

PARA ABRIR BOCA

entradas frías / FOOD TAPAS / TAPAS FREDS

*Mínimo 2 tapas por mesa de cada producto /
Minimum 2 tapas per table of each product /
minim 2 tapes de cada producte per taula

OSTRA GUILLARDEAU N 02

Guillardeau oyster N 02

Gillardeau oystra nº2 N 02

3,95€



OSTRA GUILLARDEAU N 02 EN CEVICHE

Guillardeau oyster N 02 in ceviche

Gillardeau oystra en ceviche N 02

4,50€

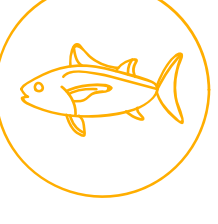


TOMATE MADURADO EN BODEGA CON MATRIMONIO DE ANCHOAS Y BOQUERONES

Ripened tomato with anchovies

Tomaca madurada en celler amb matrimoni d'anxoves i aladroes

4,50€

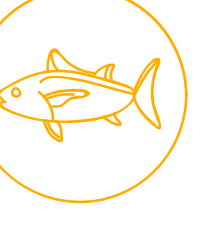


TARTAR DE SALMÓN TOCAO DE ENELDO Y EMULSIÓN DE SHICHIMI

Salmon tartar with dill and shichimi emulsion

Tartar de salmó amb anet i emulsion de shichimi

6,50€

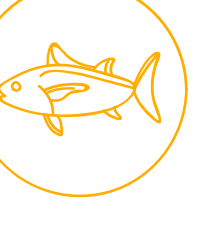


TARTAR DE ATÚN CON ATÚN SECO Y LECHUGA

Tuna in tartar with dried tuna and lettuce

Tonyina en tartar de *mohama i encisam enana

6,50€



ÉCLAIR DE TARTAR DE VACUNO CON ANCHOA DE LA ESCALA

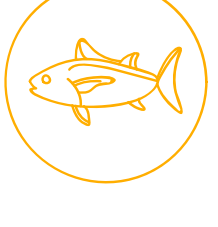
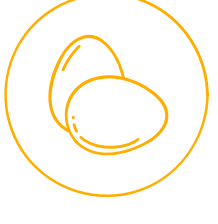
Éclair of beef tartar with anchovy from L'Escala

Éclair de tartar de vaqui amb anxova de L'Escala

8,50€



ALÉRGENOS / Allergens

			
LACTOSA	GLUTEN	SOJA	CRUSTÁCEOS
			
PESCADO	MOLUSCOS	APIO	FRUTOS DE CÁSCARA
			
HUEVO	SÉSAMO	ALTRAMUCES	MOSTAZA

¡Comparte tu experiencia
con nosotros!

Share your experience with us!



PARA ABRIR BOCA

entradas calientes / HOT DISHES “TAPAS”

/ TAPAS CALENTS

*Mínimo 2 tapas por mesa de cada producto /
Minimum 2 tapas per table of each product /
minimo 2 tapas valenciano

