



17 al 27 de septiembre 2020.



LUNCH menu 25€

Starters

Cold cream of beetroot with smoked octopus.

Fish cake with pumpkin sauce.

Ham croquette.

Main course, choose one of them (rice minimum two people)

Valencian rice dish - Seafood rich dish - Seafood noodle dish with garlic shoots

Dessert, choose one of them

Homemade meringue milk ice cream - Fruit salad with sorbet

DINNER menu 25€



Starters

Cold cream of beetroot with smoked octopus.

Fish cake with pumpkin sauce.

Ham croquette.

Main Courses, choose one of them

Grilled salmon loin with marinated tomatoes in lime and basil

Free range chicken cooked at low temperature with hoisin sauce

King prawn rossejat

Dessert, choose one of them

Homemade meringue milk ice cream - Fruit salad with sorbet



17 al 27 de septiembre 2020.



menú **MEDIODÍA** 25€

Entrantes

Crema fría de remolacha con pulpo ahumado

Pastel de cabracho con holandesa de calabaza

Croqueta artesana de jamón

Plato principal a elegir entre (arroz mínimo dos personas)

Paella valenciana - Arroz del senyoret - Paella de fideos marineros con ajos tiernos

Postre a elegir entre

Helado casero de leche merengada con fartón - Ensalada de frutas con sorbete

menú **NOCHE** 25€



Entrantes

Crema fría de remolacha con pulpo ahumado

Pastel de cabracho con holandesa de calabaza

Croqueta artesana de jamón

Plato principal a elegir entre

Lomo de salmón asado con tomatitos marinados en lima y albahaca

Suprema de pollo campero a baja temperatura con salsa hoisin

Rossejat de gambón

Postre a elegir entre

Helado casero de leche merengada con fartón - Ensalada de frutas con sorbete