



Av. del Port, 36



966 851 383

CASTELLANO

Tartar de gamba blanca  
Carpaccio de pulpo y crema de boniato asado  
Roll de gamba roja y salsa tàrtara  
Taco de pescadilla con mayonesa de galera  
Albóndigas de mussola



Guiño al "Fesols i cansalà" pero con pescado  
Arroz meloso de callos de bacalao, judías, napicol y rape



Coulant de crema de avellanas



VALENCIA

Tàrtar de gamba blanca  
Carpaccio de pop i crema de moniato rostit  
Roll de gamba roja i salsa tàrtara  
Taco de lluç amb maionesa de galera  
Mandonguilles de mussola



Ullet al "Fesols i cansalà", però amb peix  
Arròs melós de tripa de bacallà, fesols, nap i rap



Coulant de crema d'avellanes

ENGLISH

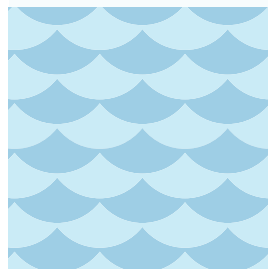
White shrimp tartare  
Octopus carpaccio with roasted sweet potato cream  
Red shrimp roll with tartar sauce  
Hake taco with mantis shrimp mayonnaise  
Mussola meatballs



Nod to "Fesols i cansalà" but with fish  
Creamy rice with cod tripe, beans, turnip, and monkfish



Hazelnut cream coulant



45€

(bebidas no incluidas)



Av. del Port, 37



966 853 442

CASTELLANO

Vermouth "Waschinais" con anchoa, mantequilla y turrón Carremi



Tomates con salazones  
"Aguachile" de gamba blanca con sésamo negro  
Alcachofas, gamba roja y almejas  
"Rapecitos" al ajillo con pisto valenciano  
Arroz meloso con sepia, calabaza y cigalas



Chocolate, turrón y aguacate

Vermut "Wachinai" amb anxova, mantega i torró Carremi



Tomaca amb salaons  
"Aguachile" de gamba blanca amb sèsam negre  
Carxofes, gamba roja i cloïsses  
Rapets a l'allet amb pisto valencià  
Arròs melós amb sépia, carabassa i escamarlans

VALENCIA



Xocolate, torró i alvocat



ENGLISH

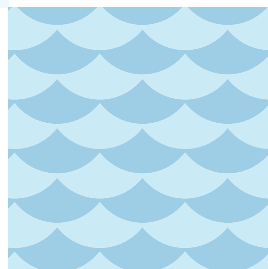
Vermouth "Wachinai" with anchovy, butter, and Carremi nougat



Tomatoes with salted fish  
"Aguachile" of white shrimp with black sesame  
Artichokes, red shrimp, and clams  
"Little monkfish" with garlic and Valencian ratatouille  
Creamy rice with cuttlefish, pumpkin, and crayfish



Chocolate, nougat, and avocado



45€

(bebidas no incluidas)



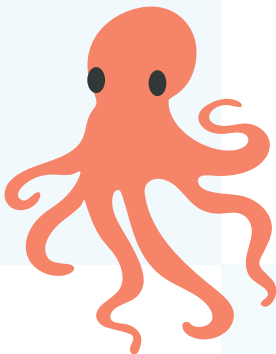
Carrer Pou, 1



602 221 200

CASTELLANO

"Tomatillo" confitado con brunoise de salazones  
Bombón de gamba blanca, glaseado con ají amarillo y lima  
Atún rojo con escabeche cítrico y "rabanitos" encurtidos  
Pulpo con espuma de piquillos y ali oli de albahaca  
Calamar en tempura con romesco de turrón Carremi y wakame  
Croqueta de caballa con pesto rojo y tierra de oliva  
~~~~~  
Rape en salsa de azafrán, alcachofas fritas y coliflor  
~~~~~  
Lingote de chocolate, crema inglesa y gel de nardo