PASTISETS TÍPICO DE LA MARINA DE VERDURAS, GAMBAS Y PRESA IBÉRICO

Typical pastiset from La Marina with vegetables, prawns, Iberian pork and shrimp

Pastiset tipic de La Marina amb verdurees, gambes i presa d'ibéric

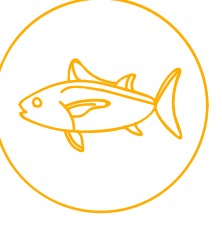


5,50€

COCA DE DACSA CON TITAINA DE ATÚN

Coca from Dacsa with tuna titaina

Coca de Dacsa amb titaina de tonyina



8,00€

BAJO MOLLETE DE PAPADA LIGERA DE HUMO, RÚCULA Y HOJAS VARIAS

Puffed bun with light smoke pork dewlap, arugula and leaf vegetables

Baixa molla de papada lleugera de fum, rucula i fulls diverses



5,50€

RAVIOLI DE RABO DE TORO, EMULSIÓN DE PARMESANO Y SETAS SALTEADAS

Oxtail ravioli, parmesan emulsion and sauteed mushrooms

Baixa molla de papada lleugera de fum, rucula i fulls diverses

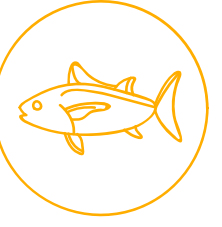


6,90€

ALCACHOFA PLANCHEADA Y KOKOTXAS DE MERLUZA

Grilled artichoke and hake kokotxa

Carxofa plancheada i kokotxas de lluç



7,50€

ALÉRGENOS / Allergens



LACTOSA



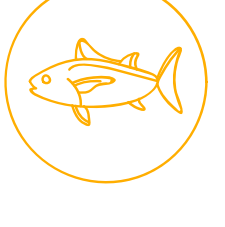
GLUTEN



SOJA



CRUSTÁCEOS



PESCADO



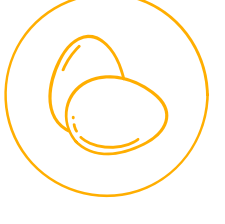
MOLUSCOS



APIO



FRUTOS DE CÁSCARA



HUEVO



SÉSAMO



ALTRAMUCES



MOSTAZA

¡Comparte tu experiencia
con nosotros!

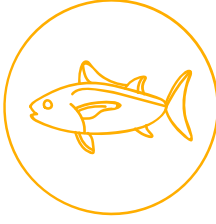
Share your experience with us!



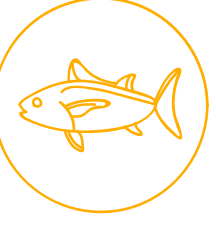
ENTRADAS PARA COMPARTIR

lo frío / COLD DISHES TO SHARE
/ PLATOS FREDS

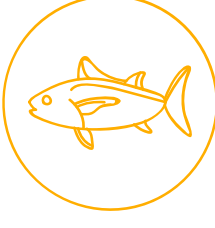
ENSALADILLA RUSA TOCADA DE WASABI Y CHIPS DE PATATAS NUEVAS
Russian salad with wasabi and new potato chips
Ensaladilla marinera en chips de creïlla i esparrec

9,70€


ENSALADA DE HUERTA Y DESPENSA
Garden and pantry salad
Ensalada d’horta i rebost

9,90€


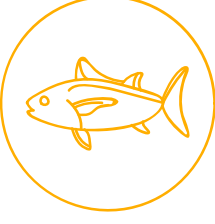
ENSALADA ASIÁTICA CON POMELO ROSA ENCURTIDO, PAPAYA, ATÚN Y SALMÓN
Asian salad with pickled pink grapefruit, papaya, tuna and salmon
Ensalada asiàtica amb pomelo rosa confitat, papaia, tonyina i salmó

13,00€


VIRUTAS DE FOIE Y TRES COMPOTAS
Foie shavings and their three compotes
Encenalls de foie amb les seues tres compotes

9,95€


TARTAR DE ATÚN
Tuna in tartar with dried tuna and lettuce
Tonyina en tartar de ‘Mohana i encisam enana’

18,00€


CARPACCIO DE WAGYU CON ALIÑO SAMBA Y OLÉ
Wagye carpaccio with oelek sambal dressing
Carpaccio de wagyu amb amaniment samba i ole

16,90€

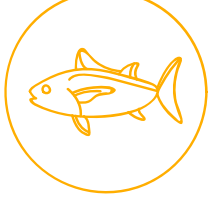

JAMÓN DE BELLOTA CORTADO A CUCHILLO
Bellota ham knife cutted
Plat de pernil iberic de bellota

17,00€

CRISPY DE AGUACATE, PASTRAMI DE WAGYU Y QUESO CURADO
Avocado crispy, wagyu pastrami and aged cheese
Crispy d’alvocater, pastrami de wagyu i fortmage curat

12,00€


ALÉRGENOS / Allergens

 LACTOSA	 GLUTEN	 SOJA	 CRUSTÁCEOS
 PESCADO	 MOLUSCOS	 APIO	 FRUTOS DE CÁSCARA
 HUEVO	 SÉSAMO	 ALTRAMUCES	 MOSTAZA

¡Comparte tu experiencia
con nosotros!
Share your experience with us!



