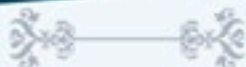




## *Ensaladas y Cremas*



### **ENSALADA CASTELLANA**

Una ensalada a base de lechuga, tomate, cebolla, papa criolla, huevo, aceitunas y atún, sazonada con suave aceite de oliva

### **ENSALADA ALBUFERA**

Se la recomendamos, lechuga, aguacate, tomates secos, espinacas, tocineta y pollo, aderezada con queso azul

### **CREMA DE TOMATE**

Una suave crema de pomodoro a la albahaca

### **CREMA DE CHAMPIÑONES**

Deliciosa crema de champiñones al vino blanco



## *Tapas Calientes*



### REVUELTO DE SETAS CON FOIE

Deliciosa combinación de setas y foie con revuelto de huevo

### REVUELTO DE MORCILLA Y MANZANA

Una atrevida mezcla que sorprende exquisitos paladares

### CROQUETAS DE JAMÓN

Exquisitas croquetas de jamón serrano a base de una melosa crema

### CROQUETAS DE POLLO

Sugerentes croquetas de pollo a base de una melosa crema

### MORRO

Atrévete a probar esta crujiente preparación del morro de cerdo

# *Tapeas Calientes*



## **CLOCHINAS**

Mejillones negros cocinados al vapor con vino blanco

## **SEPIA A LA PLANCHA**

Tiras de calamar grueso a la parrilla en salsa verde

## **HUEVOS DE CODORNIZ**

Curioso pincho de huevos de codorniz fritos acompañados de una salsa rosa

## **CHISTORRA**

Chorizo español al vino (fabricación propia)

## **PATATAS BRAVAS**

Clásico del tapeo español, patatas con all i oli tomate y pimentón

# Tapas Calientes



## CALLOS A LA MADRILEÑA

Una típica tapa de callos para chuparse los dedos

## PULPO A LA GALLEGA

Láminas de pulpo fresco sobre una cama de patatas cocidas

## ALBÓNDIGAS CASERAS

Combinación de cerdo y pollo en una deliciosa salsa de verduras

## TORTILLA ESPAÑOLA

La clásica tortilla de patata con una buena compañía, la cebolla

# *Tapas Calientes*



## CHAMPIÑONES AL AJILLO

Salteado de champiñones con ajo y aceite de oliva

## CHAMPIÑONES RELLENOS

Champiñones rellenos con tocineta, quesos, tomate y perejil

## CALAMARES A LA ROMANA

Calamares en tempura con all i oli

## CAMARONES AL AJILLO

Salteado de camarones con ajo y aceite de oliva

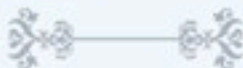
## CAMARONES A LA ROMANA

Camarones en tempura con all i oli





## *Tapas Frias*



### **JAMÓN SERRANO**

La tapa por excelencia, finas láminas de exquisito jamón serrano

### **QUESO MANCHEGO**

Disfruta de un agradable y diferente sabor a queso

### **CHORIZO IBÉRICO**

Finas lonchas de chorizo español curado

### **TABLA DE IBÉRICOS**

Surtido de jamón serrano, queso y fiambres españoles

### **ENSALADILLA RUSA**

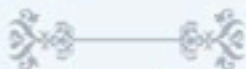
Mágica combinación de vegetales con mayonesa y atún

### **MONTADITOS**

Un surtido de tapas especialmente elevadas a la máxima expresión



*Proces*



Todos los arroces tendrán un tiempo estimado  
de preparación de unos 30 minutos.

**PAELLA VALENCIANA**

Auténtica paella valenciana de arroz con pollo, conejo y verduras

**PAELLA DE MARISCOS**

Con sabor a mar para los amantes del marisco

**ARROZ NEGRO**

Una variante del sabor a marisco con tinta de calamar

**PAELLA DE VERDURAS**

Un arroz con verduras que sorprende por su agradable sabor

*Arroces*



Todos los arroces tendrán un tiempo estimado de preparación de unos 30 minutos.

