

ENTRANTES / STARTERS

ENSALADILLA RUSA DESTINO <i>DESTINO RUSSIAN SALAD</i>	9,90€
TIRADITO DE SALMÓN <i>SHOT OF SALMON</i>	8,90€
ENSALADA DEL CHEF <i>CHEF SALAD</i>	14,00€
ENSALADA CÉSAR DESTINO <i>DESTINO CESAR SALAD</i>	13,00€
ENSALADA BACON CRUJIENTE CON PASAS Y PARMESANO <i>CRISPY BACON SALAD W/ RAISINS & PARMESAN SHAVINGS</i>	15,00€
TOMATE VALENCIANO CON VENTRESCA DE ATÚN <i>VALENCIAN TOMATO WITH TUNA BELLY</i>	14,00€
FOIE MICUIT ARTESANO <i>ARTISAN FOIE MICUIT</i>	24,00€
CROQUETAS DE JAMÓN <i>CROQUETTES OF HAM</i>	3,50€
BUÑUELOS DE BRANDADA DE BACALAO CON SU ALLIOLI (UD) <i>COD FITTER WITH ALLIOLI SAUCE (UD)</i>	3,00€
CAZÓN EN ADOBO <i>MARINATED DOGFISH</i>	10,00€
PATATAS BRAVAS CON PIMENTÓN DE LA VERA <i>"PATATAS BRAVAS" WITH PAPRIKA</i>	9,90€
CALAMARCITOS PLAYA <i>SQUID BEACH</i>	12,00€
FRITURA DE PESCADITO DE LA COSTA VALENCIANA <i>MIXTURE LITTLE FRIED FISH FROM OUR VALENCIAN COAST</i>	18,00€
LÁGRIMAS DE POLLO REBOZADAS CON CRUJIENTE DE QUICOS <i>CHICKEN TEARS CORN</i>	12,00€
TEMPURA DE BERENJENA A LA MIEL <i>EGGPLANT TEMPURA WITH HONEY</i>	9,00€
CRUJIENTE DE QUESO <i>CRISPY CHEESE</i>	15,50€
PIZZA MARGARITA <i>MARGARITA PIZZA</i>	18,00€
PIZZA DE VEGETALES <i>VEGETABLE PIZZA</i>	18,00€
PIZZA 4 QUESOS <i>FOUR CHEESE PIZZA</i>	19,00€
REVUELTO DE BOLETUS <i>SCRAMBLED BOLETUS</i>	16,00€
REVUELTO DE SALMÓN, GAMBAS Y AJETES <i>SCRAMBLED SALMON, PRAWNS AND GARLIC GARDEN</i>	18,00€
SEPIONET CABANYAL PLANCHA <i>GRILLED SEPIONET</i>	17,00€
SERVICIO DE PAN <i>BREAD SERVICE</i>	4,00€

ARROCES / RICES

ARROCES SECOS Y MELOSOS / DRY & CREAMY RICES

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

PAELLA VALENCIANA DE POLLO DE CORRAL Y CONEJO (POR ENCARGO) 16,00€
TYPICAL VALENCIAN PAELLA, FREE-RANGE CHICKEN, RABBIT, ARTICHOKE, GREEN BEANS AND WHITE BEANS. CUSTOM MADE.

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

ARROZ DEL SENYORET 17,90€
"LORD'S RICE" WITH FISH AND PEELED SEAFOOD

FIDEUÁ DE BOLETUS Y FOIE 18,00€
FIDEUÁ MUSHROOMS AND FOIE

ARROZ MELOSO DE POLLO DE CORRAL Y CONEJO 17,00€
FREE-RANGE CHICKEN, RABBIT AND VEGETABLES CREAMY RICE

ARROZ MELOSO DE CONEJO CON ALCACHOFAS Y BOLETUS 16,50€
RABBIT CREAMY RICE WITH ARTICHOKE AND MUSHROOMS

ARROZ MELOSO CIGALAS Y SETAS 18,50€
CRAYFISH CREAMY RICE

ARROZ MELOSO DE CONFIT DE PATO CON VERDURAS 19,00€
CREAMY RICE WITH DUCK CONFIT VEGETABLES

ARROZ MELOSO DE RAPE, CALAMAR Y ALCACHOFAS 19,00€
CREAMY RICE MONKFISH, SQUID AND ARTICHOKE

ARROZ MELOSO DE ROTJOS 22,00€
SCARLET SHRIMP CREAMY RICE

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE 28,00€
CREAMY RICE WITH LOBSTER

SUQUET DE PEIX 18,00€
FISH SUQUET

PRINCIPALES / MAIN COURSE

CARRILLERA IBÉRICA AL AROMA DE CANELA 16,00€
IBERIAN CHEEK PORK CINNAMON FLAVORED

HAMBURGUESA BLACK ANGUS CON QUESO DE CABRA Y RÚCULA 17,00€
HAMBURGER WITH GOAT CHEESE AND ARUGULA

LUBINA DE NUESTRAS COSTAS EN PAPILOTE 15,00€
MEDITERRANEAN SEA-BASS "EN PAPILOTE"

LOMO DE BACALAO AL HORNO CON ALIOLI DE ALBARICOQUE 19,00€
BAKED COD STEAK WITH APRICOT ALIOLI SAUCE

CALAMAR PLAYA ANDALUZA 18,00€
ANDALUSIAN BEACH SQUID

CALAMAR PLAYA PLANCHA CON GAMBAS Y AJETE 18,00€
GRILLED BEACH SQUID WITH PRAWNS AND GARLIC

ATÚN PLANCHA MARINADO Y ACEITE DE SÉSAMO 19,00€
GRILLED SESAME-OIL-MARINATED TUNA

ENTRECOTE PLANCHA CON PATATA POBRE Y AJITOS TIERNOS 25,00€
GRILLED ENTRECOTE WITH POTATOES AND LEEKS

POSTRES / DESSERT

SORBETE DE CÍTRICOS SIN ALCOHOL <i>CITRUS SORBET WITHOUT ALCOHOL</i>	6,50€
SORBETE DE CÍTRICOS CON ALCOHOL <i>CITRUS SORBET WITH ALCOHOL</i>	8,00€
TIRAMISÚ CASERO DE LA MAMA <i>TIRAMISÚ DE LA MAMMA</i>	7,00€
TARTA DE QUESO CON FRUTOS DEL BOSQUE <i>BERRIES CHEESECAKE</i>	7,00€
TARTA DE CHOCOLATE <i>CHOCOLATE CAKE</i>	7,00€
MAREA DULCE (TARTA DE QUESO HORNEADA) <i>BAKED CHEESECAKE</i>	8,00€
MAREA DULCE (TARTA DE QUESO HORNEADA) <i>BAKED CHEESECAKE</i>	8,00€

MENÚ INFANTIL / CHILDREN MENU

FINGERS DE POLLO CON PATATAS FRITAS <i>CHICKEN FINGERS WITH FRIES</i>	9,90€
---	--------------



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

