

TOTA LA INFORMACIÓ
I ELS MENÚS

TAULA OBERTA TORRENT

GAUDIX DE LA CUINA TORRENTINA

DEL 19 DE NOVEMBRE AL 4 DE DESEMBRE DE 2016

RESTAURANTE DEL SOL
C/ SOL, 17 (VEDAT DE TORRENT)
☎ 96 155 89 54

TAPANUI TAPAS Y COPAS
AV. AL VEDAT, 180B
☎ 96 156 07 86

RESTAURANTE SANTA APOLONIA
C/ ARXIPRESTE D'HITA, 6
☎ 96 155 20 17

BEMBEZAR RESTAURANTE
AV. SANT LLORENC, 117 (VEDAT DE TORRENT)
☎ 675 085 817

FRANMINIBAR.ES
C/ AZORIN, 40B I AV. AL VEDAT, 78B
☎ 96 156 71 72 - 96 155 47 53

AGUAMARINA RESTAURANTE-PUB
C/ PARE MÉNDEZ, 29B
☎ 645 31 46 80

CASA LLÜISET
PL. MAJOR, 15
☎ 96 157 45 28

RESTAURANTES LOS ABETOS
CAMÍ DEL MAS DEL JUTGE, 64 I C/ DELS PALMETERS, 2
☎ 96 157 39 43 - 96 156 14 22

LA POSADA DEL ARROZ
AV. AL VEDAT, 138
☎ 96 108 40 97

ESTABLIMENTS
HOSTALERIA
PARTICIPANTS

RESERVA
PREVIA

ALKIMIA 2.0
PL. MAJOR, 28
☎ 96 108 06 72

CAFETERIA CAIXA RURAL
AV. AL VEDAT, 6
☎ 647 06 93 50

ARROCERIA LA PLAZA
PL. LLIBERTAT, 16B
☎ 96 108 04 90

FARIGOLA & MENTA
C/ PARE MÉNDEZ, 34
☎ 96 117 72 58

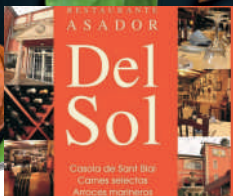
RESTAURANTE ASADOR AZORIN
C/ AZORIN, 12
☎ 96 157 47 02

RESTAURANTE CASA AGUSTIN
C/ GÓMEZ FERRER, 17
☎ 96 155 55 26

CAFETERIA CENTRAL PARK
AV. OLÍMPICA, 14
☎ 96 156 58 99 - 607 43 63 50

RESTAURANTE MALAVESAT
C/ PARE MÉNDEZ, 57
☎ 96 108 19 88

TARONGINO CAFE BAR
C/ SANT CRISTÓFOL, 6
☎ 647 01 90 44



RESTAURANTE DEL SOL

C/ SOL, 17 (VEDAT DE TORRENT)

☎ 96 155 89 54 **RESERVA PRÈVIA**

MENÚ DINAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

- Mandonguilles d'abadejo de la casa
- Milfulls de foie al P.Ximenez
- Llomello de gerra
- Ous remenats amb bolets i botifarra
- Gambes arrebossades

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

(Arrossos mínim 2 pax)

Arròs camperol

(pollastre, conill, bolets i caragols)

Arròs melós de marisc.

Entrecot amb 5 pebres i guarnició.

Conill a la brasa.

Llom d'abadejo sobre llit de samfaina

1a BEGUDA

Copa de vi blanc o negre, cervesa doble o terç, refresc

POSTRES I CAFÉ

Flam casolà en sintonia amb gelat de rom amb panses.

PREU **22€**

MENÚ COMIDA

ENTRANTES (2 a elegir)

- Croquetas de bacalao de la casa
- Milhojas de foie al P.Ximenez
- Lomo de orza
- Revuelto de setas con morcilla
- Gambas con gabardina

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

(Arroces mínimo 2 pax.)

Arroz Campero

(pollo ,conejo, setas y caracoles)

Arroz Meloso de Marisco.

Entrecot a las 5 pimientas con su guarnición.

Conejo a las brasas.

Lomo de bacalao sobre lecho de pisto

1ª BEBIDA

Copa de blanco o tinto, cerveza doble o tercio, refresco

POSTRE Y CAFÉ

Flan casero en sinfonía con helado de ron con pasas.

