



Planta Azul

RESTAURANT

Aperitivos

- Pan con tomate natural (ración)
- Anguila frita con ajos tiernos
- All i pebre de anguila
- Foie con crema de higos y castañas
- Saquitos de morcilla
- Queso de cabra frito con mermelada de tomate
- Queso camembert frito con mermelada de tomate
- Calamares a la romana
- Pulpo “a feira”
- Pulpo a la parrilla
- Mejillones tigre rellenos (unidad)
- Tellinas a la plancha
- Chipirones a la plancha
- Jamón de bodega reserva y queso manchego semicurado
- Puntilla frita
- Fritura de pescaditos
- Cañadillas
- Huevas de sepia a la plancha
- Gambas al ajillo
- Sepia a la plancha
- Calamar a la plancha
- Esgarrat
- Clóchinas al vapor
- Almejas a la marinera
- Patatas bravas
- Croquetas de bacalao
- Salmón ahumado con tomate valenciano rallado
- Verduras a la plancha
- Cigalitas fritas con ajos tiernos
- Tempura de verduras con gambas
- Croquetas de rabo de toro
- Croquetón de jamón ibérico (unidad)

El arroz, la anguila, la lubina y la dorada proceden de una empresa certificada por la marca
“Parc Natural de l'Albufera”



Planta Azul

RESTAURANT

Entradas

- Ensalada de la casa (ración)
- Ensalada marina (ración)
- Ensalada de queso de cabra templado (ración)
- Tomate del Perelló con ventresca (temporada)
- Crema de langosta
- Cóctel de gambas
- Sopa de fideos o arroz
- Sopa cubierta
- Sopa de mariscos

Arroces

- Arroz meloso de bogavante con mariscos
- Arroz meloso de buey de mar con mariscos
- Arroz meloso de nécora con mariscos
- Arroz meloso de langosta con mariscos
- Paella o meloso del “senyoret”
- Paella de rojos
- Paella de lubina con verduras
- Paella de pulpo con alcachofas
- Paella o Fideuà de pato y boletus
- Paella de raya, galera y gambas
- Paella de buey de mar con mariscos
- Paella de la Casa (de bogavante y mariscos)
- Paella de langosta
- Paella de mariscos
- Paella de nécora con mariscos
- Paella mixta
- Paella Valenciana (pato, pollo y conejo)
- Paella de pollo y conejo
- Paella o Fideuà de verduras
- Fideuà de mariscos
- Fideuà de buey de mar con mariscos
- Arroz abanda
- Arroz negro

El arroz, la anguila, la lubina y la dorada proceden de una empresa certificada por la marca
“Parc Natural de l'Albufera”



Planta Azul

RESTAURANT

Pescados

Dorada a la sal
Dorada a la espalda
Lubina a la sal
Lubina a la espalda
Merluza a la plancha
Merluza a la marinera
Merluza con salsa de gambas
Merluza a la Vizcaína
Bacalao a la espalda
Bacalao a la marinera
Bacalao con salsa de gambas
Bacalao a la Vizcaína
Salmón a la plancha
Lenguado a la plancha
Emperador a la plancha
Calamar a la plancha
All i pebre de anguila 0.5kg
All i pebre de anguila 1kg
All i pebre de lubina

Tortillas

Tortilla de gambas
Tortilla española
Tortilla Francesa

Carnes

Entrecot de buey a la plancha
Entrecot al queso de cabra
Entrecot a la pimienta ó Roquefort
Entrecot al foie
Solomillo de ternera a la plancha
Solomillo al foie
Solomillo a la pimienta ó Roquefort
Solomillo al queso de cabra
Ternera a la plancha
Escalope de ternera
Chuletas de cordero
Chuletas de cerdo
Pollo o conejo al ajillo

Mariscos

Mariscada de la casa
Mariscada de la casa especial
Parrillada (mixta)
Zarzuela de la casa
Zarzuela (mixta)
Bogavante
Rojos (200grs.)
Gambas (200grs.)
Cigalas (200grs.)



Planta Azul

RESTAURANT

Helados

Crocanti
Vaso sorbete de mango
Copa dulce duo vainilla y chocolate
Crema Catalana (helada)
Tarta al whisky quemado artesano
Mini comtessa
Limón helado
Trufas heladas (unidad)
Copa vainilla con galleta y chocolate caliente
Mágnun Almendras (sin glúten)
Corneto vainilla y chocolate
Frigo pie
Calippo
Huevo de chocolate Lacasitos
Sandwich de nata

Postres Caseros

Tarta de chocolate
Tiramisú
Crema de turrón con chocolate
Tarta de queso y limón
Tarta de queso con arándanos
Leche frita
Calabaza asada
Pastelón
Crêpe con nata y chocolate
Crêpe con dulce de leche
Natillas
Natillas quemadas
Profiteroles
Mousse de chocolate
Manzana al horno
Flan
Flan con nata
Nata con nueces
Nata con fresas (temporada)
Sorbete de cava
Pieza de fruta del tiempo
Piña natural
Melón (temporada)
Sandia (temporada)