

# ALÉRGENOS

Cocina Mediterránea desde 1935

## Entrantes Fríos

- “Esgarraet” de bacalao y aceite de oliva – **4**
- Montaditos de anchoa con mantequilla y caviar de tomate – **4, 7, 3, 12, 1**
- Ensalada mixta – **4, 3, 12**
- Ensalada de berenjena a la llama, queso de cabra y vinagreta de miel con frutos secos – **7, 3, 12, 8, 5**
- Tomate valenciano, ventresca y cebolla - **4**
- Ceviche de corvina con maracuyá y granizado de naranja - **4**
- Ensaladilla de pulpo y jugo de pimiento – **3, 14, 1, 4, 10, 12**

## Entrantes Calientes

- Patatas bravas con all-i-oli – **12, 1**
- Sepionet a la plancha con all-i-oli negro – **14**
- Puntilla a la andaluza – **1, 14**
- Croquetas de jamón con pollo – **1, 3, 7**
- Croquetas de chipirones en su tinta – **1, 3, 7, 2, 14, 4, 12**
- Croquetas de puchero – **8, 1, 3, 7, 2, 4, 6, 9**
- “All i pebre” de anguilas – **5, 4, 14,**
- Calamares a la andaluza – **1, 10, 14, 2, 9, 6**
- Gambas al ajillo – **2, 12**
- Caracoles con salsa de tomate, jamón y chorizo – **1, 8, 10**
- Clochinas – **9, 14, 4, 2**

## Arroces Melosos

- Arroz meloso de pato y foie – **3, 9, 2, 14, 4, 12**
- Arroz meloso de cangrejo – **3, 9, 2, 14, 4, 12**
- Arroz meloso de rodaballo, langostinos y setas – **3, 9, 2, 14, 4, 12**
- Arroz meloso con bogavante – **3, 9, 2, 14, 4, 12**

## Arroces Secos

- Paella de la casa (raciones) – **3, 9, 2, 14, 4, 12**
- Fideuà de la casa (raciones) – **3, 9, 2, 14, 4, 12, 1**
- Paella Huertana (solo verduras) – **3, 9, 2, 14, 4, 12**
- Paella Valenciana (pollo, conejo y caracoles) – **3, 9, 2, 14, 4, 12**
- Paella Albufera (pato, pollo, conejo y caracoles) – **3, 9, 2, 14, 4, 12**
- Paella de bacalao con garbanzos y cebolla – **3, 9, 2, 14, 4, 12**
- Arroz negro – **3, 9, 2, 14, 4, 12**
- Arroz del “senyoret” – **3, 9, 2, 14, 4, 12**
- Arroz al horno (por encargo un día antes) – **3, 9, 2, 14, 4, 12**
- Paella de marisco – **3, 9, 2, 14, 4, 12**
- Fideuà de mariscos – **3, 9, 2, 14, 4, 12, 1**
- Paella de bogavante – **3, 9, 2, 14, 4, 12**

## Pescados

- Corvina a la plancha sobre vichyssoise – **4, 6, 7**
- Merluza plancha con verduras salteadas. – **4, 12**
- Bacalao con crema de queso, mix de setas y teja de parmesano – **4, 12, 7, 3**
- Lomos de lubina con crema de galeras y salteado de gambas y ajos tiernos – **4, 12, 1**
- Mariscada Blayet – **4, 12, 2, 14**
- Zarzuela de pescados y mariscos- **4, 12, 2, 14, 1**

## Alérgenos

1. Gluten, 2. Crustáceos, 3. Huevos, 4. Pescado, 5. Cacahuets, 6. Soja, 7. Lácteos  
8. Frutos de cáscara, 9. Apio, 10. Mostaza, 11. Sésamo, 12. Sulfitos, 13. Altramuces 14. Moluscos.

## Carnes

- Solomillo de ternera a la plancha
- Entrecot de ternera a la plancha
- Complemento salsa de pimienta o roquefort - **1, 3, 7, 6**
- Rabo de toro estofado con puerro braseado - **1, 3, 7, 9, 12**

## Postres

- Tarta de la abuela Blayet - **3, 7, 5**
- Flan - **3, 7**
- Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla - **3, 7, 1, 8**
- Torrija caramelizada sobre crema inglesa y helado de vainilla - **3, 7, 1, 8**
- Fartón con crema de horchata - **3, 7, 1, 8, 5, 10, 6**
- Tarta de queso - **3, 6, 7**

## Helados

- Helado de turrón de Jijona - **3, 1, 7, 8**
- Helado de sorbete de mandarina - **3, 1, 7, 8**
- Helado de vainilla al chocolate - **3, 1, 7, 8**
- Helado cremoso de chocolate - **3, 1, 7, 8**

## Bocaditos

- Gilda triple boquerón - **4, 12, 2, 14**
- Montadito de ajoarriero con mermelada de pimiento - **1, 3, 4**
- Pan - **1**
- Pan tostado - **1**
- Pan sin gluten
- Morterito de ajoaceite - **3**
- Morterito de tomate