



Para abrir boca

Anchoa XXL “Serie oro” de *Rafà López* en tosta de pan crujiente con crema de mantequilla tostada.

Mariluna Blanco.

5,00€/ud

Croqueta de la casa.

3,00€/ud

Ostra valenciana al natural.

Cava Pasión Cuvée Brut Nature.

4,50€/ud

Ostra valenciana acevichada con leche de tigre de maracuyá.

Cava Pasión Cuvée Brut Nature.

5,50€/ud

Para compartir

Ensalada de tomate valenciano, bonito en escabeche y ajoblanco.

Equilibrio Sauvignon Blanc

16,00€

Ensaladilla rusa.

Fuerteseca Blanco.

12,00€

Puerritos tiernos confitados con escabeche de codorniz.

Mariluna Blanco.

16,00€

Berenjena a la llama con romesco y sardina ahumada.

Pasión Rosado / Pasión Blanc de Noir.

15,00€

Tortilla vaga con guiso de sepia encebollada y berros aliñados.

Raíces Albarín.

17,00€

Molleja de ternera glaseada con cremoso de apiobola.

Mariluna Rosado / Mariluna Tinto

18,00€

Pata de pulpo con moutabal de calabacín, queso feta y sésamo garrapiñado.

Pasión Blanc de Noir / Equilibrio Sauvignon Blanc

23,00€

Steak tartar de vaca madurada.

Equilibrio Monastrell / Las Pizarras Acered

20,00€



De cuchara

Arroz meloso. *Mín. 2 pax. Varía según temporada.* 16,00€

Callos de ternera con garbanzos. 15,00€
*Pasión de Bobal /
Raíces Prieto Picudo*

Del mar

Rodaballo al horno con beurre blanc y
milhojas de patata. 22,00€
Raíces Malvar / Pasión Blanc de Noir.

Bacalao confitado, berberechos y espárragos
en salsa verde. 19,00€
Bercial Blanco Selección.

De la tierra

Solomillo de vaca a la brasa con patatas a la
manteca negra. 24,00€
*Bercial Ladera Los Cantos /
Equilibrio Monastrell Selección.*

Rabo de toro estofado, stroganoff y
zanahorias glaseadas. 20,00€
Raíces Juan García.

Magret de pato con pak choi salteado y salsa
satay de coco, cacahuete y tamarindo. 19,00€
*Equilibrio Monastrell /
Las Pizarras Alarba.*

*Servicio de pan 1,50€/ud



Para acabar

Tarta de queso al horno.

7,00€

Pasión Blanc de Noir.

Cremoso de chocolate, caramelo salado y avellana.

7,00€

Bercial Ladera Los Cantos.

Torrija caramelizada con helado de vainilla.

8,00€

Cava Pasión Cuvée Reserva Brut Nature.

Namelaka de frutos rojos, fresas al cava y sorbete de frambuesa y menta.

8,00€

Cava Pasión Cuvée Brut Rosado.

Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, consulte a nuestro equipo. Disponemos de información detallada sobre alérgenos.

Menú Raíces

Todos los platos son individuales:

Snack de bienvenida

3 entrantes

Pescado

Carne

Postre

60€
por persona

Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

Consulte alérgenos con su camarero

Nuestra recomendación de armonía

20,00€

Los vinos variarán dependiendo de los platos del menú

**Menú sólo disponible bajo reserva.
Máximo 8 personas por servicio.
El menú y la armonía se sirven a mesa completa.**

Menú Calderón

Snack de bienvenida

Croqueta de la casa

Entrantes a compartir

Ensaladilla Rusa.

Ensalada de tomate valenciano, bonito en escabeche y ajo blanco.

Puerritos tiernos confitados con escabeche de codorniz.

Berenjena a la llama con romesco y sardina ahumada.

Principal individual a elegir

Bacalao confitado, berberechos y espárragos en salsa verde.

Magret de pato con pak choi salteado y salsa satay de coco, cacahuete y tamarindo.

Postre individual

Tarta de queso

48€

por persona

Pan y café incluidos. Bebidas no incluidas.

Consulte alérgenos con su camarero

Nuestra recomendación de armonía

15,00€

Los vinos variarán dependiendo de los platos del menú

Los platos del menú pueden variar según temporada.

El menú y la armonía se sirven a mesa completa.