



Falles 2023

MENÚ DESPERTÀ*

5 ENTRANTS
POSTRE

28,50€/pax

Servei de pa, begudes
i café no inclosos.
Els entrants se serveixen
a taula completa.

MENÚ OFRENDA*

3 ENTRANTES
PRINCIPAL y POSTRE

32,00€/pax

Servei de pa, begudes
i café no inclosos.
Els entrants se serveixen
a taula completa.

ENTRANTS

- Croqueta d'ibèrics, parmentier de creïlla i rovell encurtit (Una per persona)
- Sépia de callo con maionesa, emulsió de julivert i ratlladura de llima
- Ensaladilla de fumats i salaons amb creïlla a la brasa i papadum
- Les braves del Trinquet
- Els nostres ous trencats amb sobrassada de porc negre, ceba caramelitzada i formatge de Maó

PRINCIPALS

- Arròs (sec, melós o ideuà) d'ànec, boletus i foie (Uno per taula)**
- Arròs (sec, melós o ideuà) de sepieta amb carxofes (Uno per taula)**
- Salmó marinat en salsa oriental, cremós de verduretes thai i cous-cous de colí lor i bròcoli
- Dürüm de corder valencià amb tzatziki d'herbes mediterrànies
- Llom alt de vaca nacional, madurat 36 dies, amb pebreres del piquillo con itades a la brasa i creïlles (+ 5,50 €)

POSTRES (se serveixen junts, al centre a compartir)

- Coca de llanda de taronja amb cremós de xocolata 70%
- Panna cotta d'orxata amb fartó caramelitzat

* Les reserves compreses entre les 14:00h i les 17:30h i a partir de les 20:30h comporten menú tancat.
El menú triat se servirà a taula completa.

** La possibilitat de demanar arrossos està subjecta a la disponibilitat de focs en el moment de la comanda.
Arrossos mínim 2 persones.

ALLÈRGENS

1.5.7.11.12.13.14

3.4.5.13.14

1.4.5.7.9.13.14

1.5.13

1.5.13.14

12.13

3.13

4.10.11.14

1.14

10.13

1.5.14

1.4.14

ALLÈRGENS

1. Gluten

4. Peix

7. Mostassa

10. Soja

13. Sulfits

2. Crustàcis

5. Ous

8. Cacaus

11. Sèsam

14. Llet i

3. Mol·luscos

6. Tramussos

9. Fruits de corfa

12. Api

derivats

La empresa es reserva el dret de cancel·lar esta carta per las raons que considere necessàries.