

## ENSALADAS | SALADS | SALATE | SALADES

<b>Endivias a la brasa con crema de parmesano y salmón ahumado en casa</b> 🍷🍷🍷 13.00€ Grilled endives with parmesan cream and smoked salmon Gegrillte Endivien mit geräuchertem Lachs Endives grillées à la crème de parmesan et saumon fumé maison	
<b>Tartar de tomate de Muchamiel con salazones y vinagreta de cítricos</b> 🍷 14.00€ (Producto Marca de calidad CV Tomate de Muchamiel) Tomato salad with salted fish / Tomatensalat mit gesalzenem Fisch Tomate du potager et poisson salé du marché	
<b>Ensalada Quinto Pino de calamar, bacon y mayonesa de cítricos y hierbas aromáticas. (IGP cítricos de la Comunidad Valenciana)</b> 🍷🍷🍷 15.00€ Quinto Pino salad with squid, bacon and citrus mayonnaise and aromatic herbs Quinto-Pino-Salat mit Tintenfisch, Speck und Zitrusmayonnaise und aromatische Kräuter Salade Quinto Pino aux calmars, bacon et mayonnaise aux agrumes et herbes aromatiques	
<b>Ensalada de quinoa, con brotes verdes, remolacha, pepino, aguacate, mango y granada, con vinagreta de mango (CRDOP Granada Mollar de Elche y Producto Marca de calidad CV Aguacate de la Comunidad Valenciana)</b> 🍷 16.00€ Quinoa, beet, cucumber, avocado, mango and pomegranate salad with mango vinaigrette Quinoa, Rüben, Gurken, Avocado, Mango und Granatapfelsalat mit Mangovinaigrette Salade de quinoa, betterave, concombre, avocat, mangue et grenade avec vinaigrette à la mangue	

## ENTRANTES | STARTERS | VORSPESEN | ENTRÉES

<b>Ensaladilla marinera</b> 🍷🍷🍷🍷 12.00€ Monkfish salad Meeresfrüchtesalat Salade de fruits de mer	
<b>Bravas al jospser</b> 🍷🍷🍷🍷 11.00€ "Bravas" cooked at jospser Kartoffeln mit "Brava" Sosse Patates "Bravas" au Four Jospser	
<b>Berenjena a la llama con salsa holandesa y torreznos de Soria</b> 🍷🍷🍷 14.50€ Grilled eggplant with Hollandese sauce and "torreznos de Soria" Auberginen auf der Flamme mit Sauce Hollandaise und "Torreznos" Aubergine à la flamme, sauce hollandaise et Lardons de Soria	
<b>Croquetas de calamar en su tinta (6 ud)</b> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 12.00€ Squid ink croquettes (6 pc.) Tintenfischkroketten (6 Einheiten) Croquettes de calmar à l'encre (6 un.)	
<b>Croquetas de jamón ibérico (6 ud)</b> 🍷🍷🍷 12.00€ Iberic ham croquettes (6 pc.) Kroketten mit iberischem Schinken (6 Einheiten) Croquettes de jambon ibérique (6 un.)	
<b>Croquetas de queso y dátíl (Dátíl de Elche Producto Marca de Calidad CV) (6 ud)</b> 🍷🍷🍷 12.00€ Cheese and date croquette (6 pc.) Käse Dattelpkroquette (6 Einheiten) Croquettes de fromage et dattes (6 un.)	
<b>Mejillones estilo Thai</b> 🍷🍷🍷 10.00€ Thai mussels Thailändische Muscheln Moules à la thaïlandaise	
<b>Pulpo a la brasa con cremoso de patata</b> 🍷🍷🍷 19.00€ Grilled octopus with mashed potatoes Gegrillter Oktopus mit Kartoffelpüree Poulpe grillé avec pomme de terre crémeuse	
<b>Alcachofas rellenas de conejo y crema de Turrón de Jijona (IGP Turrón de Jijona) (3 ud)</b> 🍷🍷🍷 15.00€ Artichokes stuffed with wild rabbit and nougat cream (3 pc) Artischocken gefüllt mit Kaninchen und Nougatsauce (3 ein.) Artichauts farcis au lapin et crème de nougat de Jijona (3 un.)	
<b>Ceviche de atún rojo</b> 🍷🍷🍷🍷 18.00€ Red tuna ceviche Ceviche mit rotem Thunfisch Ceviche de thon rouge	
<b>Tuétano a la brasa con tartar de corvina</b> 🍷🍷🍷🍷 21.00€ Grilled bonemarrow with sea bass tartar Gegrillter Kükhnochen mit Wolfsbarsch-Tartar Moelle grillée au tartare de bar	
<b>Pan con all i oli y tomate casero</b> 🍷🍷🍷🍷 2.00€ Bread with homemade tomato sauce and "all i oli" Brot mit hausgemachte Tomatensauce und "all i oli" Pain avec « All i oli » et tomate maison	