PRECIO **22€**



FARIGOLA & MENTA

C/ PARE MÉNDEZ, 34

☎ 96 117 72 58 **RESERVA PRÈVIA**

*Farigola
& Menta*

MENÚ DINAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Les nostres papes amb bromera
d'arbequina

Mousse d'anxova i confitura de tomaca

Croqueta de morella d'ànec i foie

Cucurutxo de tonyina, alvocat i celiandre

PLAT PRINCIPAL

Arròs melós verd de carxofes,
favetes i allets

1a BEGUDA

POSTRES I CAFÉ

Gintònic en textures

PREU | 22 €

MENÚ COMIDA

ENTRANTES (2 a elegir)

Nuestras papas con espuma
arbequina

Mouse de anchoa y confitura de tomate

Croqueta de molleja de pato y foie

Cucurucho de atún, aguacate y cilantro

PLATO PRINCIPAL

Arroz meloso verde de alcachofas,
habitas y ajetes

1ª BEBIDA

POSTRE Y CAFÉ

Gin tonic en texturas

PRECIO | 22 €



SANTA APOLONIA
RESTAURANTE

RESTAURANTE
SANTA APOLONIA

C/ ARXIPRESTE D'HITA, 6

☎ 96 155 20 17 **RESERVA PRÈVIA**

MENÚ DINAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Abadejo marinat amb creïlles
i coulis de tomaca

Sepionets de platja a la planxa

Cuscús de bròquil amb carpaccio
de tomaca i cruixent de pernil

Caneló de cua de bou, salsa de foie
i borumballes de parmesà

Duo de croquetes

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Arròs negre de calamarets i carxofes

Paella de verduretes de l'horta

Arròs de notari

Arròs melós de bou de mar

Arròs al forn

1a BEGUDA

POSTRES a triar **I CAFÉ**

Carpaccio de pinya amb gelat de coco

Llesca amb ou caramel·litzada
amb gelat de torró

PREU | **18€**

MENÚ COMIDA

ENTRANTES (2 a elegir)

Bacalao marinado con patatas
y coulis de tomate

Sepietas de playa a la plancha

Cuscús de brócoli con carpaccio
de tomate y crujiente de jamón

Canelón de rabo de toro, salsa de foie
y escamas de parmesano

Dúo de croquetas

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Arroz negro de chipirones y alcachofas

Paella de verduritas de la huerta

Arroz de notario

Arroz meloso de buey de mar

Arroz al horno

1ª BEBIDA

POSTRE a elegir **Y CAFÉ**

Carpaccio de piña con helado de coco

Torrija caramelizada
con helado de turrón

PRECIO | **18€**



TAPANUI TAPAS Y COPAS

AV. AL VEDAT, 180B

☎ 96 156 07 86 RESERVA PRÈVIA



MENÚ SOPAR

APERITIU

Gambeta fregida en farina de cigrons

ENTRANTS

Tàrtar de tonyina roja estil japonés

Croquetes de pernil ibèric fetes en casa
sobre llit de canonges italians

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Galta de vedella glace sobre duxelle de
bolets i salsa demi-glace

Rémol confitat sobre ensalada tèbia de
llentilles de Puy

1a BEGUDA

POSTRES a triar I CAFÉ

Pastís de galletes i xocolata

Tiramisú fet en casa

PREU | 20€

MENÚ CENA

APERITIVO

Gambita frita en farina de garbanzos

ENTRANTES

Tartar de atún rojo estilo japonés

Croquetas de jamón ibérico hechas en casa
sobre lecho de canónigos italians

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Carrillera de ternera glace sobre duxele de
boletus y salsa demi glace

Rodaballo confitado sobre ensalada tibia de
lentejas de puy

1ª BEBIDA

POSTRE a elegir Y CAFÉ

Tarta de galletas y chocolate

Tiramisú hecho en casa

PRECIO | 20€



BEMBEZAR RESTAURANTE

AV. SANT LLORENÇ, 117 (VEDAT DE TORRENT)
☎ 675 085 817 **RESERVA PRÈVIA**

MENÚ DINAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Tomaca amb ventresca de tonyina
Picada del iaio
Pernil ibèric i formatge d'ovella
Calamar de platja a l'andalusa
Fritura variada
Cuetes de gambes
amb verduretes al wok

PLAT PRINCIPAL

(Mín. 2 persones – a triar-ne 1)
Paella de pollastre, conill i ànec amb
bolets i carxofes
Arròs del senyoret
Paella de costelles amb carxofes
Melós de gamba roja

