



Veve Clicquot

MARIDAJE ESPECIAL BRUMP GREEN Veve Clicquot

Captura las sensaciones gustativas, visuales, táctiles, olfativas de esta unión única: champagne Veve Clicquot y nuestras ostras veganas.

Pide 2 copas,
te regalamos las ostras
18€

ARROCES

con tradición

Nuestro chef valenciano David Ariza, recrea la maestría levantina de elaboración de arroces melosos y "arrosetjats", sirviéndose del arroz más querido, el monovarietal de L'Albufera, el cultivo con más tradición de la zona; de los mejores fondos de carne y "fumet" de pescado; y de sofritos caseros con solera del folklore valenciano.

Bum
GRen
FOOD
with
SPIRIT

entrantes

- ▼ **OSTRAS VEGANAS**, hojas marinas de la huerta 6
con emulsión casera.
- ▼ **AUBERGINE**: berenjenas asadas con crema 8,5
de almendra picada praliné y sal de Añana.
- FIGATELL**: El chef David Ariza reinventa la típica sepia a la ... 8,5
plancha. Presentada como un burger (sin pan), con picada de
almendra, praliné y macerada durante 12 horas.
- ▼ **BOCATA DE TORTILLA "DAVID ARIZA"** con pequeña 6,5
hogaza de pan ecológico. Rellena de patata, cebolla y huevo
horneado. Pídelo al punto que desees.
- ▼ **QUICHÉ VEGANA** con kale y bimi escaldado, tomate, 7,5
caldo miso, nata de arroz, crema de almendra y harina de espelta.
Servido con mezclum.
- QUICHÉ** de jamón y queso parmesano, con tomate, 7,5
caldo miso, nata de arroz, crema de almendra y harina de espelta.
Servido con mezclum.

Arroces

- ARROZ DEL DÍA** 13
Saborea el costumbrismo valenciano que nuestro chef David Ariza ha
ideado para degustar el Mediterráneo en la calle Velázquez: mar, luz,
calor y mucha tradición. Precio por persona.

pasta vegetal

- SPAGHETTI** de calabacín con pesto verde 9,5
y pescado en escabeche.
- SPAGHETTI** de calabacín con pesto rojo, 9,5
pescado y Katsoubushi.
- ▼ ¿Vegano? Pídelo sin pescado.

mar

- TARTAR** de pescado azul con cous-cous de verduras 11
en salmuera, brócoli y coliflor.
- TARTAR** de salmón sobre lecho de alga wakame, aguacate, ... 13
yogur de Granja Cantagruillas, aliñado con soja y salsa de ostra.

LUNCH DINNER mediodía y noche