## PESCADOS | FISH | FISCH | POISSON

<b>Bacalao confitado con cremoso de boniato</b> 🍷🍷🍷 20.00€ Cod confit with mashed sweet potato Kabeljau-Confit mit Süßkartoffelpüree Morue confite à la patate douce crémeuse	
<b>Tataki de atún rojo con arroz basmati</b> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 24.00€ Red tuna tataki with basmati rice Roter Thunfisch-Tataki mit Basmatireis Tataki de thon rouge au riz basmati	
<b>Calamar a la brasa con salsa curry y verduras de temporada</b> 🍷🍷🍷🍷🍷🍷 23.00€ Opción vegana disponible sin calamar 14.00€ Grilled squid with vegetables and curry sauce (opción available without squid 14.00€) Gegrillter Tintenfisch mit Currysauce und Gemüse (Vegane Variante ohne Tintenfisch erhältlich 14.00€) Calmars grillés avec sauce au curry et légumes de saison (végétalienne disponible sans calamar 14.00€)	
<b>Pescado del día a la brasa</b> 🍷 S/M Daily fresh fish (ask for price) Fisch des Tages (preis erfragen) Poissons grillés du jour (prix selon marché)	

## CARNES | MEATS | FLEISCH | VIANDES

<b>Chuletón de vaca</b> 32.00€ Grilled Ribeye Rinder-Ribeye Côte de Boeuf	
<b>Solomillo trufado con cremoso de patata</b> 🍷🍷🍷🍷 28.00€ Truffled sirloin with mashed potato Getruffeltes Lendenstück mit Kartoffelpüree Filet mignon de Boeuf truffée à la pomme de terre crémeuse	
<b>Chuletitas de cordero lechal con patatas caseras y ajos tiernos</b> 🍷🍷🍷 18.00€ Grilled Lamb chops with potatoes and fresh garlic Lammkoteletts mit Pommes und Frühlingsknoblauch Côtelettes d'agneau de lait avec pommes de terre maison et ail tendre	
<b>Hamburguesa a la brasa con queso ahumado y tomate seco</b> 🍷🍷🍷 16.00€ Hamburger with smoked cheese and dry tomato Hamburger mit geräuchertem Käse und getrockneten Tomaten Hamburger grillé avec fromage fumé et tomates séchées	

## ARROCES | RICE | REIS | RIZ

<b>Arroz a banda "auténtico"</b> 🍷🍷🍷🍷🍷 17.00€ "Arroz a banda" "Arroz a banda" Riz "a banda auténtico" de poisson	
<b>Arroz meloso de bogavante</b> 🍷🍷🍷🍷🍷 21.00€ Rice with lobster Reis mit Hummer Riz au homard	
<b>Fideua de pato, setas y foie</b> 🍷🍷🍷 18.50€ Duck, mushrooms and foie "fideua" Enten, Pilzen und foie "Fideua" Pâte « Fideua » de canard, champignons et foie	

Mínimo 2 personas. Arroces solo al mediodía. 1 arroz por mesa. / Minimum 2 people. Only available at lunch time. 1 per table. / Minimum 2 Personen. Nur zum Mittagessen. 1 pro Tisch.  
Minimum 2 personnes. Plats de riz seulement à midi. 1 riz par table.

Todos nuestros arroces se cocinan con la variedad Senia de la D.O. Valencia / All our rice is cooked with the Senia variety from the D.O. Valencia / Unser gesamter Reis wird mit der Sorte Senia aus der D.O. gekocht. Valencia / Tous nos riz sont cuisinés avec la variété Senia de la D.O. Valence

## COCAS | COCAS | COCAS | COCAS

<b>Coca de pisto con anchoa</b> 🍷🍷🍷 5.50€ "Coca" with Ratatouille and anchovies "Coca" mit Ratatouille "Coca" de ratatouille avec anchois	
<b>Coca de Roast beef y foie</b> 🍷🍷🍷🍷 9.00€ "Coca" with roast beef and foie "Coca" mit Roastbeef und Foie "Coca" de Roast-beef et foie	
<b>Coca de Mouse de berenjena, atún rojo y mayonesa de wasabi</b> 🍷🍷🍷🍷🍷 9.00€ "Coca" with eggplant mouse, red tuna and wasabi mayonnaise "Coca" mit Auberginenmaus, Roter Thunfisch und Wasabi-Mayonnaise "Coca" de mousse d'aubergine, thon rouge et mayonnaise au wasabi	
<b>Coca de brandada de bacalao y piparras</b> 🍷🍷🍷 7.50€ "Coca" with cod brandade "Coca" mit Bradade aus Kabeljau und "piparras" "Coca" de brandade de morue et de câprons	
<b>Coca de Dacsa y su cochinilla pibil marinada con Cítricos de Valencia (IGP cítricos de la Comunidad Valenciana)</b> 🍷🍷 7.00€ "Coca de Dacsa" with "cochinilla pibil" valencian citrus marinade "Coca de Dacsa" mit "cochinilla pibil" valencianische zitrusmarinade "Coca" de mais avec cochonne de lait sauce «pibil» marinade valencienne aux agrumes	