

ALÉRGENOS

laMar
By Portolito

APERITIVOS

Pataqueta valenciana con tomate y all i oli de ajo asado **9, 14**

Trío de ostras Marenne Oleron, acompañado de aliño de cítricos de la Terreta **1, 2, 3** 

Anchoas López **1, 2, 3, 7, 8, 9, 14**

Anchoa vestida de novia sobre brioche, mantequilla ahumada y helado de guindilla **1, 2, 3, 7, 8, 9, 14**

Gilda de pescado azul salvaje de temporada y nuestros encurtidos **1, 2, 3, 14** 

Bravas al cubo Portolito con salsa al Bourbon y all i oli de ajo asado **7, 9, 14**

Ensaladilla rusa con ventresca de atún, emulsión de piparras y rosquilletas artesanas **1, 2, 3, 7, 8, 9, 14**

Croquetas de jamón Ibérico de bellota **7, 8, 9, 14**

Croquetas de cigala y gamba blanca al ajillo **1, 2, 3, 7, 8, 9, 14**

Croquetas de gorgonzola dulce, nueces y membrillo **6, 7, 8, 9, 14**

Tabla de quesos (*Pell florida, Betara, Terra, Zujar y Savel*) **6, 8, 14** 

Jamón Ibérico de bellota con pataqueta valenciana y tomate rallado **9, 14**

Gambas cristal con mayonesa de encurtidos y polvo de jamón **1, 2, 3, 7, 8, 9, 14**

DE LA HUERTA

Ensalada La Mar, con hoja de roble, tomate, langostino y vinagreta de cítricos locales **1, 2, 3, 14** 

Alcachofas a la brasa con grasa de vaca madurada, emulsión de erizo **1, 2, 3, 7, 8, 14** 

Alcachofas a la brasa con yema curada en soja y mantequilla noisette **7, 8, 14** 

Tartar de tomate con nieve de su agua, encurtidos y salazones **1, 2, 3, 14** 

Puerro a la brasa con bearnesa y crujientes de Ibérico **7, 8, 14** 

Berenjena a la llama con queso fresco en salazón, miso rubio, soja y miel **5, 6, 9, 11, 14**

Petit coliflor tempurizada con titaina de algas **1, 2, 3, 4, 6, 9, 14**

Canelón de cebollas asadas, dátiles y crema de queso **6, 7, 8, 9, 11, 14**

DEL MAR Y LA LONJA

Ceviche de pescado de temporada con leche de tigre de granada **1, 2, 3, 10, 14** 

Clòtxinas valencianas

Del Chef: Abiertas con Bobal blanco, curry verde, hierbas aromáticas y feta* **1, 2, 3, 8, 14 

Cabanyal: AOVE, ajo, perejil, pimentón, guindilla, limón* **1, 2, 3, 8, 14 

Fritura de temporada con salsa tártara **1, 2, 3, 14** 

Berberechos abiertos a la brasa y ralladura de limón **1, 2, 3** 

Sepietas brutas con Mery de hierba limón **1, 2, 3, 5, 7, 14** 

Patatas de pulpo, patatas ratte, romesco y crema de Idiazábal **1, 2, 3, 4, 8, 14** 

Pescado de nuestras Lonjas. Al Peso. **Consultar* **1, 2, 3, 8, 14** 

**Puede ser natural a la brasa o con adobo, a la sal, con sofrito de ajos y encurtidos o frito*

Calamar de playa, a la brasa o a la andaluza. Con emulsión de encurtidos **1, 2, 3, 7, 9, 14**

Marisco al peso **Consultar* **1, 2, 3, 14** 

 Sin gluten

DE LA TIERRA

Steak tartar de rubia gallega **1, 7, 9, 11, 12, 14**

Tuétano y cogollos a la brasa con vinagre de Jerez y tostas de pan de cristal **8, 14** 

New York Steak 400g madurado 30 días 

Presa Ibérica de bellota 

Chuletón de cazurra madurada 1k aprox 45 días.** Recomendado para 2 personas 

Magret de pato con crema escabechada de naranja valenciana y demiglase de pato **9, 11, 14**

*Guarniciones a elegir

-Bouquet de ensalada de La Huerta **1, 2, 3, 4, 5, 6, 9, 14**

-Verduras a la brasa 

-Patatas fritas con pimientos de Padrón 

-Aligot de patatas y queso Idiazabal **8, 14** 

ARROCES (Todos los arroces pueden ser sin gluten. Consultad al staff)

Mínimo 2 raciones. Máximo 2 variedades por mesa. Precio por ración.

