la parrilla — 16,9
Lomo de salmón a la parrilla con puré de patatas.
Grilled salmon loin with smashed potatoes.

Lubina — 18,9
Lubina de mediterráneo a la parrilla con puré de patata.
Grilled Mediterranean sea bass with smashed potatoes.

Fritura mixta de pescados — 21,9
Calamar, chipirones, boquerones y gambón.
Squid, babysquid, anchovies and shrimps.

Servicio de pan 2

PIZZA

Ingredientes extra a partir de 1,0

Margherita — 10,9
Base de tomate, mozzarella y albahaca
Tomato base, mozzarella and basil

Diavola — 12,9
Base de tomate, mozzarella, salami picante, sobrasada iberica y aceite picante
Tomato base, mozzarella, spicy salami, Iberian sobrasada and spicy oil

Capricciosa — 12,9
Base de tomate, mozzarella, jamón York, champiñones, alcachofas y aceitunas negras
Tomato base, mozzarella, York ham, mushrooms, artichokes and black olives

Carbonara — 13,9
Base de mozzarella, guanciale, huevo, pecorino romano y pimienta negra.
Base of mozzarella, guanciale, egg, pecorino Romano and black pepper.

Barbacoa — 13,9
Base de tomate, mozzarella, carne picada, cebolla y salsa barbacoa.
Tomato base, mozzarella, minced meat, onion and barbecue sauce.

Calzone — 12,9
Mozzarella, jamón York, champiñones y tomate.
Mozzarella, York ham, mushrooms and tomato.

Vegetariana — 12,9
Base mozzarella, crema de calabaza, pimiento rojo, calabacín y champiñones.
Mozzarella base, pumpkin cream, red pepper, zucchini and mushrooms.

Quadrifoglio — 13,9
Base de tomate, mozzarella, chorizo, gorgonzola DOP y aceitunas negras.
Tomato base, mozzarella, chorizo, DOP gorgonzola and black olives.

4 Quesos — 12,9
Gorgonzola DOP, scamorza, queso de cabra y parmesano.
Gorgonzola DOP, scamorza, goat cheese and parmesan.

Tartufona — 13,9
Base de mozzarella, jamón York, champiñones y crema de trufa negra.
Mozzarella base, York ham, mushrooms and black truffle cream.

PIZZA GOURMET

Española — 14,9
Base de tomate, mozzarella, sobrasada iberica, queso de cabra y mermelada de tomate
Tomato base, mozzarella, Iberian sobrasada, goat cheese and tomato jam

Pistacchiosa — 16,9
Base de mozzarella con mortadela, burrata pesto pistacho
Mozzarella base with mortadella, burrata and pistachio pesto

Crucola — 15,9
Base de tomate, mozzarella, jamón serrano, rúcula y escamas de parmesano
Tomato base, mozzarella, serrano ham, rocket salad and parmesan flakes

Tanit — 15,9
Base de mozzarella, rúcula, maíz, tomate cherry, escamas de parmesano y burrata
Mozzarella base, rocket salad, corn, cherry tomato, parmesan flakes and burrata

Salmón — 16,9
Base mozzarella, salmón, tomate chery y rúcula
Mozzarella base, salmon, cherry tomato and rocket salad.

Mare — 17,9
Base de mozzarella,calamar, gambas, gambón, clochina, rúcula.
Base of mozzarella, squid, shrimp, shrimp, clamp, rocket salad.

Zuccona — 19,9
Base mozzarella, crema de calabaza, jamón iberico, burrata y aceite de trufa
Mozzarella base, pumpkin cream, Iberian ham, burrata and truffle oil

Ingredientes extra a partir de 1,5

POSTRES

Tarta de queso con frutos del bosque *Cheesecake with berries*	5,9
Coulant de chocolate con helado de vainilla *Chocolate coulant with vanilla ice cream*	6,9
Cannolo Siciliano	6,9
Souffle de pistacho	7,5
Brownie de chocolate con nueces y helado de turrón *Chocolate brownie with walnuts and nougat ice cream*	6,9
Tiramisú	5,9
Banoffe	5,9

ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGENOS : Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de los siguientes alérgenos (reglamento UE 1169/2011) : gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza , semillas de sésamo, sulfitos de azufre y moluscos.