

TE INVITAMOS A QUE
PRACTIQUES LOS

LUNES SIN CARNE

POR EL MEDIO AMBIENTE

Cuidemos el planeta. Casi el 20% de las emisiones de gases efecto invernadero son emitidos por la industria ganadera: la producción de animales para consumo humano.

POR LOS ANIMALES

Es filosofía. Evitaríamos el sacrificio de una pequeña porción de animales criados en granjas industriales, donde no los tratan nada bien.

POR TU SALUD

Cuidarse de una forma muy sencilla. Una dieta basada en vegetales mejora tu salud cardiovascular entre otros beneficios.

#meatlessmonday #lunessincarne

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.

entrantes

- ▼ **OSTRAS VEGANAS:** hojas marinas de la huerta con 7 emulsión casera.
- ▼ **COCA-PIZZA** de verduras de la huerta, berenjena, 9,5 tomate pasificado, crema de almendras, tapenade, brotes y queso Comté Cantagrullas.
- ▼ También tenemos versión vegana.
- ▼ **TABLA DE QESOS ARTESANOS** 14 Picón Bejes Treviso DOP, Iniesta Manzanaro Curado, Moluengo, Braojos y Puigpedrós.
- ▼ **BURGER DE QUINOA Y REMOLACHA** 12,5 Tu opción más healthy para disfrutar de una maravillosa hamburguesa.
- ▼ ¿Sin gluten? Pídelo con pan especial.
- ▼ **AUBERGINE:** berenjenas asadas con crema de almendra 8,5 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** 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 - SÓLO MEDIODÍA** - 13 Saborea el costumbrismo valenciano que nuestro chef David Ariza ha ideado para desgustar 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.
- ▼ ¿Vegano? Pídelo con pesto rojo y sin pescado.
- ▼ **NOODLES DE BONIATO** al cremoso de coco y Portobello... 9,5 acompañado de kale crujiente y sésamo.

LUNCH DINNER

mediodía y noche