


Ensaladas

- Ensalada de tomate de la huerta 10,50 €
(con burrata y aceite de avellana) 
- Ensalada de temporada 10,20 €
(huevo, tomate, atún, espárrago, lechuga, ...) 
- Pokebowl de langostinos y arroz nerone 10,80 €   
- Ensalada de verduras escalivadas 10,40 €
(con tofu y mostaza) 
- Ensalada Celeste 11,80 €
(escarola, romesco, atún, bacalao, boquerón, anchoa y pimiento) 

Tapas frías

- Boquerones en vinagre 8,90 €  
- Coca de provolone con viruta de ibérico, tomate y rúcula 10,20 €  
- Hummus mediterráneo, remolacha, y guacamole con lima para dippear 10,80 €  
- Tabla de quesos: manchego curado, semi y gris de montaña 12,40 €  
- Nachos Celeste 12,40 €
(con carne, guacamole, crema agria y Chile) 
- Foie en texturas 13,70 €
(nueces caramelizadas, confitura de higos y crumble de manzana)  
- Paleta ibérica con su pan de coca con tomate 15,90 € 
- Ración de pan de coca con tomate y aceite de oliva 2,90 €  

Tapas calientes

- Tempura de berenjenas con miel 8,90 €
(sirope de agave) 
- Falafels con tártara vegana 8,20 €
(6 unidades) 
- Bombones Rocher de morcilla 8,60€
(8 unidades) 
- Croquetas de jamón ibérico 9,50 €
(6 unidades)  
- Mejillones con salsa de pescadores . . . 9,60 €   
- Calamares a la romana 9,70 € 
- Fritura de pescados 10,30 €
(boquerón, pelaya, chipirón, gambita blanca, ...)  
- Brochetas de langostino Kataifi 11,70 €
con salsa de soja (8 unidades)  
- Tallarinas de playa 13,60 € 
- Pulpo con parmentiere de patata y aceite de la vera 13,90 €
- Bocados de heura al strogonoff 14,60 €
(proteína vegetal)  
- Patatas bravas 7,20 €
(alioli y mojo picón)  
- Tequeños 8,70 €
(con mermelada de tomate) 

Arroces y pastas

- Espaguetis de espelta con espirulina, . . 10,70 €
verduras y coco al curry rojo  
- Raviolis de carne criolla con salsa 11,50 €
caruso (jamón, champiñones y nata)  
- Tallarines de arroz con langostinos, 11,70 €
mejillones y soja  
- Risotto de avena y verduras 12,40 €
(crema vegana y levadura de cerveza nutricional)  
- Fideuá de Gandía 13,50 €
(sepia, mejillón y cigala)   
- Arroz negro (sepia, mejillones y langostinos) . . . 13,70 €   
- Paella de verduras de temporada 12,70 €  
- Paella de conejo y caracoles 12,90 €  
- Paella valenciana al aroma de tomillo. . 13,50 €
(costilla, pollo, conejo, judía verde y alcachofas)  
- Paella mixta (sepia, costilla y pollo) 15,20 €   
- Paella marinera 15,20 €
(gamba, sepia, cigala y mejillón)   
- Caldero de arroz marinero 18,90 €
(bogavante, sepia, mejillón y almeja)   

Carnes

- Muslo de pollo deshuesado 11,30 €
(con yakisoba y verduras)  
- “Wrap” de cordero con berenjena . . . 11,40 €
y salsa tzatziki  
- Magret de pato con salsa de frutos rojos . 14,60 € 
- Entrama a la plancha 14,90 €
(salsa roquefort o café París supl. +1,60 €)  
- Parrillada de carne 24,50 €
(entraña, tira de asado ,chorizo, morcilla, pollo y mollejas)
- Solomillo de ternera nacional 25,30 €
- Chuletón en tagliatta 26,40 €
(600 gr. con verduras y patata caliu)

Pescados

- Dados de salmón 14,20 €
(con verduras mediterráneas y soja)  
- Bacalao a baja temperatura 14,20 €
(con tomate de temporada y alioli roto)  
- Lenguado a la plancha con guarnición . . 14,50 € 
- Tataki de atún 16,80 €
(con verduras y mahonesa de kimchi)  
- Rodaballo al horno con láminas de patata . 17,50 €  
- Parrillada de pescado 24,50 €
(dorada , merluza, sepia , sardinas, mejillones y langostinos)  

Disponemos de menú al mediodía:

- Menú de lunes a viernes . . . 16.50 € -Menú sabados y domingos . . . 23.50 €

Menú Infantil . . . 8.90 €

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

Reglamento (EU) N° 1169/2011

