



## **Entrantes fríos**

|   |   |
|---|---|
| <b>Bomba de ajo blanco, sardina ahumada.</b><br>Pan suffado con emulsión de ajo blanco y sardina ahumada<br>(1, 4, 9, 14, 15)   | <b>3,50€ ud</b>   |
| <b>Ensaladilla La Ferrera</b><br>Ensaladilla rusa, atún, encurtidos, espuma de crustáceos y piparra dulce.<br>(1, 2, 3, 4, 6, 8, 10, 14)  | <b>9,50€</b>  |
| <b>Ensaladilla L'Albufera</b><br>Burrata, brotes tiernos, tomate Cherry, pimiento asado a la llama y anguila ahumada.<br>(3, 4, 14)   | <b>15,50€</b>   |
| <b>Ensalada de tomate</b><br>Tomate valenciano, cebolla morada encurtida, alcaparras, mojama y lomo de atún<br>(4, 14)  | <b>15,50€</b>   |
| <b>Sepia con mayonesa de cítricos mediterráneos</b><br>(2, 5, 8, 14)  | <b>14,00€</b>   |
| <b>Hummus de boniato y calabaza</b><br>Cremoso de garbanzo, boniato y calabaza con un toque de comino y limón, acompañado de aceite de pipas de calabaza y semillas tostadas.<br>(1, 9, 14, 15) | <b>12,50€</b>   |
| <b>Tiataina de atún</b><br>Guiso típico de los pescadores de la zona del Canyameler. Nuestra versión se elabora con atún asado.<br>(1, 4, 9, 14, 15)  | <b>13,00€</b>   |
| <b>Esgarraet</b><br>Tiras de pimiento rojo asado con migas de bacalao y láminas de queso ahumado.<br>(3, 4, 14, 15)   | <b>13,50€</b>   |
| <b>Tabla de queso</b><br>Selección de quesos, membrillo y frutos secos. Disponible media o entera.<br>(3, 9) *Consulta alérgenos a nuestro personal*  | <b>10,00€</b><br><b>18,00€</b>                                |
| <b>Anchoas de Santofia</b><br>Pesto rojo de tomate seco, emulsión de piparras, avellanas y caviar de AOVE<br>(3, 4, 9, 14, 15)  | <b>12,50€</b>   |
| <b>Aceitunas</b>  | <b>2,40€</b>  |
| <b>Pan con tomate y ajoaceite</b><br>(1, 2 14, 15)  | <b>1,10€ unidad de pan</b><br><b>2,00€ tomate y ajoaceite</b> |



## ***Entrantes calientes***

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Sepionet brut.</b><br>A la plancha, con salsa Mery de ajos tiernos y mayonesa<br>(2, 5, 8, 14, 15)                         | <b>18,00€</b> |
| <b>Chipirones crujientes</b><br>Con alioli de frutos rojos<br>(1, 2, 5, 14, 15)   | <b>16,00€</b> |
| <b>Torrezno con mayonesa de kimchee</b><br>(1, 2, 8, 14, 15)  | <b>9,20€</b>  |
| <b>Bravas La Ferrera</b><br>Espuma picante, pimentón y hierbas mediterráneas<br>(1, 2, 14, 15)                                | <b>9,00€</b>  |
| <b>Pulpo a la gallega</b><br>Con patatas, pimentón y AOVE<br>(5, 14)  | <b>18,00€</b> |
| <b>Coca d'oli</b><br>Con escalivada asada a la llama, sardina ahumada, mojama y emulsión de ajos negros.<br>(1, 2, 4, 14, 15) | <b>14,50€</b> |
| <b>Berenjena a la llama</b><br>Con setas, yema de huevo trufada y jamón ibérico.<br>(2, 14)                                   | <b>14,50€</b> |

## ***Para chuparse los dedos...***

|  |                 |
|--|-----------------|
| <b>Brioche de mantequilla al vapor con guiso de rabo de toro al vino tinto.</b><br>(1, 2, 3, 14, 15) | <b>6,50€ ud</b> |
| <b>Croqueta de gamba roja</b><br>Con alioli de frutos rojos<br>(1, 2, 5, 14, 15)                     | <b>3,90€ ud</b> |
| <b>Croqueta cremosa de carrillada</b><br>(1, 2, 3, 8, 14, 15)  | <b>3,80€ ud</b> |
| <b>Buñuelo cremoso de bacalao con mahonesa de algas</b><br>(1, 2, 4, 9, 14, 15)                      | <b>3,80€ ud</b> |
| <b>Zamburiñas con salsa mery y ajos tiernos</b><br>(5, 14)   | <b>3,60€ ud</b> |
| <b>Tellinas</b><br>(5, 14)   | <b>15,50€</b>   |
| <b>Cigalitas salteadas con ajos tiernos (6 uds)</b><br>(6, 14, 15)                                   | <b>18,00€</b>   |
| <b>Clotxinas</b><br>(5, 14, 15)  | <b>13,00€</b>   |
| <b>Gambones a la plancha con salsa mery y ajos tiernos</b><br>(5, 14, 15)                            | <b>3,50€ ud</b> |



