

TORRETA.

cocina marinera

ENTRANTES FRÍOS

Matrimonio de anchoa y boquerón	3 €/u
Anchoas	2,5 €/u
Boquerones en vinagre	6
Salmorejo	7
Barqueta <i>ensaladilla rusa y anchoa sobre rosquilla</i>	4 €/u
Ensaladilla rusa	7
Esgarraet <i>pimiento asado a la llama con bacalao desmigado</i>	10
Sepia con mayonesa	12
Ensalada valenciana	9
Tomate valenciano con ventresca y mayonesa de atún	10
Carpaccio de gamba rayada	16
Tartar de atún rojo	14

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
Arroz negro (de sepia bruta)	17
Paella de conejo y caracoles <i>por encargo</i>	17
Paella de verduras <i>por encargo</i>	14
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.

ENTRANTES CALIENTES

Huevo a baja temperatura <i>con espuma de patata y gambitas</i>	6
Capellonet <i>bacaladilla seca al fuego a la manera tradicional</i>	6
Titaina <i>guiso tradicional de tomate, pimiento y ventresca de atún salada</i>	8
Mandonguilles d'abaetxo <i>con bacalao, patata y piñones</i>	2 €/u
Croquetas de puchero	1,8 €/u
Hueva de sepia a la plancha	8
Mosquitos fritos	9
'Caragolà' del Cabanyal	14
Clòtxines	12
Tellinas	16
Calamar de playa a la plancha con verduritas	20
Sepia bruta	14
Fritura de pescado	14
Gamba roja (unidad)	s/m, consultar

PESCADOS

Nugà de rap <i>guiso tradicional marinero de pescado</i>	14
Bacalao frito con all i oli	14
Salmonetes con pimiento verde frito	15
Corvina con esencia de all i pebre	14
Merluza con crema de hervido valenciano	14
Salmón con escabeche de calabaza y setas y crema de verduras asadas	15
Pescado del día a la plancha con verduritas y cremoso de berenjena a la llama	sm

CARNES

Carrilleras de ibérico estofadas con cremoso de patata	12
Garreta de cordero confitada a baja temperatura	14
Chuletitas de lechal con ajos tiernos	18
Entrecot de vaca madurado con pimientos de Padrón y patatas asadas	21

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
Fruta de temporada	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

COLD STARTERS

Anchovie fillet with anchovie marinated	3 €/u
Anchovie fillet	2,5 €/u
Anchovies marinated in vinegar	6
'Salmorejo' (creamy tomato soup)	7
'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
Valencian salad	9
Valencian tomato salad with tuna belly	10
Prawns carpaccio	16
Tuna tartare	14

PAELLAS *min. 2 people / price per person*

Squid and cuttlefish fideua	14
Cuttlefish cooked in its own ink fideua	17
Freerange chicken, mushrooms and artichokes	15
Secret iberian pork and pumpkin paella	14
Valencian style rice with meat steaw paella	13
Squid and cuttlefish rice paella	13
Rice with mantis shrimp paella	14
Rice with cod and cauliflower paella	13
Seafood paella	23
Black rice paella	17
Rabbit and snails paella <i>booked in advance</i>	17
Vegetable paella <i>booked in advance</i>	14
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.

WARM STARTERS

Egg at low temperature <i>with potatoes foam and peeled prawns</i>	6
'Capellanet' <i>grilled blue whiting (cod family)</i>	6
'Titaina' <i>valencian style ratatouille with tomato, peppers and pine nuts</i>	8
'Mandonguilles d'abaetxo' <i>cod croquette</i>	2 €/u
Spanish stew croquettes	1,8 €/u
Cuttlefish roe	8
Fried 'Mosquitos' (little norway lobster)	9
Escargots (snails) in sauce	14
Valencian mussels	12
Donax	16
Fresh squid with vegetables	20
Valencian style cuttlefish cooked in its own ink	14
Mixed fried fishes	14
Red prawn (u)	mp

FISH DISHES

'Nugà de rap' <i>valencian traditional fish stew (with monkfish)</i>	14
Fried cod with 'alioli' (garlic mayo)	14
Fried red mullets with green pepper	15
White croaker with 'all i pebre' sauce (spicy)	14
Hake with boiled potato and vegetables cream	14
Salmon with marinated and roasted vegetables cream	15
Fresh fish with vegetables and flamed aubergine cream	mp

MEAT DISHES

Iberian pork cheek with mashed potatoes	12
Slow cooked lamb shank	14
Baby lamb chops with garlic shoots	18
Grille entrecotè with Padrón peppers and baked potatoes	21

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
Seasonal fruit	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

