



La cocina valenciana está basada en la dieta mediterránea: arroces, verduras, carnes, pescado fresco y por supuesto, aceite de oliva, unos ingredientes deliciosos para una dieta sana.

Nuestra cocina de temporada es parte de la tradición valenciana, la cocina que hemos conocido de antaño, con un lugar prioritario para los arroces y los entrantes típicos. También prestamos atención especial al pescado fresco, las carnes y nuestros postres caseros.

En resumen, ofrecemos una expresión valenciana de la dieta mediterránea, con imaginación e innovación, intentando darles el mejor servicio.

Queremos darles a conocer nuestra tierra a través del paladar y que nuestra cocina esté presente en la actual situación turística y cosmopolita de la capital valenciana. Esperemos que disfruten de nuestros platos y se queden con un buen sabor de boca al degustarlos.

¡Que aproveche!

Valencian cuisine is based on the Mediterranean diet: rice, vegetables, meat, fresh fish and, of course, olive oil; delicious ingredients for a healthy diet.

Our seasonal cuisine is part of Valencian tradition; dishes that have been handed down through the generations, in which rice dishes and typical starters have a particularly important place.

We also pay special attention to fresh fish, meat and our home-made desserts. In short, we offer a Valencian take on the Mediterranean diet, with imagination and innovation, always striving to offer you our best service.

We would like to you discover our region through your palate and our intention is to make our cuisine part of today's cosmopolitan tourist scene in Valencia.

We hope you enjoy our dishes and that they leave a pleasant taste in your mouth.

Bon appétit!



**Cuina tradicional valenciana**



Servicio de pan / Bread service / Pane

**Pan artesano y aceite de oliva virgen extra**

Home-made Bread with Extra Virgin Olive Oil  
Pane artigianale e olio di oliva extra vergine

**1,50€**

## **Entrantes fríos** Cold startets / Freddi antipasti

### **Steak tartar sobre tostas de brioche (ideal para compartir)**

Tartare Steak on Crusty Brioche (ideal to share)

Bistecca alla tartara con pan brioche tostato (Perfetto da condividere)

**15,00€**

### **“Esgarrat” de pimiento y miga de bacalao con mojama**

“Esgarrat” (Grilled Sweet Pepper Salad) with Cod Crumbs and Salt-cured Tuna

"Esgarrat" di peperoni e briciole di baccalà con mosciame

**10,00€**

### **Jamón ibérico de bellota**

Acorn-fed Iberian Ham

Prosciutto iberico di bellota

**17,00€**

### **Surtido de ibéricos**

Assortment of Iberian Cured Meats

Assortimento di affettati iberici

**15,00€**

### **Selección de quesos valencianos con confitura de tomate casera**

Selection of Valencian Cheeses with Home-made Tomato Jam

Selezione di formaggi valenciani con confettura di pomodoro artigianale

**12,00€**

### **Sardina ahumada sobre láminas de tomate (Und.)**

Smoked Sardine on Tomato Carpaccio (unit)

Sardina affumicata su fettine di pomodori (Unità)

**2,70€**

### **Anchoa del Cantábrico “00” sobre láminas de tomate (Und.)**

“00” Cantabrian Anchovy on Tomato Carpaccio (unit)

Acciuga del Mar Cantabrico "00" adagiata su fettina di pomodoro (Unità)

**2,50€**

### **Carpaccio de bacalao con huevas de trucha y coco**

Cod Carpaccio with Trout Roe and Coconut

Carpaccio di baccalà con uova di trota e cocco

**12,00€**

### **Terrina de foie “la Cigrona” con manzana en tres texturas**

Foie Terrine “la Cigrona” with Apple in Three Textures

Terrina di foie "la Cigrona" con mele ai tre sapori

**15,00€**



# Entrantes calientes

Hot startets / Caldi antipasti



## Calamarcito plancha con mayonesa negra y salsa mery

Grilled Baby Squids with Black Mayonnaise and Mery Sauce

Calamaretti alla piastra con maionese nera e salsa mery

11,00€

## Croquetas de pollo de corral (12 Unds.)

Free Range Chicken Croquettes (12 Units)

Crocchette di pollo ruspante (12 Unità)

