

La Valenciana

arrocería

ABRIENDO BOCA

FRÍOS

Esgarraet Pimientos asados, bacalao, ajos frescos y aceite de oliva	9,00€
Tataki de Pescado Pescado del día macerado en soja con sésamo	12,50€
Tabla de Quesos Variedades de vaca, cabra y oveja	12,50€
Tabla de Jamón Ibérico Acompañado con tomate rayado casero	22,00€
Ceviche de Pescado Pescado del día marinado con alicós y crujientes	16,00€
Carpaccio di Manzo Láminas de ternera con lima, rúcula y queso parmesano	15,00€
Carpaccio de Verduras de Temporada Calabacín, tomates, remolacha y zanahoria	12,00€
"Crudités" de Verduras Verduras en stick con vinagreta y salsa tártara	10,50€
Pan con "Allioli" Pan tostado con ajo aceite	1,50€/p

CALIENTES

Patatas Bravas a la Valenciana Patata crujiente con nuestra salsa brava casera y espuma de ajo aceite	8,00€
Bomba Crujiente de Carne Parmentier trufada con carne asada	3,50€/u
Croquetas Caseras de Jamón	2,10€/u
Buñuelos de Bacalao Caseros Lomo de bacalao con patatas y piñones	2,00€/u
Pupo a la Brasa Parmentier con tinta de calamar con toque de aceite de oliva y pimentón de vera	18,00€
Calamar de Anzuelo a la Plancha Calamar fresco de anzuelo con wakame aromatizado con lima	16,00€
Sepionet a la plancha Con rúcula, piña confitada, tomates cherry y chalota	14,00€
Tellinas (de temporada) Con emulsión áfrica de perejil y ajo	10,50€
Clóchinas (de temporada) Mejillones al vapor con laurel, ajo, pimienta y pimentón	9,00€
Calamares a la romana	13,00€
Titaina Valenciana del Cabañal Pisto de tomate, atún, pimientos y piñones	9,50€

Cesta de pan 2,00€

VERDE QUE TE QUIERO VERDE

Tomate Valenciano con Ventresca de Atún y tierra negra de olivas	10,50€	Timbal de Berenjena o Calabacín Salteado de verduras con bechamel de leche de almendras	10,00€
Ensalada Valenciana Brotos tiernos de lechuga, huevo, maíz, atún, tomate, cebolla, zanahoria, espárragos y olivas	9,00€	Tabla de Verduras Verduras de temporada a la plancha	12,00€
Ensalada al Gusto (a elegir) Lechuga, tomate, cebolla, atún, huevo, espárragos, pepinillos, piña, tofu, rúcula, aguacate...	8,50€	Salteado de Verduras al Wok Verduras de temporada con soja y un toque de lima	12,50€

VIVA VALENCIA

Paella Valenciana (Pollo, conejo, bachoqueta, garrofón y caracoles)	14,00€
Paella Valenciana con Pato (Pato desmigado, pollo, conejo, bachoqueta, garrofón y caracoles)	16,00€
Paella de Marisco (Sepia, calamar, gambas, cigalas)	16,00€
Arroz a Banda (Sepia, calamar, gambas, cigalas y rape)	14,00€
Arroz del "Senyoret" (Sepia, calamar, gambas)	16,00€
Arroz con Bogavante (Gambón y bogavante finamente cortados)	23,00€
Arroz Negro (Sepia, calamar, gambas y tinta de calamar)	15,00€
Arroz de Verduras 100% Vegano (Verduras de temporada)	13,00€
Fideuá de Marisco (Fideos finos con sepia, calamar, gambas y cigalas)	16,00€
Fideuá del "Senyoret" (Fideos finos con sepia, calamar, gambas)	16,00€
Fideuá de Pato y "Foie" (Fideos finos con pato y foie)	17,00€

Precio por persona. Mínimo dos personas.

PARA REMATAR

CARNES

Entrecot a la Brasa Lomo alto de 350gr con patatas caseras y pimientos de padrón	18,50€
Pluma Ibérica Pluma ibérica a la brasa con puré	17,00€
Milanesa de Pollo Pechuga de pollo empanada con patatas fritas caseras	10,50€

PESCADOS

Suquet de Rape Tradicional Lomo de rape con patatas, almendras y caldo de pescado	17,50€
Pescado del día con guarnición Lomo de pescado a la plancha	16,50€
Cazuela de pescado Pescado del día con patatas, salteado de marisco y caldo de pescado	18,00€

Para completar tu plato elige una guarnición: Patatas fritas, verduras a la plancha o ensalada

HOLA GOLOS@

Soufflé de Chocolate - A 15 minutos para que el amante del chocolate se enamore más	6,00€
Flan de Horchata - Sin huevo y de la terreta, imposible decir que no	6,00€
Tarta de Queso Cremosa - La combinación de 3 quesos servida con coulis por si te hace falta	6,00€
Hojaldre de Manzana - El delirio de Adán y Eva	6,00€
Postre del día - Ya que has llegado hasta aquí, ¡déjate sorprender!	5,50€
Fruta de Temporada - Porque a nadie le amarga un dulce	5,00€