

Falles 2023

CASA BALDO 1915

MENÚ PLANTÀ

5 ENTRANTES
POSTRE

28,50€/pax

*Servicio de pan, bebidas
y café no incluidos.
Los entrantes se sirven
a mesa completa.*

MENÚ CREMÀ

3 ENTRANTES
PRINCIPAL y POSTRE

32,00€/pax

*Servicio de pan, bebidas
y café no incluidos.
Los entrantes se sirven
a mesa completa.*

Entrantes

- Ensaladilla de ahumados y salazones con patata a la brasa y papadum
- Titaina marinera con atún ahumado en semisalazón
- Croqueta de cecina e idiazábal con lasca de torrezno (una por persona)
- Las bravas del Trinquet según Baldo
- Calamar a la andaluza con mahonesa de ajo asado

ALÉRGENOS

1.4.5.7.9.13.14
4.5.9.13
1.5.14
1.5.13
1.3.5

Principales

- Arroz (seco, meloso o fideuà) de puchero valenciano (uno por mesa)**
- Arròs (seco, meloso o fideuà) del senyoret con gamba roja (uno por mesa)**
- Merluza del Cantábrico allipebrada con patatitas confitadas
- Canelón de pollo campero a l'ast, bechamel trufada y su jugo
- Lomo de vaca madurado con piquillos caramelizados y patatas /+ 5,50 €/

1.5.9.12.13
2.3.4.13
1.4.9
1.5.13.14
1.13

Postres (se sirven juntos, al centro para compartir)

- Nuestro flan cremoso de vainilla con nata montada y almendra tostada
- Chocolate, cacahuete, café y plátano

5.9.14
1.5.9.14

* Las reservas comprendidas entre las 14:00h y las 17:30h y a partir de las 20:30h conllevan menú cerrado. El menú elegido se servirá a mesa completa.

** La posibilidad de pedir arroces está sujeta a la disponibilidad de fuegos en el momento de la comanda. Arroces mínimo 2 personas.

ALÉRGENOS

- | | | | | |
|---------------|---------------|----------------------|------------|-----------------------|
| 1. Gluten | 4. Pescado | 7. Mostaza | 10. Soja | 13. Sulfitos |
| 2. Crustáceos | 5. Huevos | 8. Cacahuetes | 11. Sésamo | 14. Leche y derivados |
| 3. Moluscos | 6. Altramuces | 9. Frutos de cáscara | 12. Apio | |

La empresa se reserva el derecho de cancelar esta carta por las razones que considere necesarias.