



CONTRA PUNTO GASTRONOMIA

ENTRANTES FRIOS

Ostras (1ud.)	5,80€
- Al Natural ¹⁴	
- Curry de naranja valenciana ^{12, 14}	
- Kimchy ^{1, 4, 6, 11, 14}	
Montadito de anchoa con mantequilla (1ud.) ^{1, 4, 7}	4,50€
Wagyu sobre pan soplado relleno de calabaza (1ud.) ^{1, 6, 12}	4,50€
Ensalada de endivias con calabaza, queso feta, curry de naranja ^{1, 7, 8, 12}	14,50€
Ensalada de brócoli con vinagreta de frutos secos ^{1, 3, 5, 6, 10, 11, 12}	13,50€
Puerro a la llama con queso manchego al azafrán y papada ibérica ⁷	13,25€
Boniato rojo asado con fresón, 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€
Tartar de atún rojo con emulsión de aguacate ^{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 blanca 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€
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}	18,50€
Setas silvestres a la mantequilla de tomillo con huevo a baja temperatura ^{3, 7}	21,00€
Canelón de pollo de corral al gratén de Idiazábal ^{1, 3, 7}	14,90€
Alcachofa de Benicarló con papada ibérica, crema de parmesano y espuma de salsa holandesa ^{3, 7, 12}	16,00€
Gamba blanca a la sal 200g ²	16,50€

PESCADOS

Raya con "suquet" de marisco ^{2, 4, 7, 12, 14}	27,50€
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}	27,90€

CARNES

Lomito de cordero con guiso de remolacha, judía bobby y patatas ⁷	29,90€
Preso ibérica de bellota con cebolletas agrídulces y crema cítrica de zanahoria ^{6, 7, 12}	25,50€
Lomo bajo de vaca madurada >40 días con pimientos del piquillo asados y patata paja (400gr/500gr)	40,00€

ARROCES

De pescado de lonja y gamba roja <small>2, 4, 12, 14</small>	23,00€
Negro de torreznos de pulpo, salicornia y "all i oli" <small>2, 3, 4, 12, 14</small>	20,90€
De costilla ibérica y chimichurri cítrico <small>12</small>	19,50€
Meloso de pato, boletus y ajetes <small>12</small>	21,50€

*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

Servicio de pan 1,50€ p/persona

MIENÚ

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.) <small>1, 3, 7, 8</small>	9,50€
Torrija de brioche caramelizada con helado de leche merengada <small>1, 3, 7, 8</small>	7,50€
Mousse de frutos rojos con chocolate blanco y sorbete de fresas <small>7</small>	7,50€
Tarta de queso (Comte 24 meses) <small>3, 7</small>	18,90€
½ tarta de queso (Comte 24 meses) <small>3, 7</small>	11,50€

MENU MEDIO DIA

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.

COPUNTRO

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