1a BEGUDA

POSTRES I CAFÉ O INFUSIÓ

Fruita natural o postres casolanes

PREU | 20€

MENÚ SOPAR

ENTRANTS

Pernil ibèric i formatge d'ovella
Ensalada valenciana

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Menú de barbacoa núm. 1
Embotit valencià
Rellomello ibèric i tallades de vedella
torrades

1a BEGUDA

POSTRES I CAFÉ O INFUSIÓ

Ensalada de fruites amb gelat

PREU | 18€

MENÚ COMIDA

ENTRANTES (2 a elegir)

Tomate con ventresca
Picadillo del abuelo
Jamón ibérico y queso de oveja
Calamar de playa a la andaluza
Fritura variada
Colitas de gambas
con verduritas al wok

PLATO PRINCIPAL

(Mín. 2 personas - 1 a elegir)
Paella de pollo, conejo y pato con
setas y alcachofas
Arroz del señoret
Paella de costillas con alcachofas
Meloso de gamba roja

1ª BEBIDA

POSTRE Y CAFÉ O INFUSIÓN

Fruita natural o postres caseros

PRECIO | 20€

MENÚ CENA

ENTRANTES

Jamón ibérico y queso de oveja
Ensalada valenciana

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Menú de barbacoa nº1
Embutido valenciano
Solomillo ibérico y cortes de ternera
asados

1ª BEBIDA

POSTRE Y CAFÉ O INFUSIÓN

Ensalada de frutas con helado

PRECIO | 18€



ARROCERIA LA PLAZA

PL. LLIBERTAT, 16B

☎ 96 108 04 90 **RESERVA PRÈVIA**

ARROCERIA

La Plaza

EST. 1999

MENÚ DINAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Pernil ibèric i formatge curat d'ovella
Calamar de platja a la planxa amb favetes
i alls tendres

Timbal de sépia amb ajoarriero

Esgarradet amb moixama i

formatge fresc

Botifarra de Burgos sobre coulis de
pimentó del piquillo

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Arròs de garró, gambes i foie

Arròs del senyoret

1a BEGUDA

POSTRES I CAFÉ

Tast de dolços casolans i
gelats artesans

PREU | 22 €

MENÚ SOPAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Pernil ibèric i formatge curat d'ovella
Calamar de platja a la planxa amb
favetes i alls tendres

Timbal de sépia amb ajoarriero

Esgarradet amb moixama i

formatge fresc

Botifarra de Burgos sobre coulis de
pimentó del piquillo

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Galta ibèrica amb bolets i
salsa espanyola

Llobarro a la planxa amb
verdures de temporada

1a BEGUDA

POSTRES I CAFÉ

Tast de dolços casolans i
gelats artesans

PREU | 22 €

MENÚ COMIDA

ENTRANTES (2 a elegir)

Jamón ibérico y queso curado de oveja
Calamar de playa a la plancha con habitas
y ajos tiernos

Timbal de sepia al ajoarriero

Esgarraet con mojama y

queso fresco

Morcilla de Burgos sobre culis de
pimiento del piquillo

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Arroz de codillo, gambas y foie

Arroz del señoret

1ª BEBIDA

POSTRE Y CAFÉ

Degustación de repostería casera y
helados artesanos

PRECIO | 22 €

MENÚ CENA

ENTRANTES (2 a elegir)

Jamón ibérico y queso curado de oveja
Calamar de playa a la plancha con
habitas y ajos tiernos

Timbal de sepia al ajoarriero

Esgarraet con mojama y

queso fresco

Morcilla de Burgos sobre culis de
pimiento del piquillo

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Carrillera ibérica con boletus y
salsa española

Lubina a la plancha con
verduras de temporada

1ª BEBIDA

POSTRE Y CAFÉ

Degustación de repostería casera y
helados artesanos

PRECIO | 22 €

**TAULA
OBERTA
TORRENT**



MENÚ DINAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Calamars a la romana

Braves

Ensalada russa

Carn en salsa

Mandonguilles de carn

Cassola al foguer de calamarets amb alls

Cassola al foguer d'anques de granota
amb gambes amb alls

Cassola al foguer de gambes amb alls

Cistelleta de creïlles NEW amb
salsa tàrtara.

