

ENTRANTES FRÍOS COLD STARTERS

ENSALADILLA RUSA DESTINO
DESTINO RUSSIAN SALAD
9,00€

TIRADITO DE SALMÓN
SHOT OF SALMÓN
7,90€

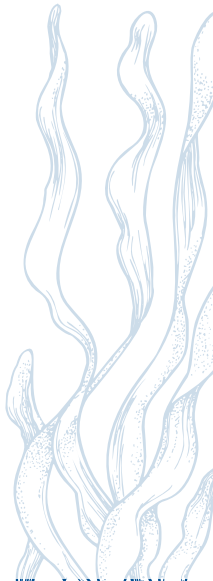
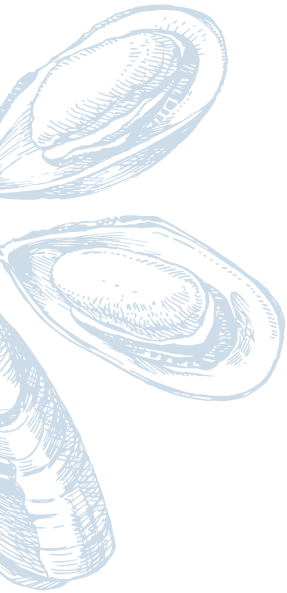
ENSALADA DEL CHEF
CHEF SALAD
12,00€

ENSALADA CESAR DESTINO
DESTINO CESAR SALAD
12,50€

ENSALADA BACON CRUJIENTE CON
PASAS Y VIRUTAS DE PARMESANO
CRYSPI BACON SALAD WITH RAISINS
AND PARMESAN SHAVINGS
12,50€

TOMATE VALENCIANO CON VENTRESCA DE ATÚN
VALENCIAN TOMATO WITH TUNA BELLY
12,90€

FOIE MICUIT ARTESANO
ARTISAN FOIE MICUIT
19,00€



ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS

CROQUETAS DE JAMON O BOLETUS (UD)
CROQUETTES OF HAM OR BOLETUS(UD)
2,45€

BUÑUELOS DE BRANDADA DE BACALAO CON SU ALL I OLI (UD)
COD FITTER WITH ALL I OLI SAUCE (UD)
2,50€

CAZÓN EN ADOBO
MARINATED DOGFISH
8,40€

PATATAS BRAVAS CON PIMENTON DE LA VERA
"PATATAS BRAVAS" WITH PAPRIKA
7,90€

CALAMARCITOS PLAYA
SQUID BEACH
9,90€

FRITURA DE PESCADITO DE LA COSTA VALENCIANA
MIXTURE LITTLE FRIED FISH FROM OUR VALENCIAN COAST
14,00€

LÁGRIMAS DE POLLO REBOZADAS CON CRUJIENTE DE QUICOS
CHICKEN TEARS CORN
9,50€

SEPIONET CABANYAL PLANCHA
GRILLED CABBAGE SEPERATE
13,50€



ENTRANTES CALIENTES HOT STARTERS

TEMPURA DE BERENJENA A LA MIEL
EGGPLANT TEMPURA WITH HONEY
8,30€

CRUJIENTE DE QUESO
CRISPY CHEESE
14,00€

PIZZA MARGARITA
MARGARITA PIZZA
15,00€

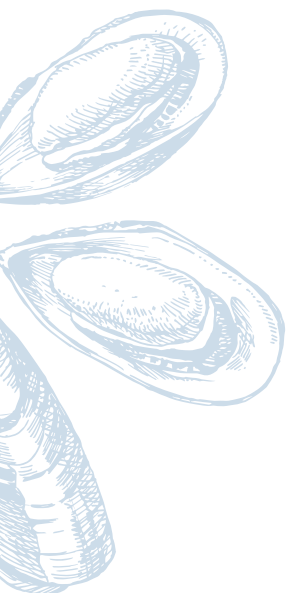
PIZZA DE VEGETALES
VEGETABLE PIZZA
16,00€