ENTRADAS PARA COMPARTIR

lo caliente / HOT DISHES TO SHARE
/ PLATOS CALENTS

PULPO A LA BRASA Y PATATA TRUFADA

Grilled octopus in Maldon salt and truffled potatoes
Polp a les brases, sal maldón, creilla trufada i oli de La Vera

15,50€



SEPIA A LA PLANCHA CON VERDURAS AL HORNO

Grilled cuttlefish with roasted vegetables
Sépia a la planxa amb verdures al forn abadejo

12,95€



BACALAO, LANGOSTINOS, ESPINACAS Y HUEVO POR ROMPER

Scrambled eggs of cod, shrimp and spinach
Llangostins, espinacs i ou per trencar

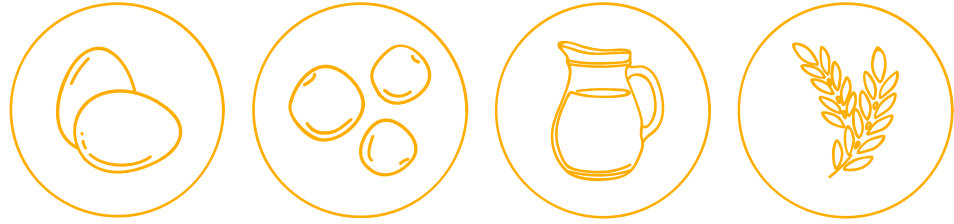
10,00€



CROQUETAS DE LA ABUELA | 4 UNIDADES

Grandmother's chroquettes | 4 units
Croquetes de la iaia | 4 unitats

7,00€



ALÉRGENOS / Allergens

LACTOSA	GLUTEN	SOJA	CRUSTÁCEOS
PESCADO	MOLUSCOS	APIO	FRUTOS DE CÁSCARA
HUEVO	SÉSAMO	ALTRAMUCES	MOSTAZA

¡Comparte tu experiencia
con nosotros!
Share your experience with us!



MARISCO / SEAFOOD / MARISCOS

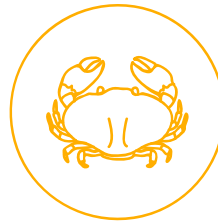
GAMBA MEDIANA EN COSTRA DE SAL A LA PLANCHA | 6 UNIDADES
Medium sized grilled prawn a salt crust | 6 units
Gamba mitjana en crosta de sal a la planxa | 6 unitats

24,00-30,00€



BOGAVANTE A LAS BRASAS (550-650 GR) CON VERDURAS AL WOK Y SALSA DE QUISQUILLA
Grilled lobster (550-650gr) with wok vegetables and quisquilla sauce
Clamàntol a la brasa (550-650gr) al wok de verdures i salsa de gambeta

42,00€



CIGALITAS DE LAS ROTAS
Salt encrusted samll crayfish from “Las Rotas”
Cigales de “Les Rotes”

24,00€



ALMEJAS "RUBIA" A LA SARTEN
Clams sauteed with sherry
Cloïsses a la paella

18,00€



MEJILLONES O CLOXINAS CON CURRY MEDITERRANEO
Mussels with mediterranean curry
Cloxinas amb curri mediterraneo

9,80€



GAMBA BLANCA DE DÉNIA EN COSTRA DE SAL A LA PLANCHA | 6 UNIDADES
Medium sized grilled with prawn in salt crust | 6 units
Gamba blanca de Dénia en costra de sal

12,50€



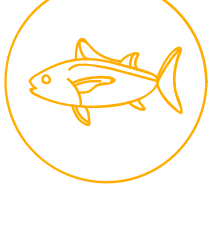
ALÉRGENOS / Allergens


LACTOSA


GLUTEN


SOJA

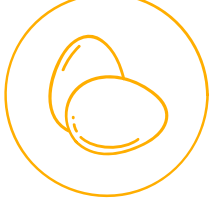

CRUSTÁCEOS


PESCADO

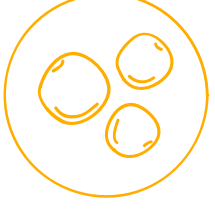

MOLUSCOS


APIO


FRUTOS DE CÁSCARA


HUEVO


SÉSAMO


ALTRAMUCES


MOSTAZA

¡Comparte tu experiencia
con nosotros!

Share your experience with us!



