



LUNCH menu 20€

Starters

"Salmorejo" with seafood brochette

Grilled cuttlefish with wakame

Taco of Iberian bacon with creamy celery and apple

Start your menú with Cruzcampo Gran Reserva beer. Its intensive flavour and aroma will surprise you!

Main course, choose one of them (whole table)

Baked rice with marrow, mushrooms and beans

Paella Valenciana

Paella with noodles, duck and foie

Seafood Paella

Dessert

Frozen "Arnadí" with Valencian pastry

EVENING menu 30€



Starters

Pepper cannellone with cod fish "brandada" and coconut white garlic

Marinated dogfish with artichoke and corn

Traditional pork-loin with black garlic "all-i-oli"

Start your menú with Cruzcampo Gran Reserva beer. Its intensive flavour and aroma will surprise you!

Main Courses:

Sailor breadcrumbs with monkfish and prawn

Curry style lamb with Basmati rice

Dessert

Frozen "Arnadí" with Valencian pastry



menú MEDIODÍA 20€

Entrantes

Salmorejo con brocheta de mar

Sepia de nuestra playa a la plancha con wakame

Taco de panceta crujiente con cremoso de apio y manzana

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. ¡Su aroma y sabor intensos te sorprenderán!

Plato principal a elegir entre (mesa completa):

Arroz al horno de tuétano, setas y alubias pintas Paella Valenciana

Paella de fideos con pato y foie Arroz del Senyoret

Postre

Arnadí helado con fartón

menú NOCHE 30€



Centro mesa

Canelón de pimiento de piquillo, brandada de bacalao y ajo blanco de coco

Cazón en adobo con alcachofas confitadas y maíz

Lomo de orza con "all-i-oli" de ajo negro

Marida tu entrante con Cruzcampo Gran Reserva. ¡Su aroma y sabor intensos te sorprenderán!

Platos Principales:

Migas del marinero con rape y gambón

Cordero al curry acompañado de arroz basmati

Postre

Arnadí helado con fartón