

Para Abrir el Apetito (to whet the appetite)

Anillas de Calamar (squid rings)	7,90 €
Ternerita a la Vinagreta (Fake carpaccio beef with Vinagrette)	6,50 €
Delicias de pollo (Home made Nuggets)	5,50 €
Empanadas Argentinas (Typical Argentinian Starter)	2,40 €
Ensaladilla rusa (Russian Salad)	4,90 €
Gambón milanese con Guacamole (unidad) (breaded Shrimp Unit)	2,65 €
Patatas Abrasados (Potato, Green leek, bacon, Cream)	5,90 €
Patatas Bravas (Potato, Alioli, Hot Spicy sauce)	5,10 €
Provoleta Pomodoro (Melted Italian Cheese, Tomato Sauce)	7,50 €
Puntillas (fried Sprigs)	7,20 €
Tartar de mariscos cocidos a la criolla. (tar tar of cooked sea food)	6,50 €
Ibérico de Bellota (Spanish acorn ham)	17,90 €
Queso Manchego (Special Spanish Cheese)	11,90 €
Esgarraet (Norwegian cod, peppers, garlic)	6,50 €
Sepionet de playa (Grilled Beach Catlefish)	9,00 €
Mejillones a la Provenzal (Provençal Mussels)	8,90 €
Gambón a las Brasas (unidad) (Barbecue Shrimp Unit)	2,50 €
Pulpo Abrasados (Pulpo a las brasas, puré de autor) (Barbecue, Octopus whith author mashed potatoes)	18,90 €

Todos nuestro productos son 100 % Frescos y elaborados con materia prima de 1º calidad

All our products are 100% Fresh and made with 1st quality raw material

Verdes de la Albufera (nuestras ensaladas) (Our Salad's)

Mar y tierra (Lechuga, Aguacate, patata, salmón ahumado, Gambas grilladas, Tomate cherry, Huevo duro y Queso crema) (Lettuce, Avocado, Potato, Smoked Salmon, Grilled Prawns, Cherry Tomato, Hard Egg and Cream Cheese)	10,90 €
Montañesa (Mezclum, tomate valenciano, queso de cabra, frutos secos, miel y vinagreta de manzanas verdes) (Mezclum, Valencian tomato, goat cheese, nuts, honey and green apple vinaigrette)	10,90 €
Ensalada Creatividad del Chef (Ensalada de inspiración diaria) (Daily inspired salad)	10,90 €

Gran selección de Carnes a las brasas (Great selection of barbecued meats)

Secreto Ibérico Marinado con Mostaza miel y Limón (Iberian pork secret Marinated with Honey and Lemon Mustard)	17,90 €
Asado Criollo con Chimichurri (Argentine Beef Cut, whith special sauce)	15,90 €
Entraña de ternera (corte de carne escondido detrás del asado) (cut of meat hidden behind the ribs)	14,90 €
Entrecote Madurado (40 días) (Entrecote Matured (40 days approx))	19,90 €
Chuletón Madurado (chuleton matured)	39,00 €
Pechuga Campera (Chiken breast)	12,90 €
Contramuslo Campero (Chiken whole leg)	12,90 €
Chori Morci (Barbacue Susage & Black Sausage)	7,90 €

La Red del Pescatero (the fisherman's net)

Lubina al punto de sal con vegetales a las brasas (Barbacue Seabass)	16,90 €
Salmón Noruego Grillado con pure de berenjenas y patata (Barbacua Salmón)	16,90 €
Rodaballo Grillado con chupín de limón y patatas natural al pimentón (Grilled Turbot)	18,90 €



Arrozales de la Albufera

Tradicionales (Traditional)

Paella Valenciana de Pollo y Conejo (Traditional Rice, whit chicken, Rabbit)	12,50 €
Paella de Verduras (Vegetables Rice)	11,50 €
Arroz negro (Black Paella squid ink)	14,50 €
Arroz del Senyoret (Peeled Seafood Rice)	14,50 €
Arroz a Banda (Squids and small prawns rice)	14,50 €

Arroces Secos (Dry Rice)

Arroz de Pato, Fioe y boletus Edilus (Duck, Wild Mushrooms, and Foie)	16,50 €
Arroz con carabineros, Vieiras y Rape (Red shrimp, Scallops, Monkfish)	22,00 €
Arroz de Bogabante y Sepia (Lobster And Cuttlefish)	22,00 €

{ Todos nuestros arroces pueden ser melosos o fideuà }

Recetas de la Nona

Tortelloni de requesón y Espinaca (Stuffed pasta, with Spinach and Curd)	11,90 €
Casoncelli de Ternera (Stuffed pasta With Beef)	11,90 €
Raviolis de Salmon (stuffed pasta With Salmon)	11,90 €
Lunetes 4 Formaggi (stuffed pasta whit 4 cheese)	11,90 €

Salsas/Sauces

Mediterranea/Gorgonzola/Tomate
Mediterranean/Blue Cheese/Tomato



GRILL FRIENDS & MORE

Postres (TODOS HECHOS EN CASA)

Home made Desserts

Panquque con Dulce de Leche (traditional Argentine Dessert)	5,20 €
Tyroptina Griega (Delicioso Flan Casero con nata fresca montada y Dulce de leche) (Flan with fresh cream)	4,90 €
Ti Tira su (Tradicional Tiramisú con el toque Abrasados) (original Tiramisú)	4,90 €
Manzana Verde asada con helado de vainilla (Roasted Green Apple With vanilla ice cream)	4,90 €
Piamonte Abrasado (Tradicional Panna Cotta con nuestro tradicional Dulce de leche) (traditional Italian Dessert)	5,50 €
Creatividad de Chef (Postre de Inspiración Diaria) (inspiration Dially dessert)	5,20 €