



## Entrantes fríos

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



## Entrantes calientes

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

## Para chuparse los dedos...

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



## Arroces y fideuás

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

### 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...**

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

## ***La parte más dulce***

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

## ***Alérgenos***

 1. Gluten	 2. Huevo	 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