



Todos nuestros precios se expresan en €uros y tienen el IVA incluido

All prices of the Menu are in €uros with VAT included

A gluten B crustáceos/crustacean C huevos/egg D pescado/fish E cacahuets/peanut F soja/soya G lácteos/milk H frutos de cáscara/nuts
I apio/celery J mostaza/mustard K sésamo/sesame L sulfitos/sulphites M moluscos/mollusc N altramuces/lupin bean

ENTRANTES FRIOS – Cold starters

Ensaladilla Rusa Tridente ^{A C G} <i>“Ensaladilla Rusa” Tridente style</i>	8€
Ensalada Tridente con tomate valenciano, ventresca y salazones ^{C F} <i>Tridente salad with Valencian tomato, tuna fillet and pickles</i>	17€
Verduras escalivadas con bacalao ahumado y “formatge de tovalló” ^{C D G} <i>Grilled vegetables with smoked cod and fresh cheese</i>	16€
Jamón ibérico y queso valenciano ^G <i>Iberian ham and Valencian cheese</i>	18€
Roast-beef de vaca con chutney de mango y albaricoque ^{F K} <i>Roast-beef with chutney of mango and apricot</i>	12€
Lomo de salmón en costra de cúrcuma, amapola y cremoso de ajo negro ^{D F} <i>Salmon with turmeric, red poppy and black garlic cream</i>	12€



ENTRANTES CALIENTES - Hot starters

Rollito de pato y setas con confitura de manzana (2 piezas) ^{A F} <i>Duck roll with mushrooms, apple compote</i>	6€
Croquetas artesanas <i>Homemade croquettes</i> (2 piezas) ^{A C G}	8€
Buñuelo de bacalao con "all-i-oli" y su piel crujiente (2 piezas) ^{A C D G} <i>Cod fritter, with garlic sauce and crispy skin cod</i>	5€
Nuestras patatas bravas <i>"Patatas bravas" Fried potatoes with our spicy sauce</i> ^{A C G}	7€
Taco de panceta a baja temperatura con salsa de setas ^J <i>Slice of Iberian bacon cooked at low temperature</i>	8€
Pata de pulpo asada con aceite de humo y pimentón sobre cremoso de calabaza ^{DBM} <i>Grilled octopus with smoked oil and paprika over creamed pumpkin</i>	15€
Calamar a la andaluza y mayonesa de lima ^D <i>Andalousian style Mediterranean squid with lime mayonnaise</i>	10€
Calamar a la plancha con verduritas ^{D F M} <i>Grilled squid with grilled vegetables</i>	14€
Sepia a la plancha con wakame y sésamo ^{D K M} <i>Grilled cuttlefish with wakame and sesame seeds</i>	12€

ARROCES y PASTA – Rice dishes and Pasta

Arroz del Senyoret	Seafood paella	D B M	14€
Arroz negro	Black rice paella	D B M	15€
Paella valenciana	Valencian Paella with farmyard chicken, rabbit and snails		14€
Paella de verduras	Paella with vegetables		14€
Paella de marisco	Seafood paella with shellfish	D B M	17€
Paella o meloso de langosta	Paella or creamy rice with lobster	D B M	20€
Paella o meloso de bogavante	Paella or creamy rice with large lobster	D B M	20€
Meloso de puntilla y calabaza	Creamy rice with baby squid and pumpkin	D B M	16€
Paella de fideos con pato, setas y foie	Paella with noodles, duck, mushrooms and foie		16€
Paella de fideos marineros	Seafood paella with noodles	D B M	14€
Lasaña boloñesa	Lasagna bolognese	A C G	12€
Lasaña de verduras	Vegetable lasagna	A C G	12€



PESCADO - Fish

Merluza al horno con titaina ^{D B H} 17€

Baked hake with "titaina" (tomato sauce)

Pescado del día con suquet de calamar y gambón ^{D B M} 17€

Catch of the day with fish cassserole

CARNE - Meat

Solomillo de ternera con salsa de setas y foie ^J 20€

Veal sirloin with mushroom and foie sauce

Entrecot a la plancha 18€

Grilled entrecôte

Costillar ibérico asado a baja temperatura con aroma de lima y jengibre ^{F K} 16€

Grilled Iberian pork ribs cooked at low temperatura with lime and ginger

POSTRES - Dessert

Tiramisú de naranja	<i>Orange tiramisú</i>	^{A C G}	5€
Brownie de chocolate con helado de vainilla	<i>Brownie with vanilla ice cream</i>	^{A C G}	5€
Bizcocho de calabaza con chupito de mistela	<i>Pumpkin sponge cake with Mistela shot</i>	^{A C G}	5€
Macedonia de fruta fresca con sorbete de cítricos	<i>Fruit salad with citric sorbete</i>	^{H G}	5€
Selección de helados	<i>Selection of ice creams</i>	^{C H E G}	4€
Sorbete de limón al cava	<i>Lemon sorbet with cava</i>	^G	4€

CAFÉS ESPECIALES - Special coffees

CARAJILLO	café, licor	3€	AZTECA	café, tequila, nata	7€
CREMAET	café, ron, limón, canela	4€	NORMANDO	café, calvados, nata	7€
IRLANDÉS	café, whisky irlandés, nata	7€	JAMAICANO	café, Tía María, ron, nata	7€
ESCOCÉS	café, whisky escocés, vainilla	7,5€			