



CONTRA PUNTO

GASTRONOMIA

ENTRANTES FRIOS

Ostras (1ud.)	
-Al Natural 14	6, 20 €
-Curry de naranja valenciana 12, 14	
-Kimchy 1, 4, 6, 11, 14	
Anchoa Lopez Serie Oro sobre tosta de brioche (1ud.) 1,4,7	5, 25 €
Super GILDA 4, 12	6, 00 €
Ensalada de tomate con burrata de bufala artesanal 7,12	18,00 €
Hummus con cordero y salsa de yogurt 1,7,11	14, 80 €
Sepia con mahonesa de pistacho 8	14, 50 €
Puerro a la llama con salsa muhammarade yogurt y papada ibérica 7, 8, 12	14, 10 €
Boniato rojo asado con fresas, cremoso de queso azul, encurtidos y mojo verde 7, 12	14, 25 €
Ensaladilla escabechada de anguila ahumada 1, 3, 4, 12	13, 00 €
Esparrago blanco a la carbonara 3, 7	18, 00 €
Roast beef con crema de manzana asada y salsa verde 4	18, 30 €
Tartar de atún rojo con gazpacho verde 1, 4, 6, 11	24, 00 €
Steak tartar de lomo bajo madurado sobre tosta de croissant francés de mantequilla (1ud.) 1, 3, 4, 7, 10, 12	10, 50 €
Sashimi de salmón marinado sobre berenjena a la llama, encurtidos, miel y mostaza 1, 3, 4, 6, 10, 12	21, 00 €

ENTRANTES CALIENTES

Explosión de patata suflada con trufa fresca de temporada (1ud.) 3	5, 00 €
Oreja crujiente cocinada a baja temperatura con encurtidos 10	15, 50 €
Pulpo de roca con mahonesa de "mojo picón" 3, 12, 14	24, 00 €
Paletillas de conejo fritas con barbacoa de romero (4uds.) 1,7,10,12	22, 00 €
Costilla de cerdo ibérica con salsa taé y chips de yuca 1, 7	18, 50 €
Canelón de pollo de corral e Idiazábal 1, 3, 7	17, 80 €
Gamba blanca a la sal 200g 2	16, 50 €
Alitas de pollo de corral laqueadas	13, 50 €

PESCADOS

Rodaballo con "suquet" de marisco 2,4, 7, 12, 14	38, 00 €
Lomo de atún rojo glaseado con berenjena a la llama y ajetes 1, 4, 6, 7, 11	28, 00 €
Pescado de lonja con crema de coliflor y bimi 4	30, 00 €

CARNES

Codillo de cerdo con salsa romescu y pimientos de padron 12	25, 00 €
Presa ibérica de bellota con cebolletas agri dulces y crema cítrica de zanahoria 6,7,12	32, 00 €
Lomo bajo de vaca madurada > 40 días con pimientos del piquillo asados y patata paja (400gr/500gr)	46, 00 €
Solomillo de ternera con mole poblano, patatas y tomates Cherry 7	34, 00 €

ARROCES

De pescado de lonja y gamba roja 2,4, 12, 14	24, 00 €
Negro de torreznos de pulpo, salicornia y "alli oli" 2, 3, 4, 12, 14	23, 00 €
De costilla ibérica y chimichurri cítrico 12	21, 50 €
De pato, boletus y ajos tiernos 12	24, 00 €

*Los arroces se servirán exclusivamente en el **servicio de mediodía** y a mesa completa.

**Mínimo dos (2) personas.

***El precio de los arroces es **por persona**

**** A partir de 5 personas, el arroz será meloso. Si son menos personas, y desea que sea meloso, consulte a nuestro personal.

Servicio de pan p/persona 1, 50€

MENÚ

MENÚ NIÑOS

Nuggets, patatas y postre 1, 3, 6, 7, 8, 12 16, 00€

guía
repsol
2026



POSTRES

Coulant de chocolate a la piedra con helado de plátano y nibs de cacao (Tiempo mínimo de espera 12min.) 1, 3, 7, 8	9, 50 €
Torrija de brioche caramelizada con helado de leche merengada 1, 3, 7, 8	8, 00 €
Mousse de frutos rojos con chocolate blanco y sorbete de fresas 7	8, 00 €
Pan de calatrava con fruta de temporada y helado de calabaza 1, 3, 7, 8	7, 50 €
Tarta de queso de Mahón con toffee y pistacho garrapiñado 1, 3, 7, 8	8, 50 €

MENU MEDIO DIA

Entrante individual, principal y postre 25, 00€

* El menú se servirá únicamente en el **servicio de comidas**, los lunes, martes, miércoles, jueves y viernes de cada semana. (Excepto festivos).

** El menú se servirá a **mesa completa**. (Para mesas de 10 personas o más, consultar opciones)

*** El menú no está compuesto con platos de la carta, consulte con nuestro personal .

COPUNTRO

Palau de les Arts Reina Sofia,
Av. del Professor López Piñero, 1 46013 València.
Tel. 675 365 474