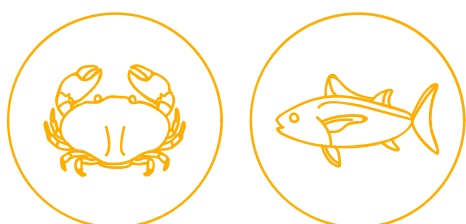
ARROCES / RICES / ARROSSOS

*Mínimo 2 personas /
Minimum 2 people /
Minim 2 persones

ARROZ A BANDA

“A banda” Dénia style rice
Arrós Abanda

14,50€



ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS

Rice with pork and vegetables
Arròs amb magre i verdures

14,50€

FIDEUÁ CON SEPIA Y LANGOSTINOS

Noodles (fideuá) with cuttlefish and baby scampi
Fideuá amb fideu fi

16,20€



PAELLA VALENCIANA

Valencian paella with different meats and vegetables
Paella valenciana

15,00€

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE

Creamy rice with lobster
Arròs melós de llamàntol

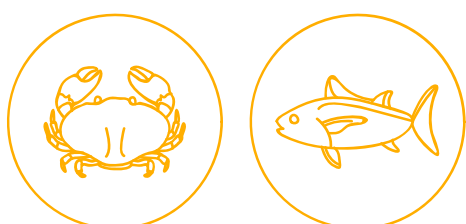
23,00€



PAELLA DE CONEJO Y CARACOLES

Paella with snails and rabbit
Paella de caragols i conill

15,00€



PAELLA DE MARISCOS

Seafood paella
Paella marisos

23,00€



PAELLA DE GAMBAS Y DOS VERDURAS

Prawn paella and two vegetables
Paella de gambes i verdures

20,00€



ALÉRGENOS / Allergens



¡Comparte tu experiencia
con nosotros!
Share your experience with us!

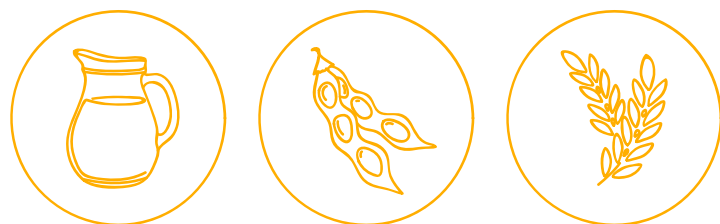


PASTAS / PASTAS / PASTAS

SPAGUETTI AL AJILLO DE POLLO DE CORRAL Y BOLETUS

Spaguetti cooked in garlic with free-range chicken and mushrooms
Spagueti amb alls de pollastre de corral ecològic i boletus

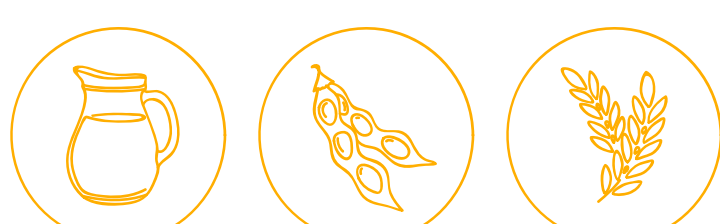
12,90€



CANELONES TRUFADOS

Truffled cannelloni
Canelons trufa

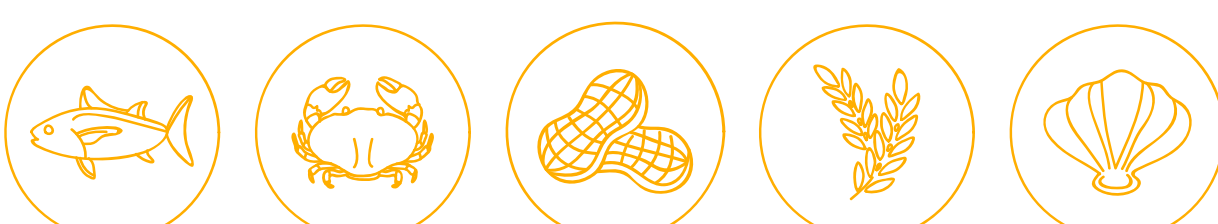
13,50€



RAVIOLI DE MARISCO CON SALTEADO DE CALAMAR Y LANGOSTINO

Marshmallow ravioli with sauteed squid and prawn
Ravioli de marisos amb saltat de calamar i llagosti

16,00€



ALÉRGENOS / Allergens



¡Comparte tu experiencia
con nosotros!
Share your experience with us!



