

## Para abrir boca

|                                                                                                                                                    |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Anchoa XXL “Serie oro” de <i>Rafa López</i> en tosta de pan crujiente con crema de mantequilla tostada.<br><i>Mariluna Blanco / Raíces Malvar.</i> | 5,00€/ud |
| Croqueta de la casa.                                                                                                                               | 3,50€/ud |
| Ostra valenciana al natural.<br><i>Cava Pasión Cuvée Brut Nature.</i>                                                                              | 5,00€/ud |
| Ostra valenciana asada con gazpachuelo de jamón.<br><i>Cava Pasión Cuvée Brut Nature Reserva.</i>                                                  | 6,00€/ud |
| Tomate asado relleno de brandada de bacalao, albahaca y aceituna negra.<br><i>Bercial Blanco Selección.</i>                                        | 5,50€/ud |

## Para compartir

|                                                                                                                               |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| Ensaladilla rusa.<br><i>Fuerteseca Blanco.</i>                                                                                | 12,00€ |
| Puerritos tiernos confitados con escabeche de codorniz.<br><i>Mariluna Blanco / Raíces Albarín.</i>                           | 16,00€ |
| Tempura melosa de verduras de temporada, queso feta y sésamo.<br><i>Equilibrio Sauvignon Blanc.</i>                           | 17,00€ |
| Tiradito de corvina con gazpacho verde de pepino, manzana y albahaca.<br><i>Mariluna Blanco / Equilibrio Sauvignon Blanc.</i> | 18,00€ |
| Tortilla vaga con guiso de sepia encebollada y berros aliñados.<br><i>Mariluna Tinto.</i>                                     | 18,00€ |
| Causa de pulpo a la brasa con cremoso de aguacate, ají y lima.<br><i>Pasión Bobal Rosado / Raíces Malvar.</i>                 | 25,00€ |
| Steak tartar de vaca madurada.<br><i>Fuerteseca Tinto / Equilibrio Monastrell.</i>                                            | 22,00€ |

## De cuchara

Arroz meloso. *Mín. 2 pax. Varía según temporada.* 18,00€

Callos de ternera con garbanzos.  
*Pasión de Bobal Tinto/ Raíces Prieto Picudo.* 16,00€

## Del mar

Rodaballo al horno con beurre blanc y  
milhojas de patata.  
*Raíces Malvar / Pasión Blanc de Noir.* 24,00€

Bacalao confitado con curry rojo de  
mejillón.  
*Cava Pasión Cuvée Brut Nature Reserva /  
Bercial Blanco Selección.* 19,00€

## De la tierra

Solomillo de vaca a la brasa con salsa de  
pimienta verde y parmentier ahumada.  
*Las Pizarras Viña Alarba /  
Equilibrio Monastrell Selección.* 25,00€

Rabo de toro estofado, strogonoff y  
zanahorias glaseadas.  
*Raíces Juan García.* 22,00€

Magret de pato con pak choi salteado y salsa  
satay de coco, cacahuete y tamarindo.  
*Raíces Prieto Picudo / Bercial Ladera Los Cantos.* 21,00€

\*Servicio de pan 1,50€/ud



## Para acabar

### Tarta de queso al horno.

7,00€

*Raíces Juan García*

### Cremoso de chocolate, caramelo salado y avellana.

8,00€

*Bercial Ladera Los Cantos.*

### Torrija caramelizada con helado de vainilla.

8,00€

*Cava Pasión Cuvée Reserva Brut Nature.*

### Pavlova rellena de cítricos de temporada y cremoso de mandarina.

8,00€

*Pasión Blanc de Noir.*

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

# Menú Calderón

## Snack de bienvenida

Croqueta de la casa

## Entrantes a compartir

Ensaladilla Rusa.

Puerritos tiernos confitados con escabeche de codorniz.

Tempura melosa de verduras de temporada, queso feta y sésamo.

Tortilla vaga con guiso de sepia encebollada y berros aliñados.

## Principal individual a elegir

Bacalao confitado con curry rojo de mejillones.

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.**

# 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.**



Anchoa XXL “Serie oro” de *Rafa López* en tosta de pan crujiente y mantequilla tostada 1 | 3 | 4 | 7

Croqueta de la casa. Varían

Ostra valenciana al natural. 13

Ostra valenciana asada con gazpachuelo de jamón. 3 | 9 | 12 | 13

Tomate asado relleno de brandada de bacalao, albahaca y aceituna negra. 1 | 4 | 7

Ensaladilla rusa. 1 | 3 | 4

Puerritos tiernos confitados con escabeche de codorniz. 1 | 8 | 12

Tempura melosa de verduras de temporada, feta y sésamo. 1 | 3 | 6 | 7 | 11 | 12

Tiradito de corvina con gazpacho verde de pepino, manzana y albahaca. 4 | 6 | 12

Tortilla vaga con guiso de sepia encebollada y berros aliñados. 1 | 4 | 3 | 6 | 9 | 12 | 13

Causa de pulpo a la brasa con cremoso de aguacate, ají y lima. 1 | 3 | 10 | 13

Steak tartar de vaca madurada. 1 | 3 | 4 | 10 | 12



Arroz meloso. Varían

Callos de ternera con garbanzos. 9 | 12

Rodaballo al horno con beurre blanc y  
milhojas de patata. 1 | 4 | 7 | 12

Bacalao con curry rojo de mejillones.  
1 | 4 | 13

Solomillo de vaca a la brasa con salsa de pimienta verde y parmentier  
ahumada. 7 | 9 | 10 | 12

Rabo de toro estofado, strogonoff y zanahorias  
glaseadas. 6 | 7 | 8 | 12

Magret de pato con pak choi salteado y salsa satay de coco,  
cacahuete y tamarindo. 2 | 4 | 5 | 12 | 13

Tarta de queso. 3 | 7

Torrija caramelizada con helado de vainilla. 1 | 3 | 7

Cremoso de chocolate, caramelo salado y  
helado de avellanas. 1 | 3 | 7 | 8

Pavlova rellena de cítricos de temporada y cremoso de mandarina.  
3 | 7

## ALÉRGENOS

|               |                 |              |                |
|---------------|-----------------|--------------|----------------|
| 1. Gluten     | 5. Cacahuetes   | 9. Apio      | 13. Moluscos   |
| 2. Crustáceos | 6. Soja         | 10. Mostaza  | 14. Altramuces |
| 3. Huevo      | 7. Lácteos      | 11. Sésamo   |                |
| 4. Pescado    | 8. Frutos secos | 12. Sulfitos |                |

Los alérgenos están indicados, pero es inevitable que puedan aparecer trazas de sustancias alérgicas por contaminación cruzada. Por favor, informe a su camarero de cualquier alergia o intolerancia.