

CARTA

PARA PICAR y ensuciarnos las manos...

CLOCHINAS A LA BRASA	8,5
Clochina valenciana cocinada a la brasa con nuestra salsa casera acidulada (o mejillones según temporada)	
FRITURA DE CHIPIRONES CON FETA Y MAYO DE LIMA	12,5
Servida con migas de queso feta y una suave mayonesa de lima y kimchee	
CROQUETA TIGRE	2,5
Croqueta de frutos del mar con un toque picante	
ANCHOA DEL CANTÁBRICO	2,5
Servida sobre una base de tomate rallado y acompañada de pan tostado	
BUÑUELO DE BACALAO	2,5
Cremosa mezcla de bacalao y patata con ajoaceite casero	
TACO DE MOJAMA	5
Tortita de maíz con guacamole, rúcula, lima y mojama en aceite de oliva	
MOLLETE DE CALAMARES	5
Pan "Mollete" con calamares fritos, mayonesa de miel, queso Brie y aceitunas Kalamata	
TOSTA DE SARDINA AHUMADA	5
Crujiente tosta de pan artesano acompañada de un tartar de tomate y sardina ahumada	
BAO DE CERDO	4,5
Hamburguesa de picada de cerdo especiado y asado a la llama de la Robata. Se sirve con nuestro bao casero acompañado de queso feta y un salteado de setas y miso	
BAO VEGETAL (Vegetariano)	4,5
Nuestro bao casero con berenjena ahumada, queso feta y un salteado de setas y miso	

ENTRANTES FRESCOS de aquí y de allí

EN ROJO (Posible opción vegetariana sin sardinas ahumadas)	14
Tomates en distintas cocciones, acompañados de sardinas ahumadas, burrata fresca, tirabeques, aceitunas Kalamata y crujientes de pan Carasau	
CEVICHE DE CORVINA	13
Corvina fresca, verduras en crudité, crema de zanahoria y Martini, cebolla morada y nuestra leche de tigre	
TIRADITO DE PEZ LIMÓN	9
Láminas de pez limón acompañadas de nuestra salsa ponzu casera con una emulsión de soja y toques de mostaza	
TARTAR DE SALMÓN	11
Salmón fresco acompañado de aguacate, maíz dulce, encurtidos caseros, crujiente de pan y una reducción de ribera del Duero	
CARPACCIO DE TERNERA	9,5
Finas lonchas de carne aromatizada con hierbas mediterráneas, queso Parmesano, alcaparras, almendras tostadas y piparras	
ENSALADA AHUMADA (Vegetariano)	11
Mezcla de hojas frescas con tomate pera, migas de feta, berenjena ahumada, tartar de tomates secos y aceitunas negras. Todo ello aliñado con una vinagreta de frutos secos	
MILHOJAS DE BERENJENA (Vegetariano)	8
Láminas de pan Carasau con berenjena a la llama de la Robata, tomate confitado, piñones y un aderezo de yogurt y menta	

BROCHETAS A LA LLAMA DE ROBATA

Toda nuestra brasa está hecha "a la llama" de la Robata, típica parrilla japonesa

BROCHETA DE GAMBAS Y CALAMARES	5,5
Gambas y calamares empanados en pan, ajo, perejil y aceite de oliva virgen extra	
BROCHETA DE SALMÓN	5,5
Salmón con una vinagreta de mostaza	
BROCHETA DE ATÚN	6,5
Atún en crujiente de especias servido con mojo de tomate semiseco	
BROCHETA DE VIEIRA	6
Vieiras y alcachofas cocinadas a la Robata con mantequilla ahumada y mayonesa de soja	
BROCHETA DE TERNERA	7,5
Jugosos tacos de lomo alto (120 gr.)	
BROCHETA DE MAGRET	5,5
Pechuga de pato con aderezo de mostaza y cebolla confitada	
BROCHETA DE POLLO DE CORRAL	4
Pechuga y muslo deshuesado marinado en aromas del Japón (mirin, soja, sake...)	

CARNES Y PESCADOS para acabar con sabor

CURRY ROJO DE CALAMAR Y GAMBAS	16
Curry rojo de calamares y gambas con puntas de espárragos verdes, tiritas de calabacín y setas shitake. Acompañado de arroz al vapor	
ATÚN CRUJIENTE	15,5
Tataki de atún en camisa de crujiente berenjena, sobre crema de berenjenas ahumadas con una vinagreta de hierbas aromáticas	
PATA DE PULPO A LA BRASA	14,5
Nuestra pata de pulpo asada a la llama de la Robata, servida sobre una base de patata con "all i oli" de frutas	
RODABALLO	15
Cocinado a la parrilla sobre un salteado de trigo ahumado y verduras	
RAVIOLI (Posible opción vegetariana sin tartar de gambas)	12
Rellenos de setas en un suave escabeche y un tartar de gamba. Todo caramelizado con una mantequilla de ajillo	
CORDERO A BAJA TEMPERATURA	15
Cocinado a baja temperatura. Medallón acompañado de parmentier de boletus, "all i oli" de romero y su jugo ligado	
CHULETÓN A LA LLAMA	45/ kg
Corte de lomo alto añejo. Acompañado de patatas a lo pobre y pimientos de Padrón	

ARROCES con arroz de la Albufera

Pregunta a tu camarero por los arroces del día

ARROZ MELOSO DE MAR mínimo 2 pax	13,50 / persona
ARROZ MELOSO DE MONTE mínimo 2 pax	12,50 / persona

POSTRES para un dulce final

TIRAMISÚ CHIPIRONA	6
Cremoso de mascarpone con tierras de almendra, cacao y sorbete de café	
CACHONDEO DE CHOCOLATE	6,5
Diferentes texturas de chocolate negro y con leche (aires, esponjas, cremosos, crujientes...)	
CHEESECAKE	6
De queso ricotta e Idiazábal	
COOKIE	6
Recién horneada. De frutos secos con una salsa de mango, maracuyá, chocolate blanco y un sorbete de frutos rojos	