PESCADOS / FISH / PEIX

*Según Lonja /
Depends on La Lonja /
Según Lonja

ATÚN A LA BRASA CON CALDO DE IBÉRICO Y CEBOLLETAS ASADAS

Grilled tuna with shallots

Tonyina a la brasa amb caldo dashi i ceballots torrades

22,95€

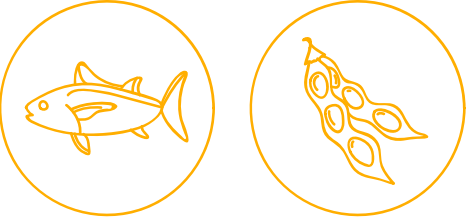


CORTE DE RODABALLO CON SU MEUNIERE DE JUGO DE ASADO

Turbot la Meuniere

Rèmol en filets amb el seu meuniere i suc torrat

22,95€

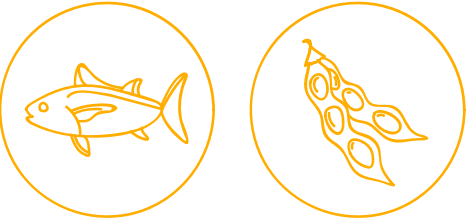


LLOBARRO AL HORNO CON VERDURAS SALTEADAS

Roasted sea bass with vegetables

Llobarro al forn amb verdures saltades

23,00€

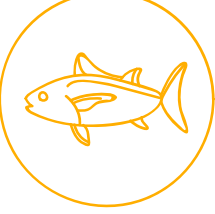


BACALAO CON CIRUELAS Y TRABADO DE ACELGAS

Cod with plums and chard

Bacallà amb prunes i travat de bledes

18,50€



“ALL I PEBRE” DE PESCADO DE LONJA , PULPO Y SU PICADA

Fish stew from Lonja with octopus

All i pebre peix de llotja amb la seua picada

22,50€

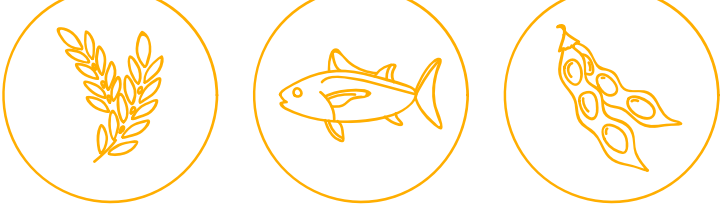


PREGUNTAR POR OTROS PESCADOS DE LONJA

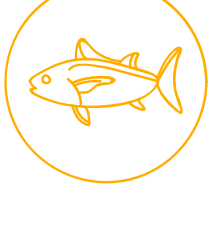
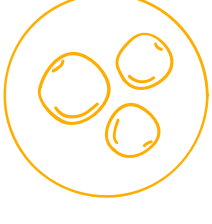
Ask for other fish from the fish market

Preguntar per altres peix de llotja

26,00€



ALÉRGENOS / Allergens

 LACTOSA	 GLUTEN	 SOJA	 CRUSTÁCEOS
 PESCADO	 MOLUSCOS	 APIO	 FRUTOS DE CÁSCARA
 HUEVO	 SÉSAMO	 ALTRAMUCES	 MOSTAZA

¡Comparte tu experiencia
con nosotros!
Share your experience with us!



NUESTRAS CARNES

/ OUR DIFFERENT MEATS

POLLO DE CORRAL TERIYAKI Y NOODLES CROCANTES

Organic chicken fillet with crispy noodles

Pollastre ecològic de corral teriyaki i noodles crocants

16,80€



FILET MIGNON DE SOLOMILLO DE TERNERA A LA BARBACOA

Grilled filet mignon with grilled vegetables

Rellomello de ternera a les brases amb verdures torrades

22,00€



WAGYU A LAS BRASAS (BUEY JAPONÉS) CORTADO EN LONCHAS FINAS Y TRES SALSAS

Flank cut of grilled wagyu cut into thin slices with a refined taste

Wagyu a les brases (bou japonés) tallat en talladles fines i tres salses

27,00€



CORTE DE TERNERA A LAS BRASAS Y COMPOTA DE CEBOLLETAS AZULES

Grilled veal cut and blue onion compote

Tall de vedella a les brases i compota de ceballots dolços

16,90€



ENTRECÔTE DE VEDELLA A LAS BRASAS CON SALSA DE PINYONS

Sirloin steak entrecotte novillo grilled potatoes with three sauces

Entrecôte de vedella a la brasa amb sasa de pinyons

18,90€



CARPACCIO CALIENTE DE WAGYU

Grilled wagyu “hot carpaccio”

