

## 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.

### ESPECIAL NIÑOS







TAMBIÉN  
SOMOS  
SANOS

- 1 **BURGER** ..... 8,5  
(sin pan) patata, mayonesa, queso y salsa casera.
- 2 **PASTA INTEGRAL** 7,5  
con salsa de tomate casero y queso.
- 3 **PAVO** ..... 7


## ENTRANTES


- FIGATELL DE SEPIA** ..... 9  
David Ariza reinventa la típica sepia a la plancha. Presentada como un burger (sin pan), con picada de almendra, praliné y macerada durante 12 hr.
- QUICHÉ DE JAMÓN Y QUESO PARMESANO** ..... 8  
con kale, tomate pasificado, caldo miso, nata de arroz, crema de almendra y harina de espelta. Servido con mezclum.

## ARROCES Y PASTA

- ARROZ DEL DÍA (SÓLO MEDIODÍA)** ..... 13,5  
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.
-  **ESPAQUETIS DE CALABACÍN** ..... 10  
con pesto verde y pescado en escabeche.
-  ¿Vegano? Pídelo sin pescado y sin pesto.
-   **NOODLES DE BONIATO** ..... 10  
al cremoso de coco y Portobello acompañado de bimi, sésamo, cebollitas en vinagre, nueces y alcaparras.

## BURGERS

 Puedes elegir pan SIN GLUTEN.

- NEW**  **"THE BEYOND BURGER" -100% VEGETAL-** ..... 15  
¡Creerás que es carne! por su sabor a barbacoa, su color y textura. Pruébala. Creada en USA, sin transgénicos, sin gluten y sin soja. Con parmesano-raw, tomate pasificado, Sichimi, salsa vegana y cebolla crujiente.
- BURGER OMEGA 3 POWER** ..... 13  
burger de pescado azul, tomate y aguacate.  
Una deliciosa manera de saborear y beneficiarse de los ácidos esenciales del Omega 3.
- BURGER DE KIMCHI** ..... 14  
hamburguesa de ternera Cachena con kimchi, cebolla crujiente, mayonesa japonesa, queso Comté Cantagrullas y tomate pasificado acompañado de boniato al horno.
- BURGER DE RABO DE TORO** ..... 13,5  
desmigado y deshuesado, pan artesano elaborado con harina ecológica, mermelada de piquillo y ajo miel acompañado de patatas al horno.
- "AUTÉNTICA" BURGER BUMPGREEN** ..... 13  
todo sabor, preparada con nuestra ternera Cachena, queso Comté Cantagrullas, puré de ajo, tomate pasificado, mayonesa japonesa y cebolla crujiente.

LUNCH DINNER  
MEDIODÍA y NOCHE