

Restaurante



Avda. Navarro Reverter, 16 - Teléfono (96) 334 86 02 - 46004 Valencia

Arroz negro

Paella de Langosta

ENTREMESES:

Mantequilla y detalle de la Casa

Ceviche de Salmón con Angulas marinados al pomelo

Salmón Ahumado

Foie-gras de Oca hecho en casa

Caviar iraní

Jamón y Lomo de Bellota

VERDURAS - HUEVOS - PASTAS:

Revuelto de espárragos, ajos tiernos y gambas

Huevos en vino con caviar iraní

Espaguettis a la crema con sardinas de bota

Pequeños canelones rellenos de setas

Pimientos del Piquillo rellenos de centolla

Crepe integrales de Angulas y Piñones en cama de espinacas

Alcachofas rellenas de foie-gras de Oca

Berenjenas Torre del Duque

Patatas al horno con tuétano de vaca

Apios gratinados con queso holandés

Nuestras verduras en su propio jugo con aceite vegetal

GUISOS:

Lentejas con rabo de toro

Fideos con Almejas de Carril

Caldereta de Langosta

Manitas deshuesadas con caracoles y rebollones

Callos con garbanzos

ENSALADAS:

De Langosta en escabeche

Templada de Bogavante

Todo de la huerta

De Anchoas y Queso fresco

Langostinos y Aguacate

I.V.A. 12% NO INCLUIDO



Paella Valenciana y de Verduras

CARNES:

Sesos de Cordero al vinagre de botija

Chuletitas de cordero lechal

Lomos de Cordero rellenos de Mollejas a la menta

Solomillo de Cebón al vino tinto

Estrogonof de Solomillo a nuestro estilo

Escalopines rosario Carpacho a la trufa

Hígado de Pato con judías verdes

Chuletón de Buey para dos personas

Perdices Rojas en escabeche blanco

PESCADOS:

Salmón fresco relleno de Ceps con hebras de azafrán

Langostinos encebollados a la cerveza

Rape con langosta a la Romesco

Angulas ensalada o bilbaina

Rodaballo, merluza, lubina y rape al pil-pil,
al grano de mostaza, al horno, all-i-pebre,
naturales con verduras

SOPAS:

De los viejos pescadores

De trufa y setas en hojaldre

De verdura con apio

Consomé Gele con Vichissoise

NUESTRO MENU:

Ensalada estación

Caprichos del Chef

Paella de Langosta

Nuestros postres

I.V.A. 12% NO INCLUIDO