Carpaccio calent de wagyu

23,00€



CARNES DE UNA PIEZA PARA COMPARTIR

/ MEATS OF ONE PIECE TO SHARE

/ CARNES D’UNA PEÇA PER A COMPARTIR

CHATEUBRIAND DE SOLOMILLO “NOVILLA” A LA BRASA CON VERDURAS ASADAS (2 PERSONAS) (600GR)

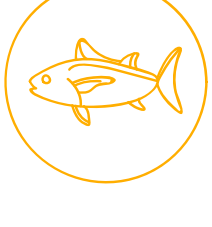
Grilled chateaubriand with grilled vegetables (600 gr)

Chateubriand a les brases amb verdures torrades (600gr)

44,00€



ALÉRGENOS / Allergens

 LACTOSA	 GLUTEN	 SOJA	 CRUSTÁCEOS
 PESCADO	 MOLUSCOS	 APIO	 FRUTOS DE CÁSCARA
 HUEVO	 SÉSAMO	 ALTRAMUCES	 MOSTAZA

¡Comparte tu experiencia con nosotros!

Share your experience with us!



CORRIENTES NIPONAS DEL MEDITERRÁNEO

/ JAPANESE – MEDITERRANEAN DISHES

ROLLS | 4/8 PIEZAS | 4/8 UNITATS

ROLL CALIFORNIA ROLL DE CANGREJO, AGUACATE Y HUEVAS DE PEZ VOLADOR

California rolls with crab, avocado and flying fish roe
California rolls de carranc, alvocater i freses de peix volador

4 pz. 8 pz.

9,50€ 13,50€



ROLL DE ÁNGUILA Y AGUACATE POR FUERA

Roll eel and avocado
Anguila i alvocater per fora

9,50€ 13,50€



ROLL DE SALMÓN PICANTE , SÉSAMO Y SHISCHIMI

Roll spicy salmon, sesame and shichimi
Salmó coent, sésamo i shichimi

9,50€ 13,50€



ROLL DE ATÚN PICANTE Y SÉSAMO NEGRO

Roll spicy tuna and black sesame
Tonyina coenta i sèsam negre

9,50€ 13,50€



ROLL DE WAGYU, PEPINO, AGUACATE, WAKAME Y MANZANA

Roll of wagyu, cucumber, avocado, wakame and apple
Roll de wagyu, cogombre, aguacate, wakame i poma

9,50€ 14,00€



ROLL DE LANGOSTINO TEMPURIZADO, HOJA DE ROBLE AGUACATE Y KIMCHI MAYO

Roll fried prawn, avocado oak lettuce and kimchi mayo
Roll de llagostí amb tempura, fulla de roure, alvocat y kimchi mayo

9,50€ 13,50€



SPRING ROLL DE OBLEA DE ARROZ CON RÚCULA, VERDURAS Y TERNERA ASADA TOCADA AL HUMO

Spring wafer roll with arugula, vegetables and roasted beef touched with smoke
Spring roll d'hòstia d'arrós amb rucula, verdures i vedella torrada tocales al fum

9,50€ 14,00€



ROLL DE POLLO TERIYAKI

Roll teriyaki chicken
Roll de pollastre amb salsa teriyaki

9,50€ 14,00€



ALÉRGENOS / Allergens



¡Comparte tu experiencia con nosotros!
Share your experience with us!



CORRIENTES NIPONAS DEL MEDITERRÁNEO

/ JAPANESE – MEDITERRANEAN DISHES

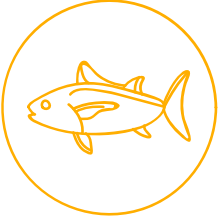
HOSOMAKI | 8 PIEZAS | 8 UNITS | 8 UNITATS

