

Para compartir

- Croqueta jamón y queso manchego tostado 3'50€/unidad
- Croqueta de pollo de corral curry y pasas 3'50€/unidad
- Croqueta de pulpo, gambón y mejillones 3'50€/unidad
- Focaccia de masa madre con 4 quesos 13€
- Cecina de buey gallego con lascas de parmesano 16€
- Clásicos huevos rotos con jamón serrano 13€
- Tempura de verduras, miel de caña y sésamo tostado 12€
- Sepia del Grao salteada con verduras frescas y tomates secos 16€
- Zamburiñas con reducción de albariño y parmigiano reggiano 4'50€/unidad
- Bacalao en tempura con romesco picante 16€
- Coca de aceite con sangacho de atún y pisto valenciano 16€
- Fritura de boquerones del Grao con ajo y limon 12€
- Bravas curadas al horno con salsa pesto, romescu picante y cherry 10€
- Tabla de quesos nacionales 12€
- Sandwich de pan de tinta de sepia, salmón marinado y crema de queso 16€
- Ensaimada mallorquina con sobrasada, queso añejo y miel 14€

Ensaladas

- Espinacas frescas, queso feta y nueces 12€
- Pescado marinado, tomate y táperas encurtidas 16€
- Burrata rellena de pesto, carpaccio de tomate y rúcula 12€
- Pollo rebozado, brotes tiernos, nueces y salsa de yogur 12€

Pasta

- Pappardelle de tinta con carbonara de marisco y parmesano 14€
- Bavette con salsa de trufa y cuatro quesos 14€
- Lasaña de carne mixta, calabaza, setas y queso gorgonzola 16€
- Canelones de carrillera de ternera 16€

Arroces *(mínimo 2 comensales)*

- Paella valenciana de la abuela Lolita 16€
Verduras frescas, pollo y carne de cerdo.
- Paella de pato confitado, espinacas y ajos tiernos 18€
- Paella de verduras frescas de temporada y tomillo fresco 16€
- Paella de bogavante, con ajos tiernos y rape de la lonja 22€
- Arroz del senyoret con marisco y rape 18€
- Arroz a banda de rape, calamar y fumet de crustáceo 16€
- Arroz a banda de verduras de temporada, rape y calamar 17€
- Meloso de sepia del Grao con verdura de la marjal 18€
- Meloso con bogavante, rape y ajos tiernos 22€
- Fideuà de Gandia, marisco, rape, calamar y fumet de galeras 16€
- Fideuà del senyoret con marisco pelado, rape y calamar 18€
- Fideuà de pato confitado, boletus, espinacas y ajos tiernos 18€

Carnes

- Secreto de cerdo 16€
- Asado de cerdo con mostaza de Dijon y miel de acacia 16€
- Entrecot alto de ternera madurada 55€ /Kg
- Solomillo de ternera nacional Precio según mercado
- Costilla de ternera a baja temperatura (30h) 19€
- Osobuco a baja temperatura (17h) con puré de trufa 17€
- Solomillo de cerdo con salsa de queso de hoja con nido de patata paja 16€

Pescados

- Lomo de bacalao con crema parmentier 17€
- Filete de dorada con fideos de calabacín y alga wakame 18€
- Filete de rodaballo timbal de verduras, queso y tomates secos 22€
- Lomo de salmón con arroz hindú y naan de queso 19€
- Rape cocinado con tamal de banano 18€
- Lomo de merluza con berenjena ahumada, espárragos y aceite de eneldo 19€

Postres

- Satchër de chocolate 7€
- Quesos batidos 7€
- Borrachuelo de zanahoria, coco y avena 7€
- Tiramisú de turrón, chocolate y café 8'50€

Bebidas

- Agua Benasal 1l 4'50€
- Agua San Pellegrino 1/2l 2'50€
- Agua Benasal 1/2l 3€
- Refrescos 3€
- Cerveza Estrella Damm 3€
- Cerveza Turia 3€
- Cerveza Free Damm 3€
- Cerveza Turia 0,0 tostada 3€
- Cerveza Turia Rubia 3'50€
- Cerveza Voll- Damm 3'50€
- Estrella Levante Caña 3'50€
- Estrella Levante Doble 4€
- Estrella Levante Tanque 4'50€
- Tinto de verano 4€
- Copa de vino tinto 3'75€
- Copa de vino blanco 3'75€
- Martini 3'50€
- Jarra de cerveza 13€
- Jarra de tinto de verano 16€
- Jarra de Sangría 18€

Café e infusiones

- Infusiones 1'50€
- Café solo 2€
- Cortado 2'50€
- Café con leche 3€
- Carajillo 3€
- Bombón 2'80€
- Cremaet 4'50€
- Capuchino 3'50€

Vino Blanco

- Laudum (D.O. Alicante) 17€

Uvas: Chardonnay 100%

Aroma: floral y frutal, con notas a galán de noche y azahar, aromas cítricos.

Boca: fresco, con buena untuosidad, que le hacen mantener un equilibrio perfecto. Tiene longitud en boca y lo saboreas en armonía.

- Mataespesa Verdejo (D.O. Tierra de castilla) 14€

Uvas: Verdejo

Aroma: aromas a frutas tropicales y notas de hinojo y hierba fresca

Boca: Se muestra como un vino fresco y equilibrado

- Señorío de Lazoiro (Rías Baixas) 19€

Uvas: Albariño

Aroma: desprende aroma a piña, manzana y notas cítricas.