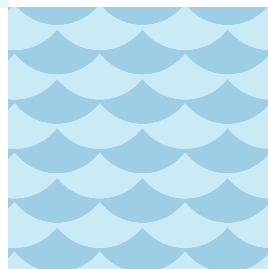


"Tomatillo" confitat amb brunoise de salades  
Bombó de gamba blanca, glacejat amb ají groc i llima  
Tonyina roja amb escabetx cítric i "raves" en vinagre  
Polp amb espuma de pebrereta i allioli d'alfàbrega  
Calamar en tempura amb romesco de torró Carremi i wakame  
Croqueta de cavalla amb pesto roig i terra d'oliva  
~~~~~  
Rap en salsa de safrà, carxofes fregides i coliflor  
~~~~~  
Lingot de xocolate, crema anglesa i gel de nardo

VALENCIÀ

ENGLISH

Candied "Tomatillo" with brunoise of salted fish  
White shrimp bonbon, glazed with yellow chili and lime  
Bluefin tuna with citrus escabeche and pickled "radishes"  
Octopus with piquillo pepper foam and basil aioli  
Tempura squid with Carremi nougat romesco and wakame  
Mackerel croquette with red pesto and olive soil  
~~~~~  
Monkfish in saffron sauce, fried artichokes, and cauliflower  
~~~~~  
Chocolate ingot, custard, and tuberose gel



45€

(bebidas no incluidas)



Av. Joan Carles I, 3



966 852 663

CASTELLANO

Mussola sticks a las 5 pimientos con salsa de níspero jalapeño

Arroz, conejo, garbanzos y pimiento rojo

Taco de bonito, berenjena, hierbas



“Esmorzaret viler”

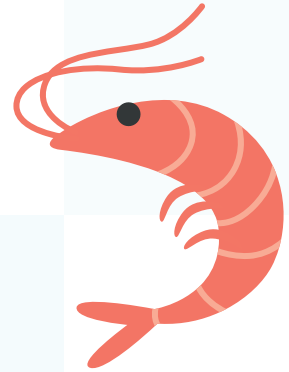
Gamba blanca, Seriola con ragut de verdures i algues

Empanadilla negra rellena de guiso de calamar y toques picantes

Secreto ibérico, cigalitas del mediterráneo y caldo de cocido



Almendra, naranja, chocolate



Bastonets de mussola a les cinc pebres amb salsa de nespra i jalapeño

Arròs, conill, cigrons i pebrera roja

Taco de bonítol, albergina, herbes



“Esmorzaret viler”

Gamba blanca, cirviola amb ragú de verdures i algues

Cresta negra farcida de guisat de calamar i tocs picants

Secret ibèric, escamarlans de la Mediterrània i brou de putxero



Ametla, taronja, xocolata

VALENCIA

ENGLISH

Mussola sticks with five peppers and loquat jalapeño sauce

Rice, rabbit, chickpeas, and red pepper

Bonito taco, eggplant, herbs



“Esmorzaret viler”

White shrimp, amberjack with vegetable ragout and seaweed

Black empanada stuffed with squid stew and spicy touches

Iberian pork, Mediterranean crayfish, and stew broth



Almond, orange, chocolate



54€

(bebidas no incluidas)



Av. del Port, 37 - local 3 y 4



633 768 591

CASTELLANO

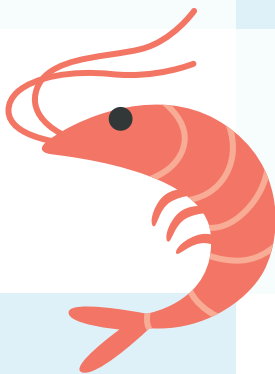
Chupito de Bloody Mary con gamba blanca y espuma de espelette  
Pimiento del piquillo relleno de salpicón de gamba blanca y salsa rosa  
Flor de alcachofa con "gambitas" al ajillo y crema de ajo asado



Coca de gamba en escabeche  
Arroz meloso de boquerón, espinacas y calabaza (mediodía)  
Falso canelón de gamba blanca con velouté de sus cabezas (noche)



Brownie con helado de "vilamisu"