PIZZA 4 QUESOS
FOUR CHEESE PIZZA
17,00€

REVUELTO DE BOLETUS
SCRAMBLED BOLETUS
14,00€

REVUELTO DE SALMON GAMBAS Y AJETES
SCRAMBLED SALMON, PRAWNS AND GARLIC GARDEN
15,00€

SERVICIO DE PAN
BREAD SERVICE
3,00€



PRINCIPALES MAIN COURSE

CARRILLERA IBÉRICA AL AROMA DE CANELA
IBERIAN CHEEK PORK CINNAMON FLAVORED
14,90€

HAMBURGUESA BLACK ANGUS CON QUESO DE CABRA Y RÚCULA
HAMBURGUER WITH GOAT CHEESE AND ARUGULA
15,90€

LUBINA DE NUESTRAS COSTAS EN PAPILOTE
MEDITERRANEAN SEA-BASS "EN PAPILOTE"
13,70€

LOMO DE BACALAO AL HORNO CON ALL I OLI DE ALBARICOQUE
BAKED COD STEAK WITH APRICOT ALL I OLI SAUCE
14,90€

CALAMAR PLAYA ANDALUZA
ANDALUSIAN BEACH SQUID BEACH
15,90€

CALAMAR PLAYA PLANCHA C/GAMBAS Y AJETE
GRILLED BEACH SQUID WITH PRAWNS AND GARLIC
16,90€

ATÚN PLANCHA MARINADO Y ACEITE DE SÉSAMO
GRILLED SESAME-OIL-MARINATED TUNA
14,50€

ENTRECOTTE PLANCHA CON PATATA POBRE Y AJITOS TIERNOS
GRILLED ENTRECOTTE WITH POTATOES AND LEEKS
20,90€



ARROCES MELOSOS CREAMY RICE

MIN.2 PERSONAS Y PRECIO POR RACION
MINIMUM 2 PEOPLE AND PRICE PER SERVING

ARROZ MELOSO DE POLLO DE CORRAL Y CONEJO
FREE-RANGE CHICKEN,RABBIT AND VEGETABLES CREAMY RICE
15,90€

ARROZ MELOSO DE CONEJO CON ALCACHOFAS Y BOLETUS
RABBIT CREAMY RICE WITH ARTICHOKE AND MUSHROOMS
15,50€

ARROZ MELOSO CIGALAS Y SETAS
CRAYFISH CREAMY RICE
16,90€

ARROZ MELOSO DE CONFIT DE PATO CON VERDURAS
CREAMY RICE WITH DUCK CONFIT VEGETABLES
16,90€

ARROZ MELOSO DE RAPE,CALAMAR Y ALCACHOFAS
CREAMY RICE MONKFISH,SQUID AND ARTICHOKE
15,90€

ARROZ MELOSO DE ROTJOS
SCARLET SHRIMP CREAMY RICE
18,90€

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE
CREAMY RICE WITH LOBSTER
25,50€

SUQUET DE PEIX
FISH SUQUET
16,00€



ARROCES SECOS DRY RICES

MIN.2 PERSONAS Y PRECIO POR RACION
MINIMUM 2 PEOPLE AND PRICE PER SERVING

PAELLA VALENCIANA DE POLLO DE
CORRAL Y CONEJO (POR ENCARGO)
TYPICAL VALENCIAN PAELLA. FREE-RANGE
CHICKEN,RABBIT,ARTICHOKES,GREEN BEANS
AND WHITE BEANS.(CUSTOM
14,90€

FIDEUÁ DE FIDEO FINO DEL SENYORET
VERMICELLI WITH FISH AND SEAFOOD
15,50€

ARROZ DEL SENYORET
"LORD'S RICE" WITH FISH AND PEELED SEAFOOD
16,50€

FIDEUÁ DE BOLETUS Y FOIE
FIDEUÁ MUSHROOMS AND FOIE
16,50€

MENU INFANTIL CHILDREN MENU

FINGERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS
CHICKEN FINGERS WITH FRIES
8,90€



POSTRES DESSERT

SORBETE DE CITRICOS SIN ALCOHOL
CITRUS SORBET WITHOUT ALCOHOL
5,50€

SORBETE DE CITRICOS CON ALCOHOL
CITRUS SORBET WITH ALCOHOL
7,00€

TIRAMISÚ CASERO DE LA MAMA
TIRAMISÚ DE LA MAMMA
6,50€

TARTA DE QUESO CON FRUTOS DEL BOSQUE
BERRIES CHEESE CAKE
6,30€

TARTA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE CAKE
6,30€



VINOS



Selección de vinos para disfrutar cada momento

TINTOS

NEBLA 28 €

D.O.: (Ribera del Duero)
Tempranillo
GASTRONOMÍA: (pescados a la brasa, carnes rojas y quesos semicurados)

RAIZA 25 €

D.O.: (Rioja Calificada)
Tempranillo
GASTRONOMÍA: (carnes rojas y quesos)

BOBAL NEGRO 29 €

D.O.: (Utiel-Requena)
Bobal
GASTRONOMÍA: (Carnes, Pastas, Arroces y Guisos)

MARQUÉS DEL TURIA 21 €

D.O.: (Alicante)
Monastrell-Shiraz
GASTRONOMÍA: (Carnes Rojas, Estofados y Chocolate Negro)

copa 8 €

EXCLUSIVE RESERVA 31 €

D.O.: (Utiel-Requena)
Bobal Cepas Viejas
GASTRONOMÍA: (Carnes Rojas, Estofados y Chocolate Negro)

VINOS ROSADOS

FINCA DEL MAR 25 €

D.O.: (Utiel-Requena)
Bobal
GASTRONOMÍA: (Ensaladas, Arroces, Pastas, Carnes y Guisos)

BOBAL ROSA 29 €

D.O.: (Utiel-Requena)
Bobal
GASTRONOMÍA: (Ensaladas, Arroces, Pastas, Carnes y Guisos)

VINOS BLANCOS

LADRON DE LUNAS 25 €

D.O.: (Utiel-Requena)
Sauvignon-Macabeo
GASTRONOMÍA: (Aperitivos, Mariscos y Pescados)

ECLIPSE 29 €

D.O.: (Utiel-Requena)
Verdejo
GASTRONOMÍA: (Comida Mediterranea)

MIÑAXOIA 25 €

D.O.: (Galicia)
Godello
GASTRONOMÍA: (Pescados, Mariscos y Arroces)

DON PEDRO 27 €

D.O.: (Rias Baixas)
Albariño
GASTRONOMÍA: (Perfecto para todo tipo de comida)

BOBAL 29 €

D.O.: (Utiel-Requena)
Bobal
GASTRONOMÍA: (Marisco, Pescados, Quesos y Arroces)

FINCA DEL MAR 25 €

D.O.: (Utiel-Requena)
Chardonnay
GASTRONOMÍA: (Pescados, Mariscos y Arroces)

BUM BUM CHAO 27 €

D.O.: (Utiel-Requena)
Moscatel
GASTRONOMÍA: (Postres y Dulces)

MARQUÉS DEL TURIA 21 €

D.O.: (Utiel-Requena)
Sauvignon Blanc
GASTRONOMÍA: (Aperitivos y Pescados)

DON PEDRO 27 €

D.O.: (Rias Baixas)
Albariño
GASTRONOMÍA: (Perfecto para todo tipo de comida)

VINOS • COMIDAS • RESTAURANTE

BUENA MESA, BUEN VINO, BUEN MOMENTO