



# CONTRA PUNTO

## GASTRONOMIA

### ENTRANTES FRIOS

<b>Ostras</b>	5,50€
- Al Natural <sup>14</sup>	
- Curry de naranja valenciana <sup>12,14</sup>	
- Kimchy <sup>1,4,6,11,14</sup>	
<b>Montadito de anchoa con mantequilla</b> <sup>1,4,7</sup>	4,00€
<b>Ensalada de invierno</b> con calabaza asada y nuestro requesón casero <sup>3,7,8</sup>	13,50€
<b>Ensalada de brócoli</b> con vinagreta de frutos secos <sup>1,3,5,6,10,11,12</sup>	12,90€
<b>Berenjena ahumada picante</b> <sup>3,5,7,9,12</sup>	12,15€
<b>Tartar de atún rojo</b> con aguacate <sup>1,4,6,11</sup>	17,80€
<b>Gofre</b> con caviar de esturión de Sarrión, cremoso de parmesano y yema cruda <sup>1,3,4,6,7</sup>	16,95€
<b>Ensaladilla</b> escabechada de anguila ahumada <sup>1,3,4,12</sup>	9,90€
<b>Sepia</b> con mahonesa de pistachos <sup>3,6,8,14</sup>	13,95€
<b>Esturión de Sarrión</b> ahumado en caliente con crema de frutos rojos y pickle de col lombarda <sup>4,7,12</sup>	13,90€
<b>Steak tartar</b> de lomo bajo madurado sobre tosta de croissant francés de mantequilla <sup>1,3,4,7,10,12</sup>	9,90€

### ENTRANTES CALIENTES

<b>Explosión</b> de patata suflada con trufa negra <sup>3</sup>	5,00€
<b>Olé mis huevos</b> <sup>1,3,7,12</sup>	12,00€
<b>Pulpo</b> de roca con mahonesa de "mojo picón" <sup>3,12,14</sup>	17,80€
<b>Paletillas</b> de conejo fritas con barbacoa de romero (4uds.) <sup>1,7,10,12</sup>	15,00€
<b>Canelón</b> de pollo de corral <sup>1,3,7</sup>	14,90€
<b>Setas silvestres</b> de temporada con bechamel ligera de tomillo <sup>1,7,8</sup>	22,50€
<b>Alcachofas confitadas</b> con velo de papada ibérica,y velouté de puchero <sup>7,8</sup>	14,90€

### PESCADOS

<b>Raya</b> con suquet de marisco <sup>2,4,7,12,14</sup>	22,50€
<b>Atún</b> atún rojo con ajetes y cremoso de chirivía e hinojo <sup>1,4,6,7</sup>	24,00€
<b>Pescado</b> de lonja con coliflor y bimi <sup>4</sup>	25,00€

### CARNES

<b>Jarrete</b> de cordero a baja temperatura con guiso de remolacha <sup>7,12</sup>	24,00€
<b>Presas ibéricas</b> de bellota con cebolletas agrídulces y crema cítrica de zanahoria <sup>6,7,12</sup>	23,50€
<b>Lomo bajo de vaca madurado</b> (>40 días) con pimientos del piquillo confitados y patata paja (400gr/500gr)	34,00€

---

## ARROCES

---

<b>De gamba roja y alcachofas</b> <small>2, 4, 12, 14</small>	22,50€
<b>De lonja</b> <small>2, 4, 12, 14</small>	18,50€
<b>Negro de torreznos de pulpo, salicornia y "all i oli"</b> <small>2, 3, 4, 12, 14</small>	20,50€
<b>Meloso de pato y boletus</b>	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

---

<b>Coulant de chocolate</b> a la piedra con helado de plátano y nibs de cacao ( <i>Tiempo mínimo de espera 12min.</i> ) <small>1, 3, 7, 8</small>	9,50€
<b>Torrija de brioche</b> caramelizada con helado de leche merengada <small>1, 3, 7, 8</small>	7,50€
<b>Trufa blanca</b> de frutos rojos <small>7</small>	7,50€
<b>Hojaldre</b> con compota de manzana y helado de vainilla bourbon <small>1, 3, 7, 8</small>	6,90€

## MENÚ MEDIO DÍA

**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

# COPUNTRAO

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