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Un primer plat del dia

o Plat combinat:

Entrecot amb salsa barbacoa, pebre o
rocafort i guarnició

Sepionet a la planxa amb
gambes ratllades

Emperador a la planxa

1a BEGUDA

POSTRES I CAFÉ

PREU | 19,5 €

MENÚ COMIDA

ENTRANTES (2 a elegir)

Calamares a la romana

Bravas

Ensaladilla rusa

Carne en salsa

Albóndigas de carne

Cazuela al fogón de chipirones al ajillo

Cazuela al fogón de ancas de rana
con gambas al ajillo

Cazuela al fogón de gambas al ajillo

Cestita de patatas NEW con
salsa tartara.

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Un primer plato del día

o Plato combinado:

Entrecot a la barbacoa, a la pimienta o
al roquefort con guarnición

Sepionet a la planxa con
gambas rayada

Emperador a la planxa

1ª BEBIDA

POSTRE Y CAFÉ

PRECIO | 19,5 €



LA POSADA DEL ARROZ

AV. AL VEDAT, 138

☎ 96 108 40 97 **RESERVA PRÈVIA**



MENÚ DINAR

APERITIU

Bunyol melós de botifarra amb mousse
d'all i ametles

ENTRANTS

Carpaccio de Black Angus amb vinagreta
de cítrics i parmesà
Calamarins arrebossats cruixents
blanca mar

PLAT PRINCIPAL

Paella o arròs melós de calamarets,
alls tendres, faves i gambes

1a BEGUDA

POSTRES I CAFÉ

Milfulls de nata i trufa

PREU | 20 €

MENÚ SOPAR

APERITIU

Bunyol melós de botifarra amb mousse
d'all i ametles

ENTRANTS

Saltat de carxofes confitades,
gambes i foie
Sepionets de platja a la planxa

PLAT PRINCIPAL

Un entrecot de retinta trinxat cada
dos persones

1a BEGUDA

POSTRES I CAFÉ

Milfulls de nata i trufa

PREU | 20 €

MENÚ COMIDA

APERITIVO

Buñuelo meloso de morcilla con mousse
de ajo y almendras

ENTRANTES

Carpaccio de Black Angus con vinagreta
de cítricos y parmesano
Puntillas cruixents
blanca mar

PLATO PRINCIPAL

Paella o meloso de Arroz de chipirones,
ajos tiernos, habas y gambas

1ª BEBIDA

POSTRE Y CAFÉ

Milhojas de nata y trufa

PRECIO | 20 €

MENÚ CENA

APERITIVO

Buñuelo meloso de morcilla con mousse
de ajo y almendras

ENTRANTES

Salteado de alcachofas confitadas,
gambas y foie
Sepietas de playa plancha

PLATO PRINCIPAL

Un entrecot de retinta trinchado cada
dos personas

1ª BEBIDA

POSTRE Y CAFÉ

Milhojas de nata y trufa

PRECIO | 20 €

**TAULA
OBERTA
TORRENT**



Avda. Al Vedat, 6
48903 TORRENT-VALENCIA

Tel: 96 157 31 32
Mòvt: 647 06 93 50

CAFETERIA CAIXA RURAL

AV. AL VEDAT, 6

☎ 647 06 93 50 **RESERVA PRÈVIA**

MENÚ SOPAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Verdura en tempura

Sépia a la planxa

Croquetota de botifarra de Burgos i
ceba caramel·litzada

Pernil celler i formatge manxec

Croquetota de bolets i foie

Calamarins arrebossats

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Emperador Mery

Xulletes de corder

1a BEGUDA

POSTRES a triar I CAFÉ

Gelat

Postres casolanes

PREU | 19€

MENÚ CENA

ENTRANTES (2 a elegir)

Verdura en tempura

Sepia plancha

Croquetón de morcilla de Burgos y
cebolla caramelizada

Jamón de bodega y queso manchego

Croquetón de boletus y foie

Puntilla de calamar

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Emperador Mery

Chuletitas de cordero

1ª BEBIDA

POSTRE a elegir Y CAFÉ

Helado

Postre casero

PRECIO | 19€

RESTAURANTE, ASADOR AZORÍN

C/ AZORÍN, 12

☎ 96 157 47 02 RESERVA PRÈVIA



MENÚ DINAR I SOPAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Ensalada temperada d'abadejo amb
maionesa d'anxoves