Paella Valenciana con pollo de corral y conejo **3, 9, 14**

Senyoret de pargo, sepia y langostino de Vinaròs **1, 2, 3, 9, 11, 14**

Arroz a banda **1, 2, 3, 7, 9, 14**

Arroz de Requena con picaña y careta de cerdo Ibérico, seta ostra **9, 11, 14**

Arroz de la huerta con vegetales de temporada, tempeh, garbanzos y escarola **9, 10, 11, 14**

Fideuá Rossejat moreno con sepietas y coliflor **1, 2, 3, 5, 9, 14**

Arroz del chef € *Consultar

Cada semana nuestro Chef elabora un arroz especial, "El arroz del Chef", desatando creatividad, respeto y cariño para presentar arroces únicos que miman nuestros productos más cercanos.

Arroces Melosos: Valenciano, Senyoret de pargo, Arroz de Requena

POSTRES

Jardín de chocolate. Ganache, tierra de algarroba, bizcocho de chocolate blanco y helado de AOVE **6, 7, 8, 9**

Cremoso de naranja con bizcocho de almendras, cacao de "El collaret" y merengue italiano **4, 6, 7, 8, 9**

Tatín de manzana con espuma de "Sopá valenciana" **7, 8, 9, 14**

Fartón torrija con crema de pistacho y helado de horchata **6, 7, 8, 9, 14**

Queso fresco de cabra, miel, nueces y helado de higos y cerezas **6, 8** 



Sin gluten

Menu degustacion La Mar

Pataqueta valenciana con tomate y all i oli de ajo asado 9, 14

Ostra Orleon Marenne acompañado de aliño de cítricos de la Terreta 1, 2, 3 

Tartar de tomate con nieve de su agua, encurtidos y salazones 1, 2, 3, 14 

Alcachofas a la brasa con grasa de vaca madurada, emulsión de erizo 1, 2, 3, 7, 8, 14 

Ceviche de pescado de temporada con leche de tigre de granada 1, 2, 3, 10, 14 

Sepieta bruta a la brasa con Mery de hierba limón 1, 2, 3, 5, 7, 14 

Preso ibérica a la brasa con aligot de Idiazabal y demiglase de sus huesos 

Creoso de naranja con bizcocho de almendras, cacao de "El collaret" y merengue 4, 6, 7, 8, 9

54€ por persona / Mínimo 2 personas

Bebida no incluida

Menu degustacion Vegetariano (Ovolacteovegetariano)

Pataqueta valenciana con tomate y all i oli de ajo asado 9, 14

Puerro a la brasa, bearnesa y crujientes vegetales 7, 8, 14 

Tartar de tomate con nieve de su agua, encurtidos y salazón 1, 2, 3, 14 

Alcachofas a la brasa con yema curada en soja y mantequilla noisette 7, 8, 14 

Ceviche de setas con leche de tigre de granada 4, 10, 14 

Petit coliflor tempurizada con titaina de algas 1, 2, 3, 4, 6, 9, 14

Canelón de cebollas asadas, dátiles y velouté de queso 6, 7, 8, 9, 11, 14

Creoso de naranja con bizcocho de almendras, cacao de "El collaret" y merengue 4, 6, 7, 8, 9

 Sin gluten

ALÉRGICOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN SEGÚN EL REAL DECRETO 126/2015
Pescado (1), Crustáceos (2), Moluscos (3), Cacahuets (4), Sésamo (5), Frutos de cáscara (6), Huevos (7), Lácteos (8), Gluten (9), Apio (10), Soja (11), Mostaza (12), Altramuces (13), Sulfitos (14)