

## Carta Àtic

### ENTRANTES FRÍOS

Jamón 5J Media Ración 14€/Ración entera 25€



Cecina de León con almendras 11€



Surtido de quesos valencianos 12€



Matrimonio de conveniencia

(Anchoa 00 con boquerón marinado y romesco casera) 3,95€



Tomates DO con atún rojo salvaje en tartar 15€



Aguacates asados y ají amarillo 16€



Ensaladilla con carpaccio de gamba  
templada y tartar de aceituna gordal 14€



Tartar de atún rojo salvaje con aguacate y sésamo 19€



Causa limeña con pollo de corral y pico de gallo 10€



Steak tartar con yema de huevo curada 17€



Tartar de salmón con guacamole, mango y pan de carasatu 14€



Usuzukuri de corvina con cítricos y caviar de chipotle 14,50€



\*Servicio de pan 2€

\*Pan, ajoaceite y tomate rallado 4€

PALAU  
ALAMEDA



## ENTRANTES CALIENTES

Flor de alcachofa y papada ibérica 13€



Croqueta artesana de choco 4€



Croqueta artesana de jamón 4€



Bravas a la valenciana 12€



Sepionets con mayonesa de lima 15€



Molleja de ternera, aguacate al jasper y salsa picada 15€



Puerro a la brasa con salsa romescu y allioli casero 12€



## LAS BRASAS

### Pescados

Dorada con ajada de hierbas y patatas ratte 29€



Rodaballo a la bilbaina con verduras de temporada (para compartir) 55€



Bacalao con ajoatao y titaina 24€



### Carnes

Presa ibérica completa a la brasa (600gr) (para compartir) 55€



Solomillo a la brasa con milhojas de tocineta y parmentier 25€



Lomo bajo de vaca madurada con patatas risoladas 26€



Hamburguesa de vaca madurada 15€





## LA CARNICERÍA DE PALAU

Holstein, Alemania. 30 días de maduración 60€/KG

Simental, Holanda. 60 días de maduración 70€/KG

Rubia gallega, España. 100 días de maduración 82€/KG

## LOS ARROCES

(solo mediodía)

Paella valenciana 17€

Arroz seco de presa 18€

Fideuà de sepionet y gambón 18€



Arroz de marisco pelado 19€



Arroz meloso de marisco 19€



Arroz de pato y boletus 18€

Arroz de calamar en su tinta y gamba alistada (negro) 18€



Arroz de bacalao, coliflor y ajos tiernos 18€



Fideuà de Gandía 22€

(premio a la mejor fideuà del mundo 2023)



PALAU  
ALAMEDA



## LOS POSTRES

Torrija con leche merengada y helado 8€



Cheesecake tradicional 8€



Frenesí de Chocolate 8€



Baba al ron con piña caramelizada y espuma de coco 10€



Blondie con cobertura de chocolate, almendra y helado 9€



