

## ENTRANTES

Se sirven al centro de la mesa para ser compartidos. Por lo general se comparte una porción de entrante por cada dos comensales. También se pueden servir medias raciones.

<b>Salmón ahumado en caliente</b>	26€
Usando una técnica tradicional noruega, el salmón fresco es ahumado y servido templado.	
<b>Arenques noruegos marinados</b>	22€
Ligeramente dulces, es un plato ideal para compartir. Se sirve en forma de bocaditos pequeños, sin espinas y con salsa de yogur, mostaza y curry.	
<b>Berenjena al horno con pato confitado</b>	24€
Nuestro entrante más clásico. La berenjena se hornea y se sirve con pato confitado, acompañados de una salsa de tomate, cebolla y zanahoria.	
<b>Ensalada de tomates</b>	20€
Combinación de distintas variedades de tomate, junto con ventresca de bonito, dados de bacalao seco, aguacate, huevo escalfado y algunos encurtidos.	
<b>Jamón de Bellota</b>	28€
Jamón CARRASCO 100% Ibérico de Bellota. Un plato que no puede faltar.	

## PLATOS PRINCIPALES

Se cocinan y se sirven al centro de la mesa en nuestra sartén artesanal - *la Patella* - que está disponible en todos los tamaños. Si la mesa quisiera probar dos arroces distintos, éstos se servirían uno después de otro y las porciones de ambos se ajustarán en consecuencia.

<b>Arroz a banda</b>	29€
El clásico del mar. Se trata de un arroz especialmente limpio, servido únicamente con tropezones de gambón y calamar. <i>Variedad de grano: Bombita.</i>	
<b>Arroz negro</b>	29€
A la receta anterior se le añade tinta de calamar. <i>Variedad de grano: Bombita.</i>	
<b>Arroz de pollo con verduras</b>	29€
Es el arroz más valenciano de nuestra carta. El pollo es ecológico y la receta es especialmente rica en ingredientes. <i>Variedad de grano: Carnaroli.</i>	
<b>Arroz con conejo y caracoles</b>	29€
Con conejo de monte y caracoles de la sierra de Salinas (Alicante). <i>Variedad de grano: Carnaroli.</i>	
<b>Arroz con costilla de cerdo ibérico</b>	32€
Nuestro arroz más elaborado y genuino. El arroz, previamente ahumado durante cuarenta horas, se cocina con costillas de cerdo ibérico. <i>Variedad de grano: Bomba.</i>	
<b>Fideuá</b>	29€
La tradicional es la de pescado y marisco, pero se puede elaborar con cualquiera de nuestras recetas.	
<b>Tagliolini del Embajador</b>	28€
Pasta con láminas de bogavante y salsa de tomate, cebolla y zanahoria; todo ello con cocción final en la propia mesa.	