

ENTRANTES

FRIOS

OSTRAS N2 FRANCESAS (UD.)

AL NATURAL 4,5

MICHELADA 4,8

ACEVICHADA 5

CON GAZPACHO DE JALAPEÑO 5,5

CEVICHE MADRE 17

Nuestro clásico ceviche de corvina y gamba, aguacate, choclo y leche de tigre con un toque ají amarillo y sesamo. (P)

CEVICHE MIXTO 16,5

Ceviche mixto de pulpo, gamba y corvina con boniato, canchitas fritas y leche de tigre.

CEVICHE VERDE 16

Ceviche de no-atún con jalapeño fresco, maíz pozole, aguacate, mando confitado y leche de tigre y jalapeño. (VV, P)

TARTAR DE AGUACATE 12

Aguacate y tomate seco con aliño de siete especias coronado con fideos de arroz fritos y shichimi.

ATÚN ROJO A LA CAUSA 16

Tiradito de atún con base de patata causa, cebolla xnipec, salsa huancaína y brotes de cilantro. (L)

CALIENTES

MINI BRIOCHE

TUNA 6,5

Atún con aliño de piparras, soja, mayo MADRE y shichimi. (G)

PULLED PORK 6

Cerdo duroc desmigado, yema curada y parmesano. (G, L)

VEGGIE 5,5

Soja texturizada, mayo MADRE vegana y cebolla crujiente. (G, V)

PAPAS MADRE 9,5

Patatas raté fritas con mojo verde de jalapeños y aguacate, cilantro y rayadura de lima. (OV)

COGOLLO BRASEADO 9

Cogollo fresco a la brasa en un baño de mayonesa de hierbas, idiazabal rayado y almendra crujiente. (OV)

PUERRO Y TITAINA 7,5

Puerro confitado a la brasa sobre titaina a la mexicana y cacao del collaret. (VV)

CAZUELA GOBERNADOR 16

Cazuela de gambón, guiso de tomate y queso fundido acompañado de tortillas de maíz. (L)

PRINCIPALES

COSTILLAS NOCTURNAS	19
Costilla de cerdo Duroc cocinada a baja temperatura y lacadas en su jugo sobre brasa.	
LOMO BAJO	22
Lomo bajo madurado más de 35 días hecho a la brasa. (250gr aprox)	
POLLO ANTICUCHERO	15,5
Muslo de pollo de corral a la brasa con aliño anticuchero tradicional.	
MOQUECA	18
Guiso ligero de corvina a la brasa con leche de coco, cúrcuma y cilantro.	
PULPO A LA BRASA	23,5
Pulpo a la brasa sobre trinxat de patata al pastor y muselina de ajo asado.	
LUBINA MADRE	22
Lubina entera con rebozado crujiente y mayonesa cítrica.	
GUARNICIONES	
ENSALADA VERDE	4
Hojas verdes, piparras, cebolleta tierna y vinagreta de ají y cilantro.	
VERDURAS DE TEMPORADA	3,5
Selección de temporada a la brasa con aceite de hierbas	
PATATAS CHIMI	4,5
Patata raté con mantequilla de chimichurri	

POSTRES

TIRADITO DE PIÑA

6,5

Piña braseada sobre crema de fruta de la pasión y toques de menta. (G, L, V)

COPAZO

7,5

Nuestra clásica crema de lima y pisco, dulce de leche, lotus salada y merengue quemado. (G, L, V)

CHOCOLATE Y CAJETA

7

Pastel fluido de cacao, ganache de chocolate, tierra de canela y café y cremoso de cajeta tostada. (G, L, V)

COCA 3 LECHES

7

Coca de Ilanda a las 3 leches con coulis de mango y tajín. (G, L, V)

BLANCO

PERAMOR (RUEDA, VERDEJO)	4 / 18,5
Notas brillantes de cítricos y hierbas del Valle del Peramor. Ideal con pescado o carne blanca.	
CIENTO VOLANDO (VLC, SAUVIGNON)	4'2 / 19
Frutal, fresco y cristalino con atractivas notas cítricas y tropicales, con crianza sobre lías para mayor complejidad. (E)	
PIONERO (RIAS BAIXAS, ALVARIÑO)	20
Un vivo ejemplo de Rías Baixas, este alvariño equilibra frescura ácida con toques tropicales para un sorbo cautivador.	
BLANC DE TRILOGIA CRIANZA (VLC, SAUVIGNON, VERDIL, MUSCAT)	21
Una mezcla elegante con toque mineral y seco que lo posiciona como uno de los mejores blancos de Valencia. (E)	
NODUS (UTIEL REQUENA, CHARDONNAY)	21
Un blanco orgánico con notas tropicales para pescados y ahumados, bien estructurado con crianza sobre lías en bodega.	
VIONTA (MONTERREI, GODELLO)	23
Un godello vibrante rebosante de pera, manzana y cítricos. Ideal con aves y pescado blanco.	
TALLAROL (UTIEL REQUENA, CHARDONNAY)	35
Un blanco natural que representa a la Pansa Blanca de Alella con una frutalidad vibrante y un toque mineral duradero. (E, S)	

ROSADO

PASIÓN DE BOBAL (UTIEL-REQUENA, BOBAL)	19
Un rosado vibrante y veraniego con notas de frutas rojas y pétalos de rosa, ideal para comidas ligeras.	
NOC (CASTILLA, SYRAH)	21
Un encanto con tonos de fresa y aromas vibrantes de cítricos y violetas, perfecto para un final dulce con aperitivos o mariscos.	

(E) - ECOLÓGICO (S) - SIN SULFITOS

TINTO

CHOZA CRIANZA (RIOJA, TEMPRANILLO)	4 / 18,5
Rico y refinado con 12 meses en roble francés, presenta notas de frutas maduras, vainilla y avellana. Ideal con carnes asadas.	
LOS FRAILES (VLC, MONASTRELL)	4 / 19
Elaborado en tinajas tradicionales, ofrece una vibrante combinación de frutas rojas y notas florales. Perfecto para brasas. (E)	
912 ALTITUD (RIBERA, TINTA DEL PAÍS)	20
Una mezcla vivaz de frutas rojas y sutiles especias de roble tras 9 meses en barricas americanas.	
LAS AVES DE PASO (VLC, SHIRAZ, MONASTRELL, CABERNET SAUVIGNON)	23
Un vino sencillo y encantador, perfecto para disfrutar de manera desenfadada. (E)	
SEXTO ELEMENTO (VLC, BOBAL)	31
Vino de autor. Puro, natural y elaborado con la pasión que uno guarda para la familia. (E, S)	
912 ALTITUD AL CUADRADO (RIBERA, TEMPRANILLO)	59
Un vino potente que explota con sabores de bayas maduras, vainilla y especias. Perfecto para realzar cualquier ocasión.	

CAVA

CARLOTA SURIA (BRUT NATURE, RESERVA)	4 / 19
Burbujas finas y notas vibrantes de cítricos, envejecido más de 18 meses para un sabor refinado. Perfecto con mariscos. (E)	
RIGOL (BRUT NATURE, GRAN RESERVA)	3,8 / 18
Burbuja fina y un final elegante, lo hacen una opción versátil para maridar con mariscos, pescados ahumados y aperitivos.	
MIRGIN (BRUT NATURE, RESERVA)	22
Su sabor ligero y fresco con delicadas notas de almendras lo hace ideal para acompañar aperitivos y mariscos. (E)	
LAIETÁ (BRUT NATURE, GRAN RESERVA)	38
Un espumoso con 45 meses de bodega que equilibra madurez y frescura para los que aprecian los cavas secos con raíces. (E)	