Xopet de Bloody Mary amb gamba blanca i escuma d'espelette  
Pebrot del piquillo farcit d'esqueixada de gamba blanca i salsa rosa  
Flor de carxofa amb gambetes a l'allet i crema d'all rostit



Coca de gamba en escabetx  
Arròs melós d'aladroç, espinacs i carabassa (migdia)  
Fals caneló de gamba blanca amb velouté dels seus caps (nit)



Brownie amb gelat de "vilamisu"

VALENCIÀ

ENGLISH

Bloody Mary shot with white shrimp and espelette foam  
Piquillo pepper stuffed with white shrimp salad and pink sauce  
Artichoke flower with garlic shrimp and roasted garlic cream



Pickled shrimp coca  
Creamy rice with anchovy, spinach, and pumpkin (lunch)  
Fake cannelloni of white shrimp with its head velouté (dinner)



Brownie with "Vilamisu" ice cream



45€

(bebidas no incluidas)



Carrer Canalejas, 24



662 608 022

CASTELLANO

Quisquilla con "gazpatxet" de tomate  
Sashimi de calamar y "coca de molletes"  
Aladroc, espardenya con mayo kizami wasabi  
Gyozas de "gambeta" blanca encebada



Guiso de corvina con shiro-saikô miso  
Selección de sushi clásico: nigiri de pagel, nigiri de caballa y gunkan de atún rojo



Flan japonés de chocolate y almendras garrapiñadas



Quisquilla amb gazpatxet de tomaca  
Sashimi de calamar i "coca de molletes"  
Seitó, espardenya amb maionesa de kizami wasabi  
Gyozes de gambeta blanca encebada



Guisat de corvina amb shiro-saikô miso  
Selecció de sushi clàssic: nigiri de pàgell, nigiri de cavalla  
i gunkan de tonyina roja



Flam japonés de xocolate i ametles garrapinyades

VALENCIA

ENGLISH

Prawn with "gazpatxet" of tomato  
Squid sashimi and "molletes coca"  
Anchovy, sea cucumber with mayo kizami wasabi  
White shrimp "gambeta" gyozas with onion



Meagre stew with shiro-saikô miso  
Classic sushi selection: pandora nigiri, mackerel nigiri and bluefin tuna gunkan



Japanese chocolate flan with caramelized almonds



45€

(bebidas no incluidas)



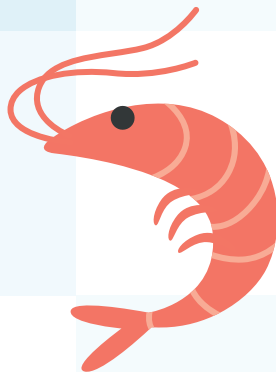
Av. del Port, s/n, local 3



965 890 021

CASTELLANO

Copa de cava rosado El Miracle  
Taco de gamba blanca y aguacate  
Crema de escabeche de gamba blanca y pulpo braseado  
"Muslito" de cigala  
~~~~~  
"Guisao" de rape con crujiente de col  
Arroz meloso de setas y gamba blanca  
~~~~~  
Churros con chocolate  
Café



Copa de cava rosat El Miracle  
Taco de gamba blanca i alvocat  
Crema d'escabetx de gamba blanca i pop brasejat  
Cuixeta d'escamarlà

~~~~~  
"Guisat" de rap amb cruixent de col  
Arròs melós de bolets i gamba blanca

~~~~~  
Xurros amb xocolate  
Café

VALENCIA

ENGLISH

Glass of rosé cava El Miracle  
White shrimp and avocado taco  
White shrimp escabeche cream and grilled octopus  
"Little crayfish leg"  
~~~~~  
"Stewed" monkfish with crispy cabbage  
Creamy rice with mushrooms and white shrimp  
~~~~~  
Churros with chocolate  
Coffee



50€

(bebidas no incluidas)



