

Y O U L U N C H

Entrantes

A ELEGIR:

Crema fría de tomates verdes

Jamón ibérico acompañado de pan sarraceno, tomate y aceite ecológico valenciano (sup. de 4 €)

Nigiri de tartar de ternera con huevos fritos de codorniz

Croquetas de jamón ibérico con nube de parmesano

Endivias a la brasa con romescu, cebollino y crunch de cebolla ●

Principales

A ELEGIR:

Salmón al estilo cajún, con patatas chafadas

Codillo de cerdo, con salsa agridulce

Fideuá de verduras ●

Arroz al horno

Arroz del senyoret (sup. 4€)

Postres

A ELEGIR:

Tarta de queso Gorgonzola

Sorbete de lima y albahaca

Brownie con cremoso de chocolate negro, reducción de naranja y nueces caramelizadas

Espuma de coco con crema de mango

Helado de leche merengada con espuma de almendra

25,90€

Precio por persona // IVA incl.

Pan & agua incluido

De lunes a viernes

*Arroces mín. 2 pax. / 1 arroz por mesa

Y O U L U N C H

Starters

TO CHOOSE:

Cold green tomato cream

Iberian ham accompanied by buckwheat bread, tomato and oil
Valencian organic (supp. €4)

Beef tartar nigiri with fried quail eggs

Iberian ham croquettes with parmesan cloud

Grilled endive with romesco, chives and onion crunch ●

Entrees

TO CHOOSE:

Cajun-style salmon, with mashed potatoes

Pork knuckle, with sweet and sour sauce

Vegetable fideuá ●

Baked rice

Senyoret rice (up. €4)

Dessert

TO CHOOSE:

Gorgonzola cheesecake

Lime and basil sorbet

Brownie with creamy dark chocolate, reduction of
orange and caramelized walnuts

Coconut foam with mango cream

Meringue milk ice cream with almond foam

25,90€

Price per pax // VAT incl.

Bread & water included

Monday to Friday

*Min. rice 2 pax. / 1 rice per table