

EL CABANYAL:

Nuestra horchata (de Chirivia con anguila ahumada)

Our homemade horchata (base on parsnip)

Peptio de Titaina (Minibocadillo frito)

Fried bread filled with Valencian Titaina

Croqueta de paella

Paella croquettes

Tartar de atún rojo "Balfegó" con asadillo de tomaquet de penchar

Tartar of Balfegó red tuna with roasted juice from "penchar" tomatoes

Pulpo con patata y mayonesa de encurtidos

Octopus with potatoes and pickled mayonnaise

Arroz marinero estilo "Cabanyal"

Seafood rice "Cabanyal" style

Torrija de fartons , horchata y helado de leche merengada

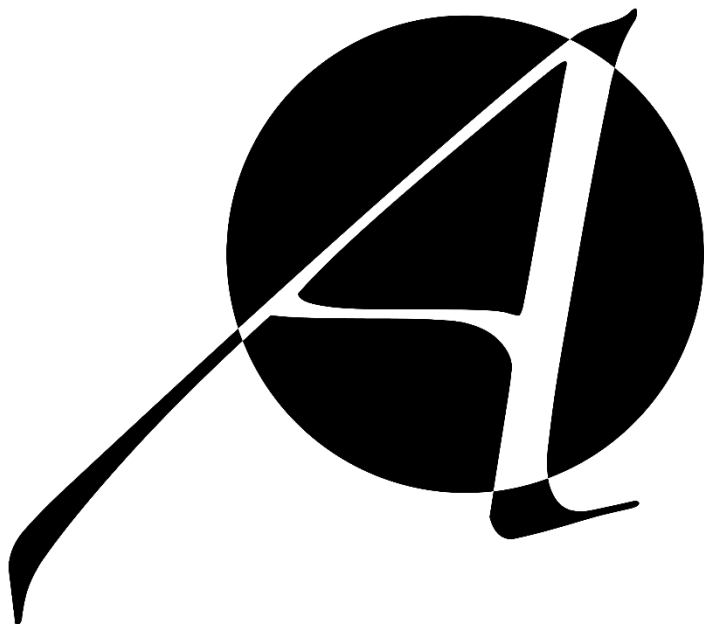
Torrija made of "fartons,horchata" served with meringue milk ice-cream

Bodega: Vino blanco o tinto a elegir, cervezas, refrescos, agua y café

Drinks: White wine or red wine, beer, softs, wáter and coffee.

Precio 54€ por persona.





ALBUFERA:

Nuestra horchata (de Chirivia con anguila ahumada)

Our homemade horchata (base on parsnip)

Peptio de Titaina (Minibocadillo frito)

Fried bread filled with Valencian Titaina

Croqueta de paella

Paella croquettes

Esgarraet con bacalao

“Esgarraet” with cod

Gamba de Cullera hervida con agua del mar

Prawn from Cullera boiled in sea water

All i pebre de Rape al estilo Albufera

“All i pebre” of monkfish Albufera style

Crema Valenciana de Calabaza y Naranja

Valencian cream with pumpkin and orange

Bodega: Vino blanco o tinto a elegir, cervezas, refrescos, agua y café

Drinks: White wine or red wine, beer, softs, wáter and coffee.

Precio 54€ por persona.



