

EL CABANYAL:

Focaccia casera con Titaina del Cabanyal
Homemade focaccia with titaina from cabanyal

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

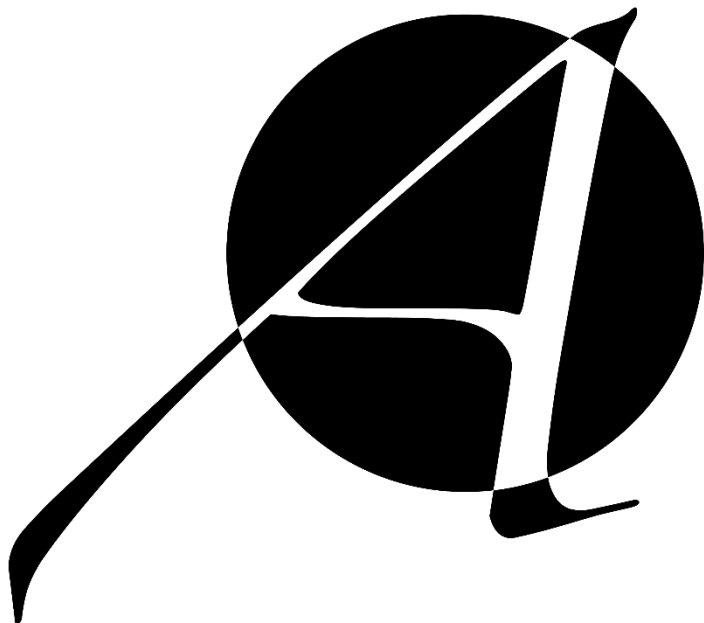
Bodega: Vino blanco o tinto a elegir, cervezas, refrescos, agua y café
Drinks: White wine or red wine, beer, softs, water and coffee.

Precio 54€ por persona.

MICHELIN
2021



2 SOLES
Guía Repsol 2019



ALBUFERA:

Nuestro capuccino de temporada

Seasonal capuccino

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.

MICHELIN
2021



2 SOLES
Guía Repsol 2019