

# Algo que Picar

Puedes picar algo o ... seguir picando hasta saciar tu sed

*Bravas* 5 ' 20€

Crujientes por fuera, suaves por dentro y una salsas bravas propias (allipebrà, de Tomate o Pimiento) ... únicas

*Croquetas* 1 ' 40€/ud

Del Putxero, de Jamón Ibérico, Kibbeh, de Rabo de Toro, ... hasta 20 diferentes que cambian cada semana

*Patatas al Cabrales* 5 ' 70€

Patatas salteadas con Crema de Queso Cabrales y Pimentón de la Vera

*Huevos Rotos* 10 ' 30€

Patatas a lo pobre, Huevos estrellados y Jamón Ibérico de Bellota 100%

*Calamar a la Romana* 8 ' 40€

Con Rucula y Salsa Romesco

*Taquitos de Queso Frito* 6 ' 90€

queso de caçoleta a taquitos en tempura acompañados de Mermeladas Artesanas de LAVERDI GOURMET

*Fondue de Queso de Cabra* 6 ' 90€

Templado con Mermelada de Pimientos ligeramente picante y Pimiento Asado Confitado

*Lomo de Sepia a la Brasa* 10 ' 30€

Su ternura y grosor, hace que esto sea posible, concentrando sus sabores con un toque ahumado;  
aliñado con salsa Ajo-Perejil

*Calamaret de Playa* 7 ' 20€

Txipirones como dicen en el Norte, los preparamos en Carmela donde hacemos una Salsa de su propia tinta

*Buñuelos de Bacalao en Tempura* 7 ' 20€

Ventresca de Bacalao en rebozado crujiente de cerveza TURIA con Queso Brie e Higos en Texturas

*Pollo al Curry* 7 ' 70€

Curry Tropical y Nippon puro sabor de verduras empleadas para la salsa KARE RAISU y Leche de Coco

*Queso Burrata con Tomate Seco* 9 ' 80€

Excelente combinación cremosidad, crunchy de la rucula y sabor especial del Tomate semi deshidratado en pebrella y AOVE.

# Cuidarse es Maravilloso

Con Ensaladas tan apetitosas como las Nuestras ... solo usamos #AOVE (Aceite de Oliva Virgen Extra de Cooperativas Valencianas)

## *Ensalada Caesar* 9 ' 20€

Hojas de Lechugas, Tacos de Pollo empanado, Picos de Pan Tostado y de Queso Cremoso,  
Salsa CAESAR propia y Queso Curado rallado

## *Ensalada de nuestro Huerto* 9 ' 90€

con vegetales, frutas y verduras de temporada, de nuestro huerto ecológico elaboradas de formas diferentes

## *Tomate Valenciano y Ventresca* (DE TEMPORADA) 9 ' 90€

Lechuga Trocadero, Tomate Valenciano, Ajitos, Cebolla Tierna, Lomos de Atún, aceitunas y AOVE

## *Ensalada Millet* 10 ' 20€

Hojas de Lechuga, Taquitos de Queso Fresco y Rulo de Cabra desmigado, Nueces, Tiras de Pimiento asado,  
Eneldo, Salmón ahumado y Salsa NORDIC propia (balsamica)

## *Ensalada Fum i Sal* 11 ' 50€

Ahumados, Encurtidos y Salazones caseros (Anchoa, Sardina, Salmón, Caballa, Huevas, Verduras y Quesos)

## *Ens. Laverdi* 9 ' 20€

Hojas de Lechuga, Cebolla tierna confitada, Rulo de Cabra cubierto de caramelo, Frutos Secos y Salsa MELRY  
propia (nuestra version de Miel y Mostaza)

## *Ensalada Tabick* 10 ' 80€

Verduras de Nuestro huerto asadas a la llama, con Bacalao desmigado,  
Pate de Aceitunas Negras y Yema de huevo curada en SOJA

## *Ens. Invertida de Carabinero* (SOLO POR ENCARGO) 16 ' 80€

Calabacin Blanco, Espárragos Trigueros, Hojas de Lechuga, Algas Wakame y Agar, Mango y

Rojo Carabinero en 3 Texturas (ALIÑO: Holandesa de su coral y jugo de su cabeza

SAL: de su piel deshidratada

TACOS: de su carne al vapor.

La llamamos invertida porque su aliño se encuentra en el fondo.