10,00€

## Croquetas de pescado (9 Unds.)

Fish croquettes (9 units)

Crocchette di pesce (9 Unità)

11,00€

## Albóndigas de bacalao (9 Unds.)

Fried Cod Fish Balls (9 Units)

Polpette di baccalà (9 Unità)

12,00€

## Surtido de croquetas caseras "la Cigrona" (12 Unds.)

Assortment of home-made "La Cigrona" croquettes (12 Units)

Assortimento di crocchette fatte in casa "la Cigrona" (12 Unità)

12,00€

## Hojaldre picante de carne e higos con salsa agridulce al aroma de cítricos

Meat and Figs Puffy Pastry with Sweet and Sour Sauce and a Fragrance of Citrus Fruits

Sfoglia piccante di carne e fichi con salsa agrodolce agli agrumi

12,00€

## Calabacín relleno de gambas con salsa Velouté

Baked Courgette Stuffed with Prawns and Velouté Sauce

Zucchine ripiene di gamberi con salsa vellutata

9,00€



# Ensaladas

## Salads / Insalate

### Ensalada de la “terreta”

“La terreta” salad

Insalata della “terreta”

10,00€

### Ensalada templada de langostinos con vinagreta de cebollino

Warm king prawn salad with chive vinaigrette

Insalata tiepida di scampi con vinaigrette di erba cipollina

14,00€

### Ensalada templada de queso de cabra con cebolla caramelizada y pera

Warm goat's cheese salad with caramelised onion and pear

Insalata tiepida di formaggio di capra con cipolla caramellata e pera

12,00€



# Verduras

Vegetables / Verdure

## Verduras de temporada a la plancha

Grilled seasonal vegetables

Verdure di stagione alla piastra

12,00€

## Verdura de temporada salteadas con huevo escalfado y mojete de tomate frito casero

Stir-fried Seasonal Vegetables with Poached Eggs and Home-made Fried Tomato Sauce

Verdure di stagione saltate con uova affogate e "mojete" di pomodoro fritto della casa

12,00€

# Huevos

Eggs dishes / Uova

## (Par de fraile) huevos de corral trufados y fritos en aceite de oliva con patatas fritas

(Par de fraile) Free Range Truffled Eggs, Fried in Olive Oil and with Chips

(Par de fraile) Uova di cortile tartufate e fritte in olio di oliva con patate fritte

11,00€

## Revuelto al gusto del chef

Chef's special scrambled eggs

Uova strapazzate al gusto dello chef

10,50€



# Arroces secos

(mínimo 2 personas, precio por persona)

(for at least two people, price per person)

(minimo 2 persone, prezzo a persona)

## Rice Dishes Paella Style / Riso asciutto

### Paella de bacalao y cebolla

Cod and onion paella

Paella di baccalà e cipolla

11,00€

### Paella de solomillo de buey, setas y foie

Beef Sirloin, Mushroom and Foie Paella

Paella di filetto di manzo, funghi e foie

12,00€

### Paella de verduras de temporada

Seasonal Vegetable Paella

Paella di verdure di stagione

10,00€

### Paella del “senyoret”

“Senyoret” Paella (all the seafood has been peeled for you)

Paella del “Senyoret”

12,00€

### Paella valenciana (pollo de corral y conejo)

Traditional Valencian Paella (Free Range Chicken and Rabbit)

Paella valenciana (pollo ruspante e coniglio)

12,00€



# Arroces caldosos y melosos

Rice Soups and Creamy Rice / Riso brodoso e semibrodoso

## Arroz meloso de pato, setas y trufa

Creamy Rice with Duck, Mushrooms and Truffle  
Riso cremoso con anatra, funghi e tartufo

13,00€

## Arroz "Marisma" meloso con algas Wakame, setas, sésamo y calamarcitos

Creamy Rice with Wakame Seaweed, Mushrooms, Sesame Seeds and Baby Squids  
Riso cremoso con alghe Wakame, funghi, sesamo e calamaretti

15,00€

## Arroz meloso de bogavante

Creamy Rice with Lobster  
Riso cremoso all' astice

18,00€

## Arroz meloso de carabineros

Creamy Rice with Red Shrimps  
Riso cremoso ai gamberi rossi

16,00€

# Pasta

## Fideuà

"Fideuà" (Seafood pasta paella)  
"Fideuà"

12,00€

**Pídanos cualquier arroz tradicional que tenga gusto de comer (mínimo 2 personas).**

Please feel free to order any traditional rice dish of your fancy! (ordered by 2 people at least).

