



Menú

Reservas / Booking

917 015 000

(08 - 12 de septiembre)

Menú semanal / Weekly menu

PRIMEROS / STARTERS

Ensaladilla de atún con gambón al ajillo y pimentón / Tuna salad with king prawn sautéed in garlic and smoked paprika (4.8.10.14)

Salmorejo de papaya con jamón y huevo cocido / Papaya salmorejo with ham and boiled egg (6.7.14)

Pasta negra marinera / Seafood black pasta (4.6.10.13.14)

Paella valenciana / Valencian paella

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Cola de rape en salsa verde con almejas / Monkfish tail in green sauce with clams (6.7.10.13)

Tartar de salmón marinado, pico de gallo, mango y guacamole [Supl. 3€] / Marinated salmon tartare, pico de gallo, mango and guacamole [Suppl. +3€] (5.7.10.12)

Albóndigas con jamón en salsa de tomate y patatas hojaldradas / Meatballs with ham in tomato sauce and puff-pastry potatoes (5.6.7.14)

Osobuco de ternera en salsa con puré de patata trufado / Veal stew in sauce with truffle potatoes cream-soup (5.6.7.8.14)

POSTRES / DESSERTS

Torrija brioche con helado / Brioche torrija with ice-cream (6.8.14)

Tarta de manzana con helado / Apple cake with ice-cream (6.8.14)

Tarta de queso y Toblerone con helado / Cheese and Toblerone cake with ice-cream (5.6.8.14)

Sorbete de mandarina al cava / Tangerine in cava taste sorbet (7)

MENÚ 21 € / TERRAZA 23 € (IVA incl.)

Alérgenos / Allergens



1
ALTRAMUCES
LUPINS



2
CACAHUETES
PEANUTS



3
APIO
CELERY



4
CRUSTÁCEOS
CRUSTACEANS



5
FRUTOS DE
CÁSCARA
NUTS



6
GLUTEN
GLUTEN



7
SULFITOS
SULFITES



8
LECHE
MILK



9
MOSTAZA
MUSTARD



10
PESCADO
FISH



11
SÉSAMO
SESAME



12
SOJA
SOY



13
MOLUSCOS
MOLLUSK



14
HUEVO
EGG

INTELIER

Palacio San Martín

Andrés Embajador