



CONTRAPUNTO

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€
---------------------------------------	--------------	--------

Puero 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 lama, 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		13,5€
---	--	-------

PESCADOS

Rodaballo con "suquet" de marisco	_{2, 4, 7, 12, 14}	30,50€
--	----------------------------	--------

Lomo de atún rojo glaseado con berenjena a la llama y ajates	_{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€
--	---------------------------	-----

CARNES

Codillo de cerdo con salsa romesco 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€
--	--------------	--------

POSTRES

Coulant de chocolate a la piedra con helado de plátano y nibs de cacao (Tiempo mínimo de espera 12min.)	9,50€
Torrija de brioche caramelizada con helado de leche merengada	7,90€
Mousse de frutos rojos con chocolate blanco y sorbete de fresas	7,50€
Brownie blanco de hojaldre con fruta de temporada y helado de calabaza	6,90€
Tarta de queso de Mahón con toffee y pistacho garrapiñado	7,80€

ARROCES

De pescado de lonja y gamba roja	23,00€
Negro de torreznos de pulpo, salicornia y "all i oli"	20,90€
2, 3, 4, 12, 14	
De costilla ibérica y chimichurri cítrico	19,50€
Meloso de pato, boletus y ajos tiernos	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	16,00€
----------------------------------	--------



MENU 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.

G
O
N
U
N
T
R
I
O

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