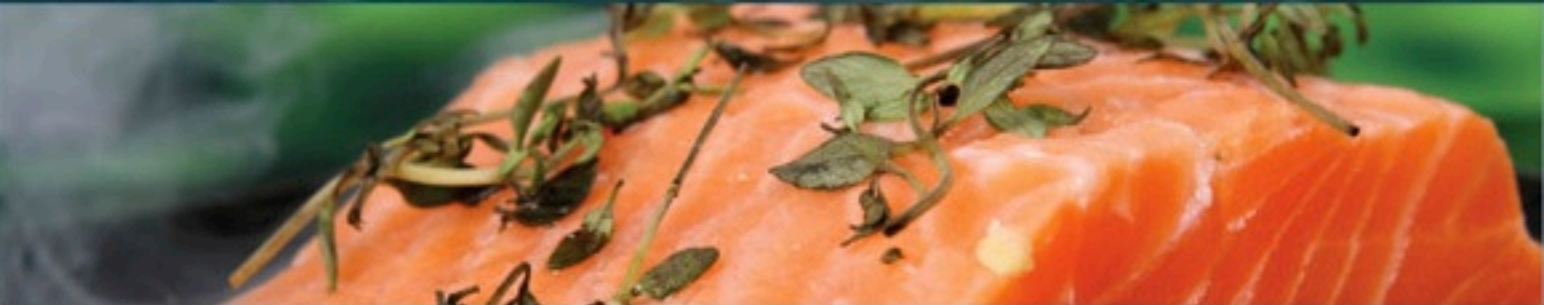
### FIDEUA DE MARISCOS

La alternativa a la paella de arroz. combinación de fideos con frutos del mar

### ARROZ DE LANGOSTA

Un meloso arroz para los paladares más exquisitos





## *Pescados y Mariscos*

---



### **CAZUELA DE MARISCOS**

Una obra maestra que armoniza los distintos sabores del mejor marisco

### **RÓBALO AZUL**

Róbalo en salsa de queso azul y pesto (recomendado del chef)

### **PARGO ROJO A LA SAL**

Una interesante preparación al horno del pescado a la sal

### **ALL I PEBRE**

Pescado del día preparado en una salsa de almendras, ajo y pimentón picante

# *Pescados y Mariscos*

---



## **PARRILLA DE MARISCOS**

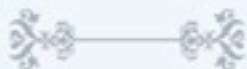
(Para 2 personas) Una verdadera sinfonía de mariscos preparados a la parrilla

## **LANGOSTINOS ALBUFERA**

Langostinos a las finas hierbas acompañado de un timbal de aguacate y papaya



*Carnes*



### **COCHINILLO ASADO**

Disfruta de un clásico de la cocina española, cochinillo lechal al horno

### **RABO DE TORO**

EL mejor sabor de la carne preparada en un delicioso estofado de res

### **CODILLO DE CERDO**

Una excelente preparación del cerdo guisado. Lo tienes que probar...

### **CONEJO AL AJILLO**

Nuestro más tierno conejo preparado al ajillo

### **CODORNIZ EN ESCABECHE**

Degusta una exquisita carne de ave estofada



### **CODORNIZ EN ESCABECHE**

Degusta una exquisita carne de ave estofada

### **CORDERO**

Tiernas chuletas de cordero a la parrilla con patatas españolas

### **CARNE A LA PIEDRA**

Disfruta preparando tu mismo un tierno solomito en nuestras piedras calientes

### **SOLOMILLO AL GUSTO**

Medallones de solomillo tierno acompañado de una de nuestras salsas al gusto

### **POLLO ALBUFERA**

Supremas de pollo rellenas de tomates secos y tocineta en salsa de hongos



## *Pastries*

---

**TORRIJAS ALBUFERA** Tradicional postre valenciano, rebanadas de pan bañadas con leche y aromatizadas con canela

**TARTA DE SANTIAGO** Uno de los típicos españoles, una tarta de bizcocho con almendra, azúcar y canela

**TARTA DE TRES CHOCOLATES** Para los golosos, tres deliciosos chocolates que se funden en una perfecta armonía



# Postres



**TARTA DE YEMA TOSTADA Y DURAZNO** Suave combinación de yema tostada con una agradable y refrescante fruta

**CREMA CATALANA** Suntuosa pero ligera crema con una capa de azúcar caramelizada

**NATILLA ESPAÑOLA** Una natilla a la española. pruébala...

**HELADO FRITO CON CHOCOLATE** El recomendado del Chef, una tentación...

# Postres



**TORRIJAS ALBUFERA** Tradicional postre valenciano, rebanadas de pan bañadas con leche y aromatizadas con canela

**TARTA DE SANTIAGO** Uno de los típicos españoles, una tarta de bizcocho con almendra, azúcar y canela

**TARTA DE TRES CHOCOLATES** Para los golosos, tres deliciosos chocolates que se funden en una perfecta armonía