



CONTRA PUNTO

GASTRONOMIA

ENTRANTES FRIOS

Ostras (1ud.) 5,50€ - Al Natural 1,4 - Curry de naranja valenciana 12,14 - Kimchy 1,4,6,11,14
Montadito de anchoa con mantequilla (1ud.) 4,00€ 1,4,7
Ensalada de temporada con nuestro requesón casero 1,6,7,8,9,11 13,50€
Ensalada de brócoli con vinagreta de frutos secos 1,3,5,6,10,11,12 12,90€
Puerro a la llama con queso manchego al azafrán y papada ibérica 7 12,50€
Tomate del Perello con higos, albahaca y cebolla tierna 17,50€
Gofre con caviar siberiano , cremoso de parmesano y yema a baja temperatura 1,3,4,6,7 19,90€
Ensaladilla escabechada de anguila ahumada 1,3,4,12 9,90€
Sepia con mahonesa de pistachos 3,6,8,14 14,00€
Tartar de atún rojo con emulsión de aguacate 1,4,6,11 17,00€
Steak tartar de lomo bajo madurado sobre tosta de croissant francés de mantequilla (1ud.) 1,3,4,7,10,12 9,90€
Sashimi de salmón marinado sobre berenjena blanca a la llama, encurtidos, miel y mostaza 1,3,4,6,10,12 13,90€

ENTRANTES CALIENTES

Explosión de patata suflada con trufa de temporada (1ud.) 5,00€ 3
Olé mis huevos 1,3,7,12 12,50€
Pulpo de roca con mahonesa de "mojo picón" 3,12,14 18,00€
Paletillas de conejo fritas con barbacoa de romero (4uds.) 15,00€ 1,7,10,12
Canelón de pollo de corral al gratén de Idiazábal 1,3,7 14,90€
Clóchina valenciana al vapor de horchata 14,9 13,50€
Gamba blanca a la sal 200g 2 12,90€

PESCADOS

Raya con "suquet" de marisco 2,4,7,12,14 22,50€
Lomo de atún rojo glaseado con berenjena a la llama y ajetes 1,4,6,7,11 26,00€
Pescado de lonja con crema de coliflor y bimi 4 24,90€

CARNES

Lomito de cordero con guiso de remolacha y piparras fritas 7 26,90€
Presalada ibérica de bellota con cebolletas agrídulces y crema cítrica de zanahoria 6,7,12 23,50€
Lomo bajo de vaca madurada >40 días con pimientos del piquillo asados y patata paja (400gr/500gr) 38,00€

ARROCES

De pescado de lonja y gamba roja 2, 4, 12, 14	23,00€
Negro de torreznos de pulpo, salicornia y "all i oli" 2, 3, 4, 12, 14	20,90€
De costilla ibérica y chimichurri cítrico 7, 12	18,50€

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

**Mínimo 2 personas.

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

MIENÚ

MENÚ NIÑOS

Nuggets, patatas y postre 1, 3, 6, 7, 8, 12	15,00€
---	--------



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	7,50€
Mousse tropical con helado de leche de cabra fresca y crujiente de mango 7	7,50€
Tarta de queso entera (2 personas) 3, 7	18,90€

MENU MEDIO DIA

Entrante individual, principal y postre	22,50€
---	--------

*El menú se servirá únicamente los miércoles, jueves y viernes de cada semana. (Excepto festivos).

**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