Cruixent d'espàrrecs de marge amb
mussolina d'espàrrecs blancs

Tàrtar de salmó, foie i avocat
Fritura de peix

Ous camperols amb creilles palla, foie i
bolets

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Mitjana de bou a la pedra

Abadejo confitat amb pasta fullada de
tomaca i samfaina (ratatouille) de verdures

1a BEGUDA

POSTRES I CAFÉ

Trena de xocolata
amb crema de vainilla

PREU | 22 €

MENÚ COMIDA Y CENA

ENTRANTES (2 a elegir)

Ensalada templada de bacalao con
mayonesa de anchoas

Crujiente de trigueros con
muselina de espárragos blancos

Tartar de salmón, foie y aguacate
Fritura de pescado

Huevos camperos con patatas paja, foie y
boletus

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Chuletón de buey a la piedra

Bacalao confitado con hojaldre de
tomate y ratatouille de verduras

1ª BEBIDA

POSTRE Y CAFÉ

Trena de chocolate
con crema de vainilla

PRECIO | 22 €



Restaurante | Casa Agustín

RESTAURANTE CASA AGUSTIN

C/ GÓMEZ FERRER, 17

☎ 96 155 55 26 **RESERVA PRÈVIA**

MENÚ DINAR I SOPAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Assortiment ibèric especial

Formatge manxec curat

Llomello de gerra amb allioli

Assortiment de croquetes: pernil,
abadejo i bolets (6 u.)

Formatge fregit amb
melmelada de tomaca

Cassoleta d'ous trencats amb creïlles
(de pernil o botifarra)

Ensalada russa o de verdures

Ensalada amb tomaca valenciana i
moixama

Calamars a la romana

Clòtxines valencianes al vapor

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Xulletes d'anyell a la brasa

Entrecot de bou

Rellomello ibèric a la brasa

Emperador a la planxa amb salsa verda

Salmó noruec a la papillota amb pernil

Orada a la planxa

1a BEGUDA

POSTRES a triar I CAFÉ

A triar entre les postres casolanes o
la fruita de temporada

MENÚ COMIDA Y CENA

ENTRANTES (2 a elegir)

Surtido ibérico especial

Queso manchego curado

Lomo de orza con ajoaceite

Surtido de croquetas: jamón,
bacalao y boletus (6 uds.)

Queso frito con
mermelada de tomate

Sartén de huevos rotos con patatas
(de jamón o morcilla)

Ensaladilla rusa o de verduras

Ensalada con tomate valenciano y
mojama

Calamares a la romana

Clóchinas valencianas al vapor

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Chuletillas de lechal a la brasa

Entrecot de buey

Solomillo ibérico a la brasa

Emperador a la plancha con salsa verde

Salmón noruego al papillote con jamón

Dorada a la plancha

1ª BEBIDA

POSTRE a elegir Y CAFÉ

A elegir entre los postres caseros o
fruta de temporada

PREU | 20 €

PRECIO | 20 €

**TAULA
OBERTA
TORRENT**



RESTAURANTE MALAVESAT

C/ PARE MÉNDEZ, 57

☎ 96 108 19 88 **RESERVA PRÈVIA**

Malavesat

MENÚ SOPAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Ensalada russa amb abadejo confitat i gambes

Braves Malavesat

Croquetes casolanes de pernil ibèric
Pollastre teriyaki

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Filet de llobarro a la planxa amb verduretes

Brinça de jòneg argentí a la brasa

1a BEGUDA

POSTRES I CAFÉ

logurt cremós amb mermelada casolana

PREU | 20€

MENÚ CENA

ENTRANTES (2 a elegir)

Ensaladilla rusa con bacalao confitado y gambas

Bravas Malavesat

Croquetas caseras de jamón ibérico
Pollo Teriyaxi

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Filete de lubina a la plancha con verduritas

Entraña de novillo argentino brasa

1ª BEBIDA

POSTRE Y CAFÉ

Yogurt cremoso con mermelada casera

PRECIO | 20€

CENTRAL PARK

T. 96 156 58 99

CAFETERIA CENTRAL PARK

AV. OLÍMPICA, 14

☎ 96 156 58 99 - 607 43 63 50

RESERVA PRÈVIA

MENÚ DINAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Albergines arrebossades amb mel de canya

