



CONTRA PUNTO GASTRONOMIA

ENTRANTES FRIOS

Ostras (1ud.)	5,80€
- Al Natural ¹⁴	
- 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€
Calabaza asada con cecina y yogurt seco ⁷	16,80€
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 muhammara de 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}	11,00€
Gofre con cremoso de parmesano, yema curada y caviar de esturión de Sarrión ^{1, 3, 4, 7}	17,50€
Roast beef con crema de manzana asada y salsa verde ⁴	15,00€
Tartar de atún rojo con gazpacho verde ^{1, 4, 6, 11}	19,50€
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 a la llama, encurtidos, miel y mostaza ^{1, 3, 4, 6, 10, 12}	14,90€

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€
Olé mis huevos ^{1, 3, 7, 12}	12,50€
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}	19,50€
Costilla de cerdo ibérica con salsa tae y chips de topinambo ^{1, 7}	15,00€
Canelón de pollo de corral e Idiazábal ^{1, 3, 7}	14,90€
Gamba blanca a la sal 200g ²	16,50€
Alitas de pollo de coral laqueadas	13,50€
Alcachofas con espuma de holandesa y papada ibérica	16,00€

PESCADOS

Rodaballo con "suquet" de marisco ^{2, 4, 7, 12, 14}	30,50€
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	29,50€
Lenguado a la meunière con gamba roja ^{1, 2, 4, 7, 14}	29,00€

CARNES

Codillo de cerdo con salsa romescu y calçots ¹²	25,00€
Presa ibérica de bellota con cebolletas agridulces y crema cítrica de zanahoria ^{6, 7, 12}	27,00€
Lomo bajo de vaca madurada >40 días con pimientos del piquillo asados y patata paja (400gr/500gr)	40,00€
Solomillo de ternera con mole poblano, patatas y tomates Cherry. ⁷	35,00€

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 ¹²	19,50€
Meloso de pato, boletus y ajos tiernos ¹²	22,50€

*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€
* Servicio de tupper y bolsa para llevar	1,50€

MIENÚ

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}	7,90€
Mousse de frutos rojos con chocolate blanco y sorbete de fresas ⁷	7,50€
Brownie blanco de hojaldre con fruta de temporada y helado de calabaza ^{1, 3, 7, 8}	6,90€
Tarta de queso de Mahón con toffee y pistacho garrapiñado ^{1, 3, 7, 8}	7,80€

MENÚ MEDIO DÍA

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 Valencia.
Tel. 675 365 474