Se avete voglia di mangiare qualsiasi riso della nostra tradizione, non esitate a chiedercelo (minimo due persone).



# Carnes

## Meat dishes / Carne

### **Cochinillo lechal confitado a baja temperatura con manzana en texturas**

Suckling Pig in Confit, Cooked at Low Temperature, with Apple in Textures

Maialino da latte in confit cotto a bassa temperatura con mela ai sapori

**18,00€**

### **Cordero al aroma de miel de romero**

Rosemary Honeyed Rack of Lamb

Agnello aromatizzato al miele di rosmarino

**15,00€**

### **Entrecot de buey a la brasa guarecido**

Garnished Beef Entrecôte

Entrecôte di manzo alla brace

**15,00€**

### **Magret de pato con crema de calabaza y otras texturas**

Duck Magret with Pumpkin Cream and Other Textures

Magret di anatra con crema di zucca e altri sapori

**15,50€**

### **Solomillo de buey a la brasa guarnecido**

Grilled Garnished Beef Sirloin

Filetto di manzo alla brace

**18,00€**

### **Carrillada de buey estofada al vino tinto con parmentier de patata trufada**

Beef Cheek Stew with Red Wine Garnished with Truffled Parmentier Potatoes

Guanciale di manzo stufato al vino rosso con patata parmentier tartufata

**14,00€**





# Pescados

## Fish dishes / Pesce

### Bacalao confitado a baja temperatura sobre espinacas salteadas y salsa de piquillos

Cod Confit, Cooked at Low Temperature, on Sauté Spinachs and "Piquillo" Pepper Sauce

18,00€

Baccalà in confit cotto a bassa temperatura su letto di spinaci saltati e salsa di peperoni del piquillo

### Merluza de pintxo al gusto

Line-caught Hake Fillet Cooked to Taste

14,00€

Merluzzo pescato all'amo al gusto

### Pescado salvaje del día

Wild Fish of the Day (m.p.)

s/m

Pesce fresco del giorno



# Postres

## Dessert / Dessert

### **Pudding de horchata y "fartons" con helado cremoso de horchata**

"Horchata y Fartons" Pudding, with Creamy Horchata Ice Cream

Pudding di horchata e "fartons" con gelato cremoso di horchata

5,50€

### **Tarta tatin de manzana acompañada de helado de vainilla**

Tatin Apple Pie with Vanilla Ice Cream

Tarte Tatin di mela guarnita con gelato alla vaniglia

5,50€

### **Coulant de chocolate**

Chocolat Coulant

Coulant di cioccolato

5,50€

### **Carpaccio de piña natural con espuma de crema y almíbar de jengibre**

Fresh Pineapple Carpaccio with Custard Mousse and Ginger Syrup

Carpaccio di ananas fresco con spuma di crema e sciroppo di zenzero

5,50€

### **Tarta de queso Mascarpone con frutos rojos**

Mascarpone Cheese Cake with Berries

Cheese cake al mascarpone e frutti rossi

5,50€



# Helados artesanos

Home-made Ice Cream / Gelati artigianali

## Helado de limón con gelatina de Gin Tónico

Lemon Ice Cream with Gin Tonic Jelly

Gelato al limone con gelatina di Gin Tonic

5,00€

## Helado de arroz con leche y “arrop i tallaetes”

Rice Pudding Ice Cream with “Arrop i Tallaetes” (honeyed fruit)

Gelato di riso al latte e "arrop y tallaetes"

5,50€

## Helado de mandarina con frutos secos y “Peta Zeta”

Tangerine Ice Cream with Nuts and Popping Candy

Gelato al mandarino con frutti secchi e "Peta Zeta"

5,00€

## Helado de naranja sanguina

Red Orange Ice Cream

Gelato all'arancia sanguinella

5,00€