## Arroces y fideuás

|   |               |
|---|---------------|
| <b>Paella Valenciana</b> (solo bajo reserva 24 hrs)<br>Pollo, conejo, alcachofas, bajoqueta y garrofón                          | <b>18,50€</b> |
| <b>Tuétano de vaca</b><br>Fondo de carne, secreto y setas   | <b>22,00€</b> |
| <b>Pato, setas y foie</b><br>Pato, setas de temporada y escalope de foie fresco   | <b>22,00€</b> |
| <b>Verduras</b><br>Caldo de verduras y verduras elegidas según temporada  | <b>17,00€</b> |
| <b>Senyoret</b><br>Caldo de marisco, chipirón, calamar y gambón<br>(5, 6, 14, 15)   | <b>19,00€</b> |
| <b>Marisco</b><br>Caldo de marisco, cigalas, gamba rayada, chipirón y calamar<br>(5, 6, 14, 15)                                 | <b>23,00€</b> |
| <b>Carabinero</b><br>Caldo de marisco, chipirón y calamar<br>(5, 6, 14, 15)   | <b>28,00€</b> |
| <b>Bogavante y pulpo</b><br>Caldo de marisco, bogavante, sepia y pulpo<br>(5, 6, 14, 15)  | <b>27,00€</b> |
| <b>Cangrejo azul</b><br>Caldo de marisco, cangrejo y sepia con un toque picante<br>(5, 6, 14, 15)                               | <b>23,00€</b> |
| <b>Rape, gamba y ajos tiernos</b><br>(4, 5, 6, 14, 15)  | <b>23,00€</b> |
| <b>Blanquet y sepia de lonja</b><br>Caldo de marisco, blanquet, sepia de lonja y ajos tiernos<br>(5, 6, 14, 15)                 | <b>17,50€</b> |
| <b>Arroz de rodaballo</b><br>Caldo de marisco, tomate seco, gamba rayada, ajos tiernos y lomo de rodaballo<br>(4, 5, 6, 14, 15) | <b>24,00€</b> |
| <b>Arroz al horno en paella</b><br>Caldo de carne, costilla, embutido valenciano, patata, tomate y garbanzos<br>(14, 15)        | <b>22,00€</b> |

### **TODAS LAS FIDEUAS CONTIENEN GLUTEN**

Los arroces se preparan para mínimo 2 personas.

**Únicamente se admitirá hasta dos tipos de arroz por mesa y SIEMPRE bajo encargo en pedidos de 7 o más raciones.**

Para pedidos de menos de 7 raciones, se servirá un único arroz.

Para ofrecer un mejor servicio y reducir los tiempos de espera, es recomendable dejar previamente encargado el arroz



## ***Para los que no quieren arroz...***

|  |               |
|--|---------------|
| <b>Entrecote de ternera madurado, raza cazzurra</b><br>Con pimientos del padrón y patatas fritas (250/280gr)<br>(14, 15) | <b>33,00€</b> |
| <b>Secreto ibérico confitado, con reducción de su jugo</b><br>Guarnición a elegir: patatas fritas o verduras<br>(14, 15) | <b>19,00€</b> |
| <b>Carrillada ibérica</b><br>Cocinada a baja temperatura con parmentiere trufada<br>(1, 14, 15)                          | <b>22,00€</b> |
| <b>Pechuga de pollo empanada.</b><br>Para los más peques, con patatas fritas.<br>(1, 14)                                 | <b>8,00€</b>  |
| <br>   |               |
| <b>Dorada</b><br>Guarnición a elegir: patatas fritas o verduras<br>(4, 14, 15)   | <b>24,00€</b> |
| <b>Lubina</b><br>Guarnición a elegir: patatas fritas o verduras<br>(4, 14, 15)   | <b>24,00€</b> |
| <b>Lomo de rodaballo (250/300gr)</b><br>Guarnición a elegir: patatas fritas o verduras<br>(4, 14, 15)                    | <b>32,00€</b> |
| <br>   |               |
| <b>Extra de guarnición</b>   | <b>4,00€</b>  |



## La parte más dulce

|   |        |
|---|--------|
| Torrija de horchata con helado de leche merengada<br>(1,2, 3, 7, 9, 14)   | 7,00€  |
| Tarta de manzana con hojaldre fino a la canela y helado de vainilla<br>Recomendado para 2 personas<br>(1, 2, 3, 14) | 12,00€ |
| Tiramisú de dulce de leche<br>(1, 2, 3, 9, 14)  | 7,50€  |
| Tarta cremosa de queso curado<br>(2, 3)   | 7,00€  |
| Tarta de chocolate fundente con helado de kinder bueno<br>(1, 2, 3, 9, 14)  | 7,00€  |
| Milhojas de crema pastelera<br>(1, 2, 3, 14)  | 7,00€  |
| Carpaccio de piña con helado de coco<br>(2, 3, 9)   | 9,00€  |
| Fruta de temporada  | 6,00€  |

## Alérgenos

|   |   |   |   |   |  |   |
|---|---|---|---|---|--|---|
|  |  |  |  |  |  |  |
| 1. Gluten   | 2. Huevos   | 3. Crustáceos   | 4. Pescado  | 5. Soja   | 6. Moluscos  | 7. Lácteos  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| 8. Cacahuetes   | 9. Frutos de cáscara  | 10. Apio  | 11. Mostaza   | 12. Granos de sésamo  | 13. Altramuces   | Dióxido de azufre y sulfitos  |