



# CONTRA PUNTO

## GASTRONOMIA

### ENTRANTES FRIOS

<b>Ostras</b> (1ud.) - Al Natural <sup>14</sup> - Curry de naranja valenciana <sup>12, 14</sup> - Kimchy <sup>1, 4, 6, 11, 14</sup>	5,80€
<b>Anchoa</b> Lopez Serie Oro sobre tosta de brioche (1ud.) <sup>1, 4, 7</sup>	5,25€
Super <b>GILDA</b> <sup>4, 12</sup>	6,00€
<b>Calabaza asada</b> con cecina y yogurt seco <sup>7</sup>	16,80€
<b>Hummus</b> con cordero y salsa de yogurt <sup>1, 7, 11</sup>	14,80€
<b>Sepia</b> con mahonesa de pistacho <sup>8</sup>	14,50€
<b>Puerro a la llama</b> con salsa muhammara de yogurt y papada ibérica <sup>7, 8 12</sup>	14,10€
<b>Boniato rojo asado</b> con fresas, cremoso de queso azul, encurtidos y mojo verde <sup>7, 12</sup>	14,25€
<b>Ensaladilla</b> escabechada de anguila ahumada <sup>1, 3, 4, 12</sup>	11,00€
<b>Gofre</b> con cremoso de parmesano, yema curada y caviar de esturión de Sarrión <sup>1, 3, 4, 7</sup>	17,50€
<b>Roast beef</b> con crema de manzana asada y salsa verde <sup>4</sup>	15,00€
<b>Tartar de atún rojo</b> con gazpacho verde <sup>1, 4, 6, 11</sup>	19,50€
<b>Steak tartar</b> de lomo bajo madurado sobre tosta de croissant francés de mantequilla (1ud.) <sup>1, 3, 4, 7, 10, 12</sup>	9,90€
<b>Sashimi de salmón</b> marinado sobre berenjena a la llama, encurtidos, miel y mostaza <sup>1, 3, 4, 6, 10, 12</sup>	14,90€

### ENTRANTES CALIENTES

<b>Explosión</b> de patata suflada con trufa fresca de temporada (1ud.) <sup>3</sup>	5,00€
<b>Oreja crujiente</b> cocinada a baja temperatura con encurtidos <sup>10</sup>	15,50€
<b>Olé mis huevos</b> <sup>1, 3, 7, 12</sup>	12,50€
<b>Pulpo</b> de roca con mahonesa de “mojo picón” <sup>3, 12, 14</sup>	24,00€
<b>Paletillas</b> de conejo fritas con barbacoa de romero (4uds.) <sup>1, 7, 10, 12</sup>	19,50€
<b>Costilla de cerdo ibérica</b> con salsa tae y chips de topinambo <sup>1, 7</sup>	15,00€
<b>Canelón</b> de pollo de corral e Idiazábal <sup>1, 3, 7</sup>	14,90€
<b>Gamba blanca</b> a la sal 200g <sup>2</sup>	16,50€
<b>Alitas de pollo de coral</b> laqueadas	13,5€

### PESCADOS

<b>Rodaballo</b> con “suquet” de marisco <sup>2, 4, 7, 12, 14</sup>	30,50€
<b>Lomo de atún rojo</b> glaseado con berenjena a la llama y ajetes <sup>1, 4, 6, 7, 11</sup>	28,00€
<b>Pescado</b> de lonja con crema de coliflor y bimi <sup>4</sup>	29,50€
<b>Lenguado a la meunière</b> con gamba roja <sup>1, 2, 4, 7, 14</sup>	29€

### CARNES

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

# MENÚ

## MENÚ NIÑOS

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



## 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	7,90€
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 DIA

Entrante individual, principal y postre	25,00€
---	--------

\* El menú se servirá únicamente en el **servicio de comidas**, los 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