

TORRETA.

cocina marinera

ARROCES mín. 2 personas / precio por persona

Fideuà de fideo fino	14
Fideuà de sepia bruta	17
Paella de pollo de corral, setas y alcachofas	15
Paella de secreto y calabaza	14
Paella de puchero	13
Arroz a banda	13
Paella de galeras	14
Paella de bacalao y coliflor	13
Paella de marisco	23
Paella de all i pebre de anguila	16

Caldoso de conejo, caracoles y setas	15
Caldoso marinero	13
Caldoso de sepia bruta y coliflor	17

Paella valenciana <i>por encargo</i>	15
Arròs amb fesols i naps <i>por encargo</i>	16
Paella de bogavante <i>por encargo</i>	sm
Caldoso de bogavante <i>por encargo</i>	sm

*Arroces mínimo para dos personas y un tipo de arroz por mesa.

PARA EMPEZAR

Matrimonio de anchoa y boquerón	3 u
Anchoas	2,5 u
Boquerones en vinagre	6
Huevo a baja temperatura con espuma de patata y gambitas	6
Barqueta ensaladilla rusa y anchoa sobre rosquilleta	4 u
Ensaladilla rusa	7
Esgarraet pimiento asado a la llama con bacalao desmigado	10
Sepia con mayonesa	12
Capellanet bacaladilla seca al fuego a la manera tradicional	6 u
Mussola de barca	6 u
Tomate valenciano con ventresca y mayonesa de atún	10
Ensalada de sardinas y encurtidos	9
Alcachofas con romesco y jamón	9
Titaina guiso tradicional de tomate, pimiento y ventresca de atún salada	8
Mandonguilles d'abaetxo con bacalao, patata y piñones	2 u
Croquetas de puchero	1,8 u
Guiso de manitas de cerdo con cangrejo en tempura	9
Pulпитos al ajillo	13
Calamar de playa a la plancha con verduritas	20
Sepia bruta	14
Fritura de pescado	14

PESCADOS

Nugà de rap guiso tradicional marinero de pescado	14
Bacalao frito con all i oli	14
Encebollado con sardina de bota y huevo frito	12
Corvina con esencia de all i pebre	14
All i pebre de anguila	15
Pescado del día	sm
Pescado entero al horno (en rustidera) <i>por encargo</i>	sm

CARNES

Carrilleras de ibérico estofadas	12
Garreta de cordero del maestrazgo	14
Lomo de ternera trinchado	15

POSTRES

Biscuit glace con frutos secos garrapiñados	5
Coca en llanda con crema de naranja y helado de yogur	5
Coulant de chocolate (8 minutos)	5
Flan de queso con coulis de frutos rojos y helado de fresa	5
Tatín de calabaza con helado de vainilla	5
Selección de quesos	8

Precios en Euros, IVA incluido
Servicio de pan y aceite 1,9 por persona.
Disponemos de carta de bebidas y vinos para consultar.
Consulte la carta de alérgenos con nuestro personal.



TORRETA.

cocina marinera

PAELLAS min. 2 people / price per person

Squid and cuttlefish fideua	14
Fideua with cuttlefish cooked in its own ink	17
Freerange chicken, mushrooms and artichokes	15
Secret iberian pork and pumpkin	14
Valencian style rice with meat stew	13
Squid and cuttlefish rice	13
Rice with mantis shrimp	14
Rice with cod and cauliflower	13
Seafood paella	23
Eel 'All i pebre' paella	16

Rabbit, snails and mushrooms soupy rice	15
Fish soupy rice	13
Cuttlefish cooked in its own ink and cauliflower soupy rice	17

Valencian paella <i>booked in advance</i>	15
Traditional soupy rice with string beans and turnips <i>booked in advance</i>	16
Lobster paella <i>booked in advance</i>	sm
Lobster soupy rice <i>booked in advance</i>	sm

* Please, no more than 1 different rice dish on each table. Rice dishes are for at least 2 people. Price per person.

STARTERS / TAPAS

Anchovie fillet with anchovie marinated in vinegar	3 u
Anchovie fillet	2,5 u
Anchovies marinated in vinegar	6
Egg at low temperature <i>with potatoes foam and peeled prawns</i>	6
'Barqueta' <i>russian salad and anchovies on a bread stick</i>	4 u
Russian salad	7
'Esgarraet' <i>roasted peppers with cod and garlic</i>	10
Cuttlefish with mayonnaise	12
'Capellanets' <i>grilled blue whiting (cod family)</i>	6 u
'Mussola' <i>grilled dry dogfish (valencian style)</i>	6 u
Valencian tomato salad with tuna belly	10
Sardine and pickle salad	9
Artichokes with almonds sauce and iberian ham	9
'Titaina' <i>valencian style ratatouille with tomato, peppers and pine nuts</i>	8
'Mandonguilles d'abaetxo' <i>cod croquettes</i>	2 u
Spanish stew croquettes	1,8 u
Pig's trotters stew with tempura crab	9
Pil pil octopus	13
Fresh squid with vegetables	20
Valencian style cuttlefish cooked in its own ink	14
Fried fish	14

FISH DISHES

Nugà de peix <i>valencian traditional fish stew</i>	14
Fried cod with 'alioli' (garlic mayo)	14
Sardines in onion with fried egg	12
'All i pebre' Valencian style fish stew (spicy)	14
Eel 'All i pebre'	15
Fresh fish	sm
Baked fresh fish <i>booked in advance</i>	sm

MEAT DISHES

Iberian pork cheek	12
Slow cooked lamb shank	14
Steak tenderloin	15

DESSERTS

Biscuit glace	5
Sponge cake with yogurt sorbet and orange coulis	5
Chocolate coulant (8 minutes)	5
Cheese flan with strawberry ice cream and berry coulis	5
Pumpkin tatin	5
Assorted cheese	8

Bread and olive oil 1,9 €
Please ask for our drinks price list.
Please ask our staff for information about allergens.
VAT included