Boca: delicada suavidad y ligereza sutil en el paladar. Un vino radiante.

- Costa das Dorna (Rías Baixas) 18€

Uvas: Albariño

Aroma: intensidad media, con notas cítricas y fruta de hueso.

Boca: glicérico, con una acidez equilibrada.

- Excellens (D.O. Rueda) 19€

Uvas: Verdejo

Aroma: intenso, notas minerales, herbáceas con un fondo de fruta tropical que le da profundidad

Boca: bien armado, equilibrado y de rotunda expresión. Unos matices muy ricos y sabrosos resaltan su volumen en la cata.

- Cantalares (D.O. Valencia) 17€

Uvas: Merseguera

Aroma: frutal con notas de manzana verde, melocotón y frutas exóticas sobre un fondo mineral.

Boca: sabroso en boca, con paladar amplio, graso y fresco.

- Embrunas (D.O. Rueda) 16€

Uvas: Verdejo

Aroma: despliega aromas de frutas de hueso y fruta blanca.

Boca: amplio, amable y dulce, con una fresca acidez y un final largo y afrutado

Vino Rosado

- Excellens Rosé (D.O. Ca Rioja) 19€

Uvas: Tempranillo y garnacha

Aroma: Elegante en nariz, con una serie de aromas asociados a fruta roja y notas florales

Boca: La acidez le aporta frescura, sin perder volumen y estructura.

No es un vino pesado y tiene un paso alegre y vivo por boca.

Vino Jinto

- Irreverente (D.O. Ribera del Duero) 17€

Uvas: Tempranillo

Aroma: aromas intensos con notas de frutos rojos y madera

Boca: frutal, predomina la cereza y la fruta roja. Intenso y bien estructurado.

- Cantalares (D.O. Valencia) 17€

Uvas: Merlot

Aroma: Una forma armoniosa los recuerdos de las frutas rojas, las notas balsámicas y especiadas (eucalipto, clavo) junto con los característicos aromas de orejones.

Boca: su paladar es amplio, carnosos y está tapizado por taninos dulces de impecable factura. El final de la boca es muy persistente y nos brinda toques de tinta china y pimienta negra.

- Barón ladrón de Guevara (D.O. Rioja) 22€

Uvas: Tempranillo

Aroma: notas de tomillo, detrás de un fondo de madera de cedro. Arándanos y moras silvestres con un trasfondo de vainilla y canela.

Boca: gran equilibrio entre fruta y roble, donde aparece plátano y fresa fundidos en cobertura de cacao.

- Malacuerca (D.O. Ribera del Duero) 28€

Uvas: Tempranillo, Tinta de toro, Tinta del País, Tinto Fino, Ull de Llebre, Cencibel

Aroma: notas florales de pétalos de rosa, clavel que se funden a una fruta rica que evoca al melocotón y a la pera.

Boca: fresco con notas de frutas rojas. Frambuesa, cereza, y unas notas de pomelo.

Cavas

- Sumarroca Brut Rosé (D.O. Cava) 22€

Uvas: Tempranillo

Aroma: notas elegantes de fruta roja de fresas, combinadas con notas florales.

Boca: afrutado y untuoso, con un final delicado.

- Sumarroca Reserva (D.O. Cava) 21€

Uvas: Macabeu, Xarello, Parellada y Chardonnay

Aroma: frescos de fruta blanca, manzana y pera, con notas cítricas y florales, complementadas por ligeros toques de levadura y frutos secos, resultado de su crianza.

Boca: fresco y equilibrado, con una acidez bien integrada y un final seco y elegante.

- Núria Claverol Rosé (D.O. Cava) 50€

Uvas: Pinot Noir

Aroma: Mineral con mucha fruta roja y fresillas.

Boca: Mineral, fino y elegante. Largo final que invita a beber.

	GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	LÁCTEOS	APIO	MOSTAZA	SULFITOS	SÉSAMO	MOLUSCOS	SOJA	FRUTOS SECOS	ALTRAMUZ
LA CUINA DE KARLOS														
Carta														
Fideuà de Gandia	X	X		X							X			
Fideuà del senyoret	X	X		X							X			
Fideuà de pato boletus y espinacas frescas	X													
Arroz con bogavante		X		X							X			
Meloso de bogavante		X		X							X			
Secreto de cerdo de castaño														
Asado de cerdo con mostaza y miel					X				X	X				
Entrecot de ternera madurada														
Solomillo de ternera nacional														
Costilla de ternera con patata, batata y patacon														
Osobuco de ternera a baja temperatura con risotto de clorofila						X			X			X		
Cochinillo a baja temperatura con calabaza asada						X								
Bacalao con judías y jamón	X			X		X						X		
Filete de dorada con fideos de calabacín y alga wakame				X						X		X		
Corvina con salsa marinera														
Rodaballo milhoja de patata				X		X								
Lomo de salmón con arroz hindú				X								X		
Rape cocinado con tamal de banano				X		X						X		
Tarta sacher con chocolate amargo y naranja	X		X			X								
Quesos batidos con salsa de membrilo y lima			X			X								
Selva Negra	X		X			X								
Strudel de manzana y nueces de macadamia	X		X			X							X	
Ensaladilla		X	X	X		X			X		X			
Croqueta de jamón y shiitake	X		X			X	X			X			X	
Fajitas de cerdo	X									X				
Croqueta de fuet	X		X			X				X			X	
Hamburguesa Don José	X					X							X	