

CARTA

APERITIVO

Pan de aceite

Hojaldrado con alioli y aceitunas.

(1)

8,50€

Jamón Ibérico de Bellota 100%

Cortado a cuchillo.

38,00€

Anchoas López (las mejores)

Sobre brioche y mantequilla ahumada.

(1, 2, 3, 5, 10)

6,90€

ENTRANES FRÍOS

Tartar de atún rojo

Atún rojo marinado en aceite de sésamo, soja, dashi y aguacate.

(1, 2, 3, 6, 8, 10, 11)

28,00€

Tartar de salmón y aguacate

Dados de salmón fresco con aguacate, huevo de codorniz y perlas de tobiko con wasabi.

(1, 2, 3, 6, 8, 10, 11)

26,00€

Tiradito de vieiras y Foie

Vieira con foie caramelizado, espuma de tomate y leche de tigre de mango.

(2, 7, 10)

18,00€

Tiradito de salmón

Con ponzu cítrico, wakame frito, dado de mango, ikura y puré de aguacate.

(1, 2, 6)

18,00€

ENSALADAS

Nuestra Burrata

Stracciatella de burrata di Puglia con miel de trufa, piñones garrapiñados y albahaca fresca sobre un carpaccio de higos.

(8,10)

19,00€

Tomate Payés

Tomate ibicenco aliñado con arbequina, uvas frescas, ventresca de atún y brotes.

(2)

16,00€

ENTRANTES CALIENTES

Tempura de gambón salvaje

En salsa libanesa sobre una base de guacamole (10 Und).
(1, 2, 3, 4, 9)

24,00€

Taco de pato estilo pekín

Taco de pato laqueado al estilo pekín, cebolla china y cilantro (3Und).
(1, 3, 5)

22,00€

Calamar a la Andaluza

(1, 7)

26,50€

Croquetas de cecina

con mayonesa trufada. (4Und.)
(1, 3, 10)

18,00€

Gyozas de cerdo

Gyozas de cerdo y verduras al vapor bañado en salsa yakiniku.
(1, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10)

18,00€

Brioche de rabo de toro

Brioche relleno de rabo de toro y compota de manzana, acompañado de su jugo emulsionado. (2Und.)
(1, 3, 8, 10)

18,00€

Nachos locos

Nachos con guacamole, chili con carne, crema agria, salsa de queso y pico de gallo.
(1, 3, 8, 10, 11)

23,00€

MARISCOS A LA BRASA / HERVIDOS

Gamba roja a la brasa (recomendado para 2 personas)

Gamba roja a la brasa acompañado de patatas a lo pobre con huevos fritos, para un contraste perfecto de texturas y sabores.
(3, 4)

34,00€

Pulpo a la brasa

Pulpo a la brasa servido sobre una suave crema de patata, finalizado con aceite de arbequina y un toque ahumado de pimentón de la Vera.
(7, 10)

28,00€

PESCADOS A LA PARRILLA / SAL

Salmón a la parrilla

27,00€

Salmón fresco a la parrilla, acompañado de una suave salsa de coco y curry de madras y una capa crujiente de pistachos.

(2, 5, 8, 11)

Rodaballo salvaje de Vigo

S/M

Rodaballo salvaje de Vigo, preparado con un pilpil de su propio colágeno y despiezado en su salsa, ideal para compartir (1 kg para 2 personas).

(2)

Lubina de Aquanaria a la sal o a la brasa

S/M

Lubina de Aquanaria, cocinada a la perfección, a la sal o a la brasa, servida entera para compartir (1,2 kg para 2 personas).

(2)

LAS CARNES MÁS SELECTAS DEL MERCADO

Lomo de vaca vieja frisona

29,50€

Lomo de vaca vieja frisona de 400g a la brasa, con 40 días de maduración, para un sabor profundo.

Chuletón de vaca vieja frisona

110,00€

Chuletón de vaca vieja frisona de 1kg a la brasa, madurado durante 40 días, con una textura inigualable y un sabor profundo.

Pollo Payés

23,00€

Pollo Payés marinado, cocinado a baja temperatura y terminado a la brasa para conseguir una textura suave y un sabor profundo.

GUARNICIONES 6,50€

Puedes elegir uno de nuestros acompañamientos para tu plato principal, Cada uno de estos acompañamientos ha sido cuidadosamente seleccionado para complementar perfectamente tus carnes, pescados o mariscos.

- Verduritas a la parrilla.
- Lechuga viva aliñada con vinagreta de limón.
- Pimientos de piquillo caramelizados.
- Patatas fritas.
- Parmentier.
- Arroz blanco.

ARROCES

Mínimo 2 personas precio por persona

Paella Valenciana - La Original

38,00€

La auténtica paella Valenciana, elaborada con los ingredientes tradicionales, con o sin conejo. (Raciones limitadas al día).