ATÚN

Tuna

Tonyina

10,00€









SALMÓN

Salmon

Salmó

10,00€









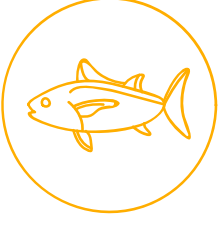
NIGIRIS FUSIÓN | PRECIO POR PIEZA | PRICE PER PIECE | PREU PER UNITAT

SALMÓN , TOMATE CHERRY Y SALSA PICANTE FLAMBEADA

Salmon and cherry tomatoe sauce and flamed

Salmó, tomaca cherry i salsa coento flambeada

3,75€







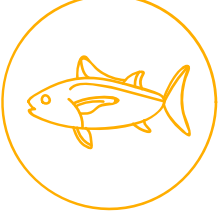


ANGUILA, FOIE Y SALSA TERIYAKI

Eel, foie and teriyaki sauce

Anguila, foie i salsa teriyaki

4,50€









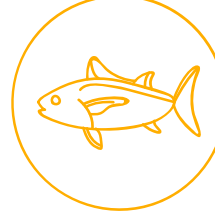
TERNERA DE WAGYU, HUEVO DE CODORNIZ Y MIGAS EN TEMPURA

Wagyu beef, quail eggs and tempura crumbs

Vedella de wagyu, ou de guatlo i malles en tempura

4,50€









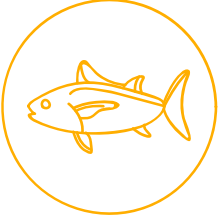


ATÚN, FOIE YAKITORI NO TARE

Tuna, foie and yakitori sauce

Tonyina, foie i yakitori

4,50€









ALITAS DE POLLO Y MIGAS EN TEMPURA

Chicken wings with tempura crumbs

Alitas de pollastre i molles en tempura

4,50€







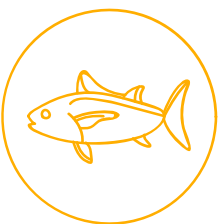


PAPADA IBÉRICA

Bacon Iberic

Papada ibérica

4,50€







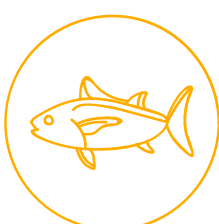


NIGIRI DE CALAMAR

Squid nigiri

Nigiri de calamar

4,00€



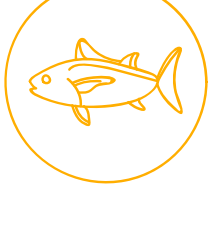
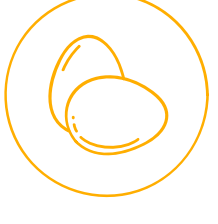
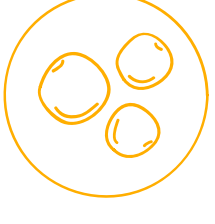








ALÉRGENOS / Allergens

			
LACTOSA	GLUTEN	SOJA	CRUSTÁCEOS
			
PESCADO	MOLUSCOS	APIO	FRUTOS DE CÁSCARA
			
HUEVO	SÉSAMO	ALTRAMUCES	MOSTAZA

¡Comparte tu experiencia
con nosotros!

Share your experience with us!



