



CONTRA PUNTO GASTRONOMIA

ENTRANTES FRIOS

Ostras (1ud.) -Al Natural ¹⁴ -Curry de naranja valenciana ^{12, 14} -Kimchy ^{1, 4, 6, 11, 14}	6, 20 €
Anchoa LopezSerie Oro sobre tosta de brioche (1ud.) ^{1, 4, 7}	5, 25 €
Super GILDA ^{4, 12}	8, 50 €
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 muhammarade 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}	13,00€
Gofre con cremoso de parmesano, yema curada y caviar de esturión de Sarrión ^{1, 3, 4, 7}	17,50€
Roastbeef con crema de manzana asada y salsa verde ⁴	18,30€
Tartar de atún rojo con gazpacho verde ^{1, 4, 6, 11}	24,00€
Steaktartar de lomo bajo madurado sobre tosta de croissant francés de mantequilla (1ud.) ^{1,3,4,7, 10,12}	10,50€
Sashimi de salmón marinado sobre berenjena a la llama, encurtidos, miel y mostaza ^{1, 3, 4, 6, 10, 12}	21,00€

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}	22,00€
Costilla de cerdo ibérica con salsa tae y chips de topinambo ^{1,7}	21,00€
Canelón de pollo de corral e Idiazábal ^{1, 3, 7}	17,80€
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	16,70€

PESCADOS

Rodaballo con "suquet" de marisco ^{2,4, 7, 12, 14}	38,00€
Lomo de atún rojo glaseado con berenjena a la llama y ajetes ^{1, 4, 6, 7, 11}	34,00€
Pescado de lonja con crema de coliflor y bimi ⁴	39,00€

CARNES

Codillo de cerdo con salsa romescuy calçots ¹²	25,00€
Presa ibérica de bellota con cebolletas agrídulces y crema cítrica de zanahoria ^{6,7,12}	36,00€
Lomo bajo de vaca madurada >40 días con pimientos del piquillo asados y patata paja (400gr/500gr)	46,00€
Solomillo de ternera con mole poblano, patatas y tomates Cherry. ⁷	37,00€

ARROCES

De pescado de lonja y gamba roja ^{1,4,12,14}	24,00€
Negro de torreznos de pulpo, salicornia y "alli oli" ^{2,3,4,12,14}	23,00€
De costilla ibérica y chimichurri cítrico ²	21,50€
Meloso de pato, boletus y ajos tiernos ²	24,00€

*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€

Si lo deseas, puedes llevarte lo que no hayas consumido en el local. Disponemos de envases sin coste adicional.

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}	8,50 €
Mousse de frutos rojos con chocolate blanco y sorbete de fresas ⁷	8,00 €
Brownie blanco de hojaldre con fruta de temporada y helado de calabaza ^{1,3,7,8}	7,50 €
Tartade queso de Mahón con toffee y pistacho garrapiñado ^{1,3,7,8}	8,50 €

MENU MEDIO DIA

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