Arroz al horno en paella

38,00€

Tradición valenciana, morcilla, blanquet, tomate, garbanzos, costillas, panceta y patata.
(1, 5, 6, 10)

Paella de Picaña a la brasa y romero

39,00€

Exquisita paella con picaña a la brasa, aromatizada con un toque de romero, para una experiencia de sabor única.
(1, 5)

Arroz de Bogavante

55,00€

Arroz de bogavante fresco, cocinado a la perfección para resaltar su sabor y jugosidad.
(1, 4, 5)

Arroz del Senyoret

52,00€

Arroz clásico de la tradición valenciana, preparado con mariscos seleccionados y sin cáscaras para facilitar su disfrute.
(1, 2, 4, 5)

Arroz de Carabinero

55,00€

Arroz a la brasa con carabineros frescos y alioli de lima, una delicia marinada que realza los sabores del mar.
(1, 4, 5)

SUSHI

NIGIRIS

O-toro

5,00€

Punto de mayo dashi y huevas de tobiko negro.
(1, 2, 3, 5, 6)

Salmón Aburi

4,00€

con teriyaki y huevas de salmón
(1, 2, 3, 6)

Wagyu

5,00€

Mini burger de wagyu con cebollino y salsa teriyaki.
(1, 3, 6, 9, 10)

Uzura

4,00€

Huevo de codorniz con paté de trufa.
(1, 3, 6)

FUTOMAKIS (5UND.)

Futomaki frito con panko

Interior de salmón, queso crema y aguacate, acompañado de salsa teriyaki, spacy mayo y huevas de tobiko rojas.

(1, 2, 3, 6)

23,00€

URAMAKIS (8UND.)

Dragón Roll

Gamba torpedo frita, aguacate, topping de o-toro con salsa teriyaki y yakiniku, crujiente de cebolla frita.

(1, 2, 4, 6)

25,00€

Dragón Fire Roll

Pepino, aguacate, queso crema, topping de akami (atún) con salsa kimuchy picante y cebolla frita.

(1, 2, 6, 11)

23,00€

Ocean Roll

Atún, salmón, aguacate, topping de sésamo tostado y rúcula frita, salsa spicy mayo.

(2, 3, 9)

23,00€

POKE

- Base de arroz, Toppings: wakame, edamame, tomate cherry, mango, salsa de soja y proteína a elegir entre salmón y atún.
- **Ingredientes extra:** picante, soja o aguacate.

(1, 2, 6)

24,00€

BURGER & SANDWICH

Sandwich Club

Pechuga de pollo, bacon, lechuga, tomate, queso cheddar, huevo frito y salsa Zazú.

(1, 3, 10)

26,00€

Burger Zazú

180gr de carne de vaca, queso de cabra, queso cheddar, bacon, mermelada de tomate y pan brioche.

(1, 3, 10)

25,00€

Burger Mufasa

Carne de vaca madurada 180gr, bacon ahumado y crujiente, lechuga iceberg, foie, queso gouda madurado, mayonesa trufada y pan brioche.

(1, 3, 10)

26,00€

Burger Pumba

160gr de carne de vaca, bacon, huevo frito, queso cheddar, salsa barbacoa y pan brioche.

(1, 3, 10)

25,00€

Nala Veggi

Burger de guisante vegetariana beyond, cebolla caramelizada, guacamole, lechuga batavia, tomate y pan brioche.

(1, 3, 6, 10)

23,00€

POSTRES

Tarta de queso cremosa

La receta especial de Jose.
(1, 3, 10)

11,50€

La caja de los recuerdos (Recomendado para 2 pax)

Tus postres de la infancia:

- Bollicao relleno de crema de caramelo.
- El huesito de siempre de hojaldre y chocolate con leche.
- Phosquito de pistacho y chocolate.
- Pantera rosa de frambuesa.

(1, 3, 6, 10)

28,00€

Tarta de chocolate

Fundente lotus con helado de caramelo salado y croissant a la plancha.
(1, 3, 6, 10)

13,00€

Tiramisú de la nona

Gelé de Café, mascarpone y papel de cacao.
(1, 3, 6, 10)

12,00€

Fruta de temporada

Bandeja de fruta de temporada: piña, sandía, melón, frambuesa, fruta de la pasión y grosellas.

22,00€

Helado de Vainilla de Madagascar

(3, 10)

8,50€

- **Extras:** Nutella, chocolate negro, helado de vainilla o caramelo salado. 5.00€

ALERGENOS

1. Gluten
2. Pescado
3. Huevos
4. Crustaceos

5. Sulfitos
6. Soja
7. Moluscos
8. Frutos de cascara

9. Sesamo
10. Lacteos
11. Mostaza