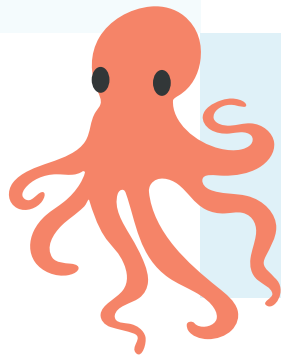
Paseo José M. Esquerdo, 6



966 140 701

CASTELLANO

Empanadilla...  
Pulpo, aguacate, calabaza  
Guiso de alcachofa, gamba y almejas  
Calamar en su tinta  
Tajine de mussola  
~~~~~  
Milhoja de limón



VALENCIÀ

“Empanadilla”  
Polp, alvocat, carabassa  
Guisat de carxofa, gamba i cloïsses  
Calamar en la seua tinta  
Tajin de mussola  
~~~~~  
Milfulles de llima

ENGLISH

Empanada...  
Octopus, avocado, pumpkin  
Artichoke, shrimp, and clam stew  
Squid in its ink  
Mussola tagine  
~~~~~  
Lemon millefeuille



45€

(bebidas no incluidas)





Av. del Port, 23



966 851 519

CASTELLANO

"Bollet" de mussola con mayonesa de kimchee  
Atún rojo marinado en oxygarum con cremoso de espárrago blanco y soja  
Ensaladilla de gamba roja con perlas de codium  
"Pani Puri" de queso callosi con sardina ahumada y crema de turrón  
Negra hojaldrada con "verduritas" y salsa de lima

Calamar guisado con huevo pochado  
Tallarines de salmonete y calabaza  
Taco de merluza al estilo mexicano

Raviolis de vainilla bourbon, de Jean Marc Sanz, con helado de plátano  
y Lotus con crema de chocolate



Bollet de mussola amb maionesa de kimchi  
Tonyina roja marinada en oxygarum amb cremós d'espàrrec blanc i soja  
Ensaladilla de gamba roja amb perles de codium  
"Pani Puri" de formatge callosí amb sardina fumada i crema de torró  
Negra fullada amb verduretes i salsa de llima

Calamar guisat amb ou poché  
Tallari de roger i carabassa  
Taco de lluç a l'estil mexicà

Raviolis de vainilla bourbon, de Jean Marc Sanz,  
amb gelat de plàtan i Lotus amb crema de xocolate

VALENCIA

ENGLISH

"Mussola Bollet" with kimchi mayonnaise  
Bluefin tuna marinated in oxygarum with creamy white asparagus and soy  
Red shrimp salad with codium pearls  
"Pani Puri" of Callosi cheese with smoked sardine and nougat cream  
Black puff pastry with "vegetables" and lime sauce

Stewed squid with poached egg  
Red mullet and pumpkin noodles  
Hake taco Mexican style

Bourbon vanilla ravioli, by Jean Marc Sanz, with banana  
and Lotus ice cream with chocolate cream



45€

(bebidas no incluidas)



Carrer Ilici, 29



691 569 692

CASTELLANO

Berenjenas crujientes con bacalao en migas y huevas de ajo negro  
Gambas blancas al ajillo con crujiente de jamón ibérico al vino blanco  
Tartar de gambas blancas con aceitunas, crujiente de nueces, toque de limón y huevas de Cádiz



Rape a la gallega  
Arroz de almejas y sepia con crujiente de ajo y almendras



Milhojas de manzana con nueces y caramelo de mantequilla salada

Albergínies cruixents amb bacallà en molles i ous d'all negre  
Gambes blanques a l'allet amb cruixent de pernil ibèric al vi blanc  
Tartar de gambes blanques amb olives, cruixent de nous, toc de llima i ous de Cadis



Rap a la gallega  
Arròs de cloïsses i sépia amb cruixent d'all i ametles



Milfulles de poma amb nous i caramelo de mantega salada

VALENCIÀ

ENGLISH

Crispy eggplant with cod crumbs and black garlic roe  
Garlic shrimp with crispy Iberian ham and white wine  
White shrimp tartare with olives, crispy walnuts, lemon touch, and Cádiz roe



Galician-style monkfish  
Clam and cuttlefish rice with crispy garlic and almonds



Apple millefeuille with walnuts and salted butter caramel



45€

(bebidas no incluidas)