

Para comenzar, naturalmente Picotear de nuestros fogones

"Espenecat" con Sardina Ahumada		Bravas "Rocalla"	
Carpaccio de Vaca Madurada		Brioche de Cochinita Pibil	
Ensalada de Burrata		Buñuelo Cremoso de Bacalao	
Ensaladilla con Ventresca y Encurtidos		Calamar de Playa a la Andaluza	
Jamón Ibérico de Bellota		Clóchina Valenciana	
Selección de Quesos Nacionales		Croqueta de Marisco	
Tartar de Atún Rojo		Croqueta de Pollo a la Brasa	
Tomate Valenciano con Ventresca, Mojama, AOVE y Flor de Sal		Gambas al Ajillo	
		Steak Tartar sobre Tuétano a la Brasa	
		Zamburiña a la Brasa con Foie	

						
CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS
						
FRUTOS DE CASCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SÉSAMO	MOLUSCO	ALTRAMUCES	SULFITOS

Al sabor de nuestras brasas

Brocheta de Alitas de Pollo de Corral	-
Calamar de Playa a la Brasa	
Chuletitas de Cordero	-
Chuletón de Vaca Rubia Gallega "VACUM"	-
Lomo Bajo de Vaca Frisona (30 días maduración)	-
Pluma de Cerdo Ibérico	-
Pulpo a la Brasa	 
Sepia a la Brasa	  
Solomillo de Vaca Madurada (30 días de maduración)	-
T-bone de Vaca Madurada "VACUM"	-

Arroces y Fideuàs

Paella Valenciana	
Arroz Seco de Verduras	
Arroz Meloso de Verduras	
Arroz Seco del "Senyoret"	   
Arroz Meloso del "Senyoret"	   
Arroz de Gamba Rayada	   
Arroz Seco de Bogavante	  
Arroz Meloso de Bogavante	  
Fideuà de Gandía	  
Fideuà de Magret de Pato a la Brasa y Foie	 
Arroz Meloso de Magret de Pato y Setas	 
Arroz de Chuletón Madurado de Vaca	
Arroz Negro del "Senyoret"	   



Postres

Brownie de Chocolate	
Hojaldre, Crema de Manzana Asada	
Mousse de Pistacho, Frutos Rojos y Bizcocho de Chocolate	
Pavlova de Frutos Rojos	
Tarta de Queso con Salsa de Frutos Rojos	
Texturas de Manzanas	
Tiramisi de Cremaet	
Torrija Caramelizada con Crema Inglesa y Helado de Turrón	