CORRIENTES NIPONAS DEL MEDITERRÁNEO

/ JAPANESE – MEDITERRANEAN DISHES

NIGIRIS CLÁSICOS | PRECIO POR PIEZA | PRICE PER PIECE | PREU PER UNITAT

ATÚN

Tuna

Tonyina

4,00€



SALMÓN

Salmon

Salmó

3,50€

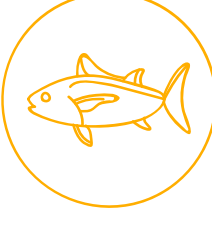


ANGUILA

Eel

Angulla

4,00€



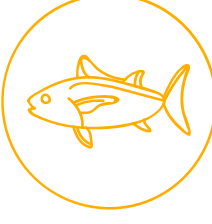
SASHIMIS | PRECIO POR RACIÓN | PRICE PER PORTION | PREU PER RACIÓ

SASHIMI DE SALMÓN

Salmon sashimi

Sashimi de salmó

14,00€

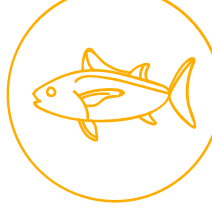


SASHIMI DE ATÚN

Tuna sashimi

Sashimi de tonyina

18,90€

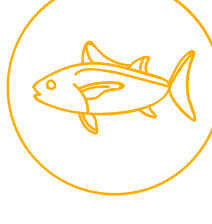


SASHIMI DE PESCADO SEGÚN MERCADO

Tuna sashimi

Sashimi de peix segons mercat

29,00€

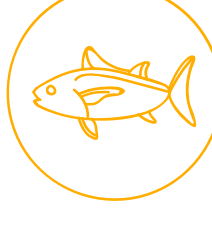


ZUKE MAGURU, FUJI, WAKAME & MIRIN SHOUYU “ZUKE” DE ATÚN,
MANZANA FUJI, AL WAKAME Y SALSA DULCE AL SAKE

Zuke tuna, fuji apple, wakame seaweek adn sweet sauce and sake

Zuk de tonyina, poma fji al wakame i salsa dolça al sake

18,90€



TEMPURA

LANGOSTINOS CROCANTES CON NUEZ DE PECAN

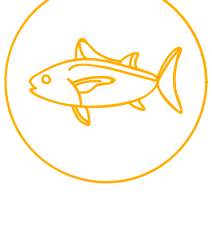
Crispy prawns with pecan wallnuts

Llagostins crocantes amb anou de pecan

11,80€



ALÉRGENOS / Allergens

 LACTOSA	 GLUTEN	 SOJA	 CRUSTÁCEOS
 PESCADO	 MOLUSCOS	 APIO	 FRUTOS DE CÁSCARA
 HUEVO	 SÉSAMO	 ALTRAMUCES	 MOSTAZA

¡Comparte tu experiencia
con nosotros!

Share your experience with us!



CORRIENTES NIPONAS DEL MEDITERRÁNEO

/ JAPANESE – MEDITERRANEAN DISHES

WOKS

WOK DE SEPIA Y VERDURAS

Wok with cuttlefish and vegetables

Wok de sépia i verdures

14,25€



WOK DE TERNERA Y VERDURAS

Wok with beef and vegetables

Wok de vedella i verdures

14,25€



NOODLES CON POLLO Y VERDURAS

Noodles with chicken and vegetables

Noodles de pollastre i verdures

14,25€



NOODLES CON VERDURAS

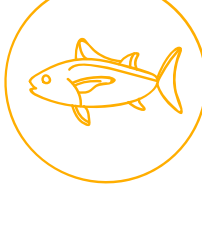
Noodles with vegetables

Noodles de verdures

14,25€



ALÉRGENOS / Allergens

 LACTOSA	 GLUTEN	 SOJA	 CRUSTÁCEOS
 PESCADO	 MOLUSCOS	 APIO	 FRUTOS DE CÁSCARA
 HUEVO	 SÉSAMO	 ALTRAMUCES	 MOSTAZA

¡Comparte tu experiencia
con nosotros!
Share your experience with us!



POSTRES / DESSERTS

CHEESECAKE EN ECLAIRS LARGO

Cheesecake in “eclairs”
Tortada de formatge en éclair llar

6,00€



RIQUÍSIMO TIRAMISÚ AL MINUTO

Delicious tiramisú to the minute
Ríquísimo tiramisú al minut

6,00€



“PARA NO IRSE SIN POSTRE”. TODO FRUTAS EN DIFERENTES TEXTURAS

Not to go without dessert. All fruit “light and refreshing”
Per a no anar-se’n sense postres “todo frutas” ligero i refrescante

6,00€



MOUSSE DE CHOCOLATE Y OTROS SABORES A BUSCAR

Chocolate mousse and other flavors to look for
Mousse de xocolate i altres sabors a buscar

6,00€



TATÉN DE MANZANA “ENDULZAR EL MOMENTO”

Apple tatén “sweeten the moment”
Tatén de poma “endulzar el momento”

6,00€



PANACOTTA CON SU GALLETA Y DULCE DE FRAMBUESA

“Panacotta” vanilla cake with red fruit
Pannacotta amb la seua galleta i dolç de gerd

6,00€



MILHOJAS CARAMELIZADO DE VAINILLA Y REFRÍO DE CHOCOLATE

Caramelized vanilla millefeuille and chocolate ice cream
Milfulles caramel litzat de vainilla i refrig de xocolate

6,00€



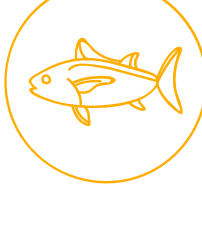
“HAY HELADO” | 1 BOLA

There are ice cream (One scoop ice-cream)
Hi ha gelat 1 bola de gelat

6,00€



ALÉRGENOS / Allergens

 LACTOSA	 GLUTEN	 SOJA	 CRUSTÁCEOS
 PESCADO	 MOLUSCOS	 APIO	 FRUTOS DE CÁSCARA
 HUEVO	 SÉSAMO	 ALTRAMUCES	 MOSTAZA

¡Comparte tu experiencia
con nosotros!
Share your experience with us!

