

CEL & MAR

HOTEL PORT AZAFATA VALENCIA

APERITIVOS

STARTERS

Virutas de jamón ibérico con queso idiazabal Iberian ham shavings with idiazabal cheese.....	20,00€
Escalibada con mojama Roasted vegetables with dry tuna.....	10,00€
Canapé de bacalao y pimiento al alioli Cod appetizer with peppers in garlic mayonnaise	2,00€
Foie micuit con compota de frutas al Pedro Ximenez Foie micuit with fruit compote with Pedro Ximenez.....	15,50€
Tosta de queso de cabra con pera caramelizada Goat's cheese toast with caramelized pears.....	2,00€/u
Crujiente de setas y queso de cabra cons salsa teriyaki Crispy mushrooms with goat's cheese and teriyaki sauce.....	2,00€/u
Albóndigas de bacalao con toque de alioli Cod croquettes with garlic mayonnaise.....	1,00€/u
Croquetas de marisco Seafood croquettes.....	1,00€/u
Calamar plancha con salsa verde 'mery' Grilled calamari with green 'mery' sauce.....	13,00€
Crema de puerros y gambas Leek cream with prawns.....	5,00€

ENSALADAS

SALADS

Ensalada de ventresca con frutos rojos Salad with tuna belly salad with berries.....	10,00€
Poke hawaiano Hawaiian Poke.....	9,00€
Ensalada de salmón ahumado, nueces y naranja valenciana Salad with Smoked salmon, walnuts and valencian oranges.....	8,00€
Enslaada de quinoa con aguacate, mango, feta y piñones Quinoa salad with avocado, mango, feta cheese and pine nuts.....	9,00€

CEL & MAR

HOTEL PORT AZAFATA VALENCIA

ARROCES

RICE

Paella valenciana

Valencian paella..... 13,50€

Arroz de verduras

Paella with vegetables..... 13,50€

Arroz con alcachofas, ajos tiernos y langostinos

Rice with artichokes, prawns and garlic shoots..... 14,00€

Arroz a banda

'A banda' rice..... 13,50€

Arroz negro de sepieta y pimiento rojo

Black rice with squid and red peppers..... 13,50€

Arroz del Senyoret

'Senyoret' rice..... 17,00€

Arroz meloso de pato y setas

Creamy rice with duck and mushrooms..... 13,50€

Arroz de calabaza y bacalao

Rice with pumpkin and cod..... 13,50€

Fideua de marisco con fideo fino

Thin noodle paella with seafood..... 14,00€

PESCADOS

FISH

Salmón a la plancha con arroz verde

Grilled salmon with green rice..... 17,00€

Bacalao gratinado con alioli

Cod gratin with garlic with alioli (garlic mayonnaise)..... 18,00€

Lomo de lubina a la bilbaina

Sea bass Bilbao style with garlic and red pepper..... 17,00€

Suquet de rape

Monkfish stew..... 17,00€

CEL & MAR

HOTEL PORT AZAFATA VALENCIA

CARNES

MEAT

Pluma ibérica con mermelada de pimiento rojo y setas salteadas Grilled port with red pepper jam and sauteed mushrooms.....	20,00€
Entrecote de ternera con salsa de mostaza Beef entrecote with mustard sauce.....	18,00€
Solomillo de ternera a la plancha Grilled beef tenderloin.....	22,00€
Carrillada ibérica estofada con setas Iberian pork stew with mushrooms.....	14,00€
Hamburguesa de Angus Angus burger.....	15,00€

POSTRES

DESSERT

Fruta preparada Fresh fruit salad.....	5,60€
Tarta templada de chocolate con helado de vainilla Warm chocolate cake with vanilla ice cream.....	5,60€
Sorbete de limón al cava Lemon sorbet with a dash of cava.....	5,60€
Brownie de chocolate con nueces Chocolate brownie with walnuts.....	5,60€
Tarta de queso casera con frutos rojos Cheesecake with berries.....	5,60€
Helado casero de turrón al caramelo Homemade nougat ice cream with caramel.....	5,60€
Frutas en suzette con helado de vainilla Suzette fruits in vanilla ice cream.....	5,60€
Pan Bread.....	1,70€