

TORRETA.

cocina marinera

PARA EMPEZAR

Esgarraet	10
<i>pimiento asado a la llama con bacalao desmigado</i>	
Barqueta	4 u
<i>ensaladilla rusa y anchoa sobre rosquilleta</i>	
Boquerones en vinagre	6
Anchoas	2,5 u
Sopa de tomate con salazones	7
Sepia con mayonesa	12
Ensaladilla rusa	7
Selección de salazones	9
Capellanets	6 u
<i>bacaladilla seca al fuego a la manera tradicional</i>	
Ensalada de sardinas y encurtidos	9
Tomate valenciano con ventresca y mayonesa de atún	10
Titaina	8
<i>guiso tradicional de tomate, pimiento y ventresca de atún salada</i>	
Mandonguilles d'abaetxo	2 u
<i>con bacalao, patata y piñones</i>	
Croquetas de puchero	1,8 u
Sepia bruta	14
Fritura de pescado	14
Mussola de barca	6 u

ARROCES *mín. 2 personas / precio por persona*

Fideuà de fideo fino	14
Fideuà de sepia bruta	17
Paella valenciana <i>por encargo</i>	15
Paella de pollo de corral, setas y alcachofas	15
Paella de secreto y calabaza	14
Paella de galeras	14
Paella de bacalao y coliflor	13
Arroz a banda	13
Paella de marisco	23
Arroz seco de puchero	13

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

PRINCIPALES

Nugà de peix	14
<i>guiso tradicional marinero de pescado</i>	
Bacalao frito con all i oli	14
Encebollado con sardina de bota y huevo frito	12
Pescado con esencia de all i pebre	14
All i pebre de anguila <i>por encargo</i>	14
Carrilleras de ibérico estofadas	12
Garreta de cordero del maestrazgo	14
Lomo de ternera trinchado	15
Pescado del día	sm
Pescado entero al horno (en rustidera) <i>por encargo</i>	sm

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
Piña colada	5
<i>sopa de coco con piña salteada y su sorbete</i>	
Selección de quesos	8

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.
IVA incluido



TORRETA.

cocina marinera

STARTERS

'Esgarraet' roasted peppers with cod and garlic	10
'Barqueta' russian salad and anchovies on bread stick	4 u
Anchovies marinated in vinegar	6
Anchovie fillet	2,5 u
'Gazpacho' Tomato soup with salted fish	7
Cuttlefish with mayonnaise	12
Russian salad	7
Dried salted fish (dried salted tuna, mullet roe, etc.)	9
'Capellanets' grilled blue whiting (cod family)	6 u
Sardine and pickle salad	9
Valencian tomato salad with tuna belly	10
'Titaina' valencian style ratatouille with tomato, peppers and pine nuts	8
'Mandonguilles d'abaetxo' cod croquettes	2 u
Spanish stew croquettes	1,8 u
Valencian style cuttlefish cooked with its own ink	14
Fried fish	14
'Mussola' grilled dry dogfish (valencian style)	6 u

*We recommend sharing starters between 2 or 3 people.

MAIN COURSES

Nugà de peix valencian traditional fish stew	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' made to order	14
Iberian pork cheek	12
Slow cooked lamb shank	14
Steak tenderloin	15
Fresh fish	sm
Baked fresh fish (en rustidera) made to order	sm

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
Piña colada pineapple and coconut soup	5
Assorted cheese	8

Bread and olive oil 1,9 €

Please ask for our drinks price list.

Product included in the food menu may contain allergens or traces thereof, for more information please contact our staff.

VAT included

PAELLAS min. 2 people / price per person

Seafood Fideua	14
Fideua with cuttlefish cooked in its own ink	17
Valencian Paella made to order	15
Freerange chicken, mushrooms and artichokes	15
Iberian secret pork and pumpkin	14
Rice with mantis shrimp	14
Rice with cod and cauliflower	13
'A banda' rice	13
Seafood paella	23
Valencian style rice with meat steaw	13

*One kind of rice per table