ENSALADAS

# Sin Brasas no hay Paraíso

(TODOS LOS PLATOS SON ACOMPAÑADOS DE VERDURA Y/O PATATAS)

<i>Pan Tostado, Allioli y Tomate rallado</i>	2 '80€
<i>Cabecero de Lomo Ibérico con Tomate</i>	8 '90€
<i>7-BONE de Vaca Madurada</i> (Aprox 700gr.)	35 '00€
<i>Solomillo de Angus</i> (275gr.)	16 '50€
<i>Chuletón de Toro Toledano</i> (Aprox 1Kgr; precio x Kg)	45 '00€
<i>Secreto Ibérico de Guijuelo</i>	10 '50€
<i>Solomillo de Cerdo Duroc Extremeño</i>	9 '50€
<i>Chuletas de Cordero Manchego</i>	11 '80€
<i>Embutido del Pontón y Panceta</i>	7 '70€
<i>Entremuslo de Pollo deshuesado</i>	7 '70€
<i>Burguer Classica</i> con Bacon, Queso Manchego, Huevo	9 '30€
<i>Burguer Sensaciones</i> con Lechuga, Rulo de Cabra, Cebolla Caramelizaa, Salsa Melry	9 '30€
<i>Burguer Chicken Caesar</i> con Lechuga, Queso curado, Pollo a la Brasa, Salsa Caesar	9 '30€
<i>Burguer Whisper Sweet</i> con Lechuga, Queso Brie, Confitura Picante, Cebolla crujiente	9 '30€
<i>Burguer Passion Lover</i> con Lechuga, Carrillera Ibérica mechada, Salsa Cabrales	9 '30€
<i>Burguer Vegana</i> con Lechuga, Burguer (de Garbanzo, Quinoa, Chia y Remolacha)	9 '90€

Con Salsa Chutney de Melocoton y Cebolla

# P. Principales

En el actual situación, se servirán en el horario de comidas con reserva previa (24h de antelación)

*Pollo al Curry con Rissotto de Boletus* 12 '50€

Cebolla, Ajos, Especias, Pechuga de Pollo, Leche de Coco - Acompañado de Arroz Blanco perfumado

*Solomillo de Vaca con Salsa Stroganoff* 18 '90€

Champiñones, Maiz, Mostaza, Ajos, Cebolla, Pimiento Rojo, Tomate, Nata

*Solomillo Ibérico con Salsa de Setas* 11 '80€

Salsa de Boletus (Nata, Cebolla, Boletus Edulis) - Acompañado de Patatas a los pobre

*Secreto Ibérico a la Naranja* 15 '20€

Cocinado a Baja Temperatura y laqueado con salsa de Naranja, verduras y Vino Tinto

*1/2 Costillar a la Barbacoa* 18 '90€

Después de 2h en Horno a Baja Temperatura, Terminado a la Brasa con Salsa Barbacoa Artesana

*Carrillada Ibérica* 11 '90€

Cocinada con Verduras y Patatas y acompañado de Crema de las mismas

*Lomo de Bacalao al Horno* 12 '80€

Con Alioli de sus jugos, Queso Brie de Oveja, Cebolla y pimiento Caramelizado

*Bacalao a la Brasa* 13 '50€

Acompañado de Papas Arrugas y Cebolla asada a la ceniza en cazuela de barro con fritada de ajos

*Cocochas de Bacalao al Pil Pil* 23 '20€

*Surtido de Sushis* 16 '50€

Makis, Niguiris y Sashimi versionados a platos típicos de la gastronomía Valenciana

# Postres Artesanos

*Coulant de Chocolate* 5 ' 80€

*Tarta Muerte por Chocolate* 6 ' 20€

Con lagrimas de Higos en Texturas

*Tarta de Requesón* 6 ' 80€

Receta Familiar de la Ribera Alta (Valencia)

*Tiramisú* 6 ' 20€

Receta Familiar de Lombardia (Milan)

*Goldie Valenciano* 6 ' 20€

Nuestra Versión mas Dorada del Brownie;

Coca de Llanda de Naranja acompañada de Arnadí con piñones y almendras

*Pannacota* 4 ' 80€

De Higos y Piñones en Tarro

*Romeo & Julieta* 4 ' 80€

Es como un Tiramisú Tropical;

Bizcocho almibarado, Crema de Queso, Mermelada de Guayaba y ralladura de Queso Curado