

ENTRANTES	ALÉRGENOS
Pan de aceite con tomate y all i oli	 
Ensalada La Mar (*opción sin sulfitos)	
Ensaladilla rusa con ventresca de atún y rosquilletas artesanas (*opción sin gluten)	   
Salmorejo verde de pepino e hinojo	 
Bravas La Mar, patatas Ratte con salsa al Bourbon, all i oli de ajo asado y polvo de algas	     
Mejillones al curry verde con queso salado y hierbas aromáticas	    
Petit coliflor con titaina de algas	 
Croquetas de Jamón	   
Croquetas de Marisco	      
Croquetas de Trompetas de la muerte y queso	   
Buñuelos de bacalao con all i oli de ajo asado	    
Alcachofas a la brasa con yema curada y cecina	 
Berenjena a la llama con queso fresco en salazón, miso rubio, soja y miel	 
Jamón Ibérico de bellota con pan de aceite y tomate rallado	  
Sepietas de playa a la brasa con all i oli negro y salsa Mery	   
Pulpo de roca a la brasa con aligot de Idiazabal	    
Fritura variada de pescado	    
Steak tartar sobre brioche de mantequilla (*opción sin gluten)	    

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.
PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR

ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN SEGÚN EL Real Decreto 126/2015



PRINCIPALES	ALÉRGENOS
Dorada a la brasa (*Guanición contiene gluten)	 
Rodaballo a la brasa (*Guanición contiene gluten)	 
New York Steak (*Guanición contiene gluten)	
Picantón a la brasa (*Guanición contiene gluten)	 
Chuleta de vaca gallega a la brasa (*Guanición contiene gluten)	
Hamburguesa Mediterránea en pan focaccia con vaca madurada	  
Hamburguesa Mediterránea Vegetariana de falafel	    
Paella Tradicional Valenciana con pollo, conejo y caracoles	
Paella Valenciana con pollo, conejo, pato y caracoles	
Paella de Marisco	   
Arroz del Senyoret con pescado de temporada	   
Paella de La Huerta. Con producto de proximidad	
Arroz al horno en cazuela	
Arroz de bogavante	   
Fideuá de marisco	   
Fideuá del Senyoret	   
Fideuá de La Huerta. Con producto de proximidad	
Fideuá de bogavante	   
TODOS LOS ARROCES PUEDEN ELABORARSE SIN GLUTEN	

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.
PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR

ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN SEGÚN El Real Decreto 126/2015

**Gluten, Lácteos, Huevos, Pescado, Crustáceos, Moluscos, Soja,
Cacahuets, Frutos de cáscara, Apio, Mostaza, Sésamo, Sulfitos, Altramuces**

POSTRES	ALÉRGENOS
Tarta de chocolate con gel de calabaza	CONTIENE GLUTEN, LÁCTEOS, FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVOS, SOJA, CACAHUETES
Fartón torrija con crema de pistacho y helado de horchata	CONTIENE GLUTEN, LÁCTEOS, FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVOS, SOJA, CACAHUETES
Tarta de queso Idiazabal con coulis de frutos rojos	CONTIENE GLUTEN, LÁCTEOS, FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVOS, SOJA, CACAHUETES
Helado de limón con crumble de galleta caramelizada	FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVOS, CONTIENE GLUTEN, LÁCTEOS, CACAHUETES
Helado de vainilla con tierra de chocolate	CONTIENE GLUTEN, LÁCTEOS, FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVOS, SOJA, CACAHUETES
Fruta de temporada	
NIÑOS	
Pasta con tomate y queso	CONTIENE GLUTEN, LÁCTEOS
Pollo rebozado casero	CONTIENE GLUTEN, LÁCTEOS, FRUTOS DE CÁSCARA, HUEVOS, SOJA, CACAHUETES
Pescado a la andaluza	CONTIENE GLUTEN, FRUTOS DE CÁSCARA, PESCADO, CACAHUETES
Helado de vainilla o chocolate	LÁCTEOS, HUEVOS, CONTIENE GLUTEN, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA, CACAHUETES
Fruta de temporada	

CUALQUIERA DE NUESTROS PLATOS PUEDE CONTENER TRAZAS, SEGÚN LA ETIQUETA DE FABRICANTE O PROVEEDOR.
PERSONAS CELÍACAS Y ALÉRGICAS AL GLUTEN CONSULTAR

ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN SEGÚN El Real Decreto 126/2015

Gluten, Lácteos, Huevos, Pescado, Crustáceos, Moluscos, Soja, Cacahuets, Frutos de cáscara, Apio, Mostaza, Sésamo, Sulfitos, Altramuces



STARTERS	ALLERGENS
Olive oil bread with tomato and roasted garlic all i oli	 
La Mar salad (*possibility without sulfites)	
Spanish potato salad with tuna belly and homemade bagels (gluten-free option)	   
Green gazpacho with cucumber and fennel	 
La Mar Bravas, Ratte potatoes with bourbon sauce, roasted garlic all i oli and seaweed powder	     
Mussels in green curry with salted cheese and aromatic herbs	    
Petit cauliflower with seaweed titaina	 
Ham croquettes	   
Seafood croquettes	     
trumpets of death and cheese croquettes	   
"Buñuelo" Cod fritter with roasted garlic all i oli	    
Grilled artichokes with cured yolk and cured beef	 
Flame grilled aubergine with salted fresh cheese, blond miso, soya and honey	 
Iberian acorn-fed ham with olive oil bread and grated tomato	  
Grilled beach cuttlefish with all i oli negro and Mery sauce	   
Marinated and grilled rock octopus with Idiazabal cheese aligot	    
Assorted fish fry	    
Steak tartar on buttered brioche (*gluten free option)	    

ANY OF OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES, DEPENDING ON THE MANUFACTURER'S OR SUPPLIER'S LABEL.
PEOPLE WITH COELIAC DISEASE OR GLUTEN ALLERGY, PLEASE CONSULT US.

ALLERGENS ACCORDING TO ROYAL DECREE 126/2015



Gluten



Dairy



Mustard



Fish



Crustaceans



Sulphites



Peanuts



Shellfish



Soya



Nuts



Eggs



Lupins



Sesame



Celery



MAIN COURSES	ALLERGENS
Grilled sea bream (*Garniture contain gluten)	 
Grilled turbot (*Garniture contain gluten)	 
New York Steak (*Garniture contain gluten)	
Picantón a la brasa (*Garniture contain gluten)	 
Grilled Galician beef chop (*Garniture contain gluten)	
Mediterranean burger on focaccia bread with matured cow	  
Vegetarian Mediterranean burger on focaccia bread	    
Traditional Valencian Paella with chicken, rabbit and snails	
Valencian Paella with chicken, rabbit, duck and snails	
Seafood Paella	   
Senyoret rice with seasonal fish	   
Paella from La Huerta. With local produce	
Oven-Baked rice in a casserole	
	   
Rice with lobster	   
Fideuá with seafood	   
Fideuá del Senyoret	
Vegetable fideuá. With local produce	   
Fideuá with lobster	
*ALL RICES CAN BE MADE GLUTEN-FREE	

ANY OF OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES, DEPENDING ON THE MANUFACTURER'S OR SUPPLIER'S LABEL.

PEOPLE WITH COELIAC DISEASE OR GLUTEN ALLERGY, PLEASE CONSULT US.

ALLERGENS ACCORDING TO ROYAL DECREE 126/2015

**Gluten, Dairy, Mustard, Fish, Crustaceans, Sulphites, Peanuts, Shellfish, Soya,
Nuts, Eggs, Lupins, Sesame, Celery**



DESSERTS	ALLERGENS
Chocolate cake with pumpkin gel	     
French toast with pistachio cream and horchata ice cream	     
Cheesecake with red fruit coulis	     
Lemon ice cream with caramelised biscuit crumble	    
Vanilla ice-cream with chocolate crumble	     
Seasonal fruit	
KIDS MENU	
Pasta with tomato and cheese	 
Homemade chicken in batter	     
Andalusian style fish	  
Vanilla or chocolate ice cream or fruit	     
Seasonal fruit	

ANY OF OUR DISHES MAY CONTAIN TRACES, DEPENDING ON THE MANUFACTURER'S OR SUPPLIER'S LABEL.
PEOPLE WITH COELIAC DISEASE OR GLUTEN ALLERGY, PLEASE CONSULT US.

ALLERGENS ACCORDING TO ROYAL DECREE 126/2015

**Gluten, Dairy, Mustard, Fish, Crustaceans, Sulphites, Peanuts, Shellfish, Soya,
Nuts, Eggs, Lupins, Sesame, Celery**