Ensalada russa casolana

Botifarra de Burgos amb creilles papa

Calamar platja a la planxa

Formatge fregit amb salsa de nabius

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Llobarro a la planxa

Salmó al forn

Galta ibèrica en salsa

Xurrasco de vedella

1a BEGUDA

POSTRES I CAFÉ

Coca de taronja amb gelat de xocolata

PREU | 18€

MENÚ SOPAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Tatin de foie amb poma caramel·litzada

Ensalada russa casolana

Botifarra de Burgos amb creilles papa

Calamar platja a la planxa

Formatge fregit amb salsa de nabius

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Llobarro obert i cuit pel dors

Abadejo al forn gratinat amb allioli

Entrecot amb allets

Secret ibèric

1a BEGUDA

POSTRES I CAFÉ

Coca de taronja amb gelat de xocolata

PREU | 20€

MENÚ COMIDA

ENTRANTES (2 a elegir)

Berenjenas rebozadas

a la miel de caña

Ensaladilla rusa casera

Morcilla de Burgos con patatas papa

Calamar playa plancha

Queso frito con salsa de arándanos

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Lubina plancha

Salmón horno

Carrillera ibérica en salsa

Churrasco de ternera

1ª BEBIDA

POSTRE Y CAFÉ

Bizcocho de naranja con helado de chocolate

PRECIO | 18€

MENÚ CENA

ENTRANTES (2 a elegir)

Tatin de foie con manzana caramelizada

Ensaladilla rusa casera

Morcilla de Burgos con patatas papa

Calamar playa plancha

Queso frito con salsa de arándanos

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Lubina a la espalda

Bacalao al horno con gratin de all i oli

Entrecot con ajetes

Secreto ibérico

1ª BEBIDA

POSTRE Y CAFÉ

Bizcocho de naranja con helado de chocolate

PRECIO | 20€

**TAULA
OBERTA
TORRENT**



TARONGINO CAFE BAR

C/ SANT CRISTÒFOL, 6

☎ 647 01 90 44 **RESERVA PRÈVIA**



MENÚ SOPAR

ENTRANTS

Niu de polpet amb piruletes de gamba

Empanades argentines

PLAT PRINCIPAL

Safata de barquetes variades - 3 unitats

1a BEGUDA

POSTRES a triar, **CAFÉ I COPA**

Gintònic o mojito

Brownie de xocolate

Pastís de tiramisú

PREU | **20€**

MENÚ CENA

ENTRANTES

Nido de pulpito con piruletas de gamba

Empanadas argentinas

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Bandeja de montaditos variados - 3 Uds.

1ª BEBIDA

POSTRE a elegir, **CAFÉ y COPA**

Gin Tonic o mojito

Brownie de chocolate

Tarta de tiramisú

PRECIO | **20€**

**TAULA
OBERTA
TORRENT**



RESTAURANTES LOS ABETOS

CAMÍ DEL MAS DEL JUTGE, 64
i C/ PALMITERS, 2

☎ 96 157 39 43 - 96 156 14 22

RESERVA PRÈVIA

MENÚ DINAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Ensalada de formatge fresc i codonyat
amb vinagreta de fruita seca

Baguet farcida de pernil celler amb
tallades de formatge i oli aromatitzat

Escalivada amb moixama, ventresca de
tonyina, salsa romesco i adob d'oli
d'oliva

Llesca amb mermelada de figues,
formatge curat i anxova

Gotet de llagostí, salmó, alvocat i
formatge crema

Cremós de creïlla amb foie, trufa i
ou escaldat

Croquetes de bolets amb foie

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Arròs del senyoret

Arròs de relломello, bolets iallets
Arròs negre

Abadejo al forn amb ajoarriero fumat
Relломello de porc amb salsa de bolets

1a BEGUDA

POSTRES a triar **I CAFÉ**

Llesca amb ou casolana de caramel amb
gelat d'orxata

Brownie amb anous i gelat de vainilla

PREU | **18€**

MENÚ COMIDA

ENTRANTES (2 a elegir)

Ensalada de queso fresco y membrillo con
vinagreta de frutos secos

Baguette rellena de jamón de bodega con
lascas de queso y aceite aromatizado

Escalibada con mojama, ventresca de
atún, salsa romescu y aliño de aceite
de oliva

Tosta de mermelada de higos,
queso curado y anchoa

Vasito de langostino, salmón, aguacate y
queso crema

Cremoso de patata con foie, trufa y
huevo poché

Croquetas de boletus con foie

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Arroz del señoret

Arroz de solomillo, boletus y ajetes

Arroz negre

Bacalao al horno con ajoarriero ahumado

Solomillo de cerdo con salsa de setas

1ª BEBIDA

POSTRE a elegir **Y CAFÉ**

Torrija casera de caramelo con
helado de horchata

Brownie con nueces y helado de vainilla

PRECIO | **18€**



CASA LLÜISET

PL. MAJOR, 15

☎ 96 157 45 28 **RESERVA PRÈVIA**



MENÚ DINAR I SOPAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Post de pernil

Carpaccio de bou

Llesca de samfaina amb anxova

Xampinyó farcit de formatge crema al forn

Barqueta de poma, formatge de cabra,

panses i mel

Ensalada de confit amb fruites roges

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Arròs melós del senyoret

(NOMÉS en el DINAR)

Entrecot de vedella a la graella

Secret de porc a la graella

Dorada al forn farcida de formatge crema

Abadejo al forn amb crosta d'allioli

1a BEGUDA

Cervesa Artesana La Niña Bonita o

botella d'aigua

POSTRES I CAFÉ

Tast de postres

PREU **20** €

MENÚ COMIDA Y CENA

ENTRANTES (2 a elegir)

Tabla de jamón

Carpaccio de buey

Tosta de pisto con anchoa

Champiñón relleno de queso creme al horno

Montadito de manzana, queso de cabra,

pasas y miel

Ensalada de confit con frutos rojos

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Arroz meloso del señoret

(SÓLO para COMIDA)

Entrecot de ternera a la parrilla

Secreto de cerdo a la parrilla

Dorada al horno rellena de queso creme

Bacalao al horno con costra de alioli

1ª BEBIDA

Cerveza Artesana La Niña Bonita o

botella de agua

POSTRE Y CAFÉ

Degustación de postres

PRECIO **20** €

**TAULA
OBERTA
TORRENT**



Alkimia 2.0

ALKIMIA 2.0

PL. MAJOR, 28

☎ 96 108 06 72 **RESERVA PRÈVIA**

MENÚ SOPAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Braves

Tast de croquetes

Rotllo de sobrassada

Carpaccio de polp

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Hamburguesa de pollastre

Entrepà Alkimia 2.0

Sandvitx americà

1a BEGUDA

Cervesa, vi negre o blanc,

refresc, aigua

POSTRES, CAFÉ I COPA

Colpet de la casa

Púding casolà

PREU | 18€

MENÚ CENA

ENTRANTES (2 a elegir)

Bravas

Degustación de croquetas

Roller de sobrasada

Carpaccio de pulpo

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Hamburguesa de pollo

Bocadillo Alkimia 2.0

Sándwich americano

1ª BEBIDA

Cerveza, vino tinto o blanco,

refresco, agua

POSTRE, CAFÉ Y COPA

Chupito de la casa

Pudín casero

PRECIO | 18€



AGUAMARINA RESTAURANTE-PUB

C/ PARE MÉNDEZ, 29B

☎ 645 31 46 80 **RESERVA PRÈVIA**



MENÚ SOPAR

ENTRANTS (a triar-ne 2)

Post de 4 varietats d'hummus

Creïlles de la casa

Nachos AguaMarina

PLAT PRINCIPAL (a triar-ne 1)

Entrepans de la iaia a triar: chivito,
almussafes, farciment morú
(carn especiada de vedella i pollastre,
amb encisam, tomaca i salsa)

Abupizza amb carn picada adobada,
salsa barbacoa i mozzarella

Xauarma: pa de coqueta de blat

1a BEGUDA

POSTRES, CAFÉ / TE I COPA

Pastís gelat

Gintònic, whisky, rom, mojito, etc.

PREU | **18€**

MENÚ CENA

ENTRANTES (2 a elegir)

Tabla de 4 variedades de humus

Patatas de la casa

Nachos AguaMarina

PLATO PRINCIPAL (1 a elegir)

Bocatas de la abuela a elegir: Chivito,
Almussafes, Relleno moruno
(carne especiada de ternera y pollo,
con lechuga, tomate y salsa)

Abupizza con carne picada sazonada,
salsa barbacoa y mozzarella

Shawarma: pan de tortita de trigo

1ª BEBIDA

POSTRE, CAFÉ/TÉ Y COPA

Tarta helada

Gin tonic, whisky, ron, mojito, etc.

PRECIO | **18€**



TAULA
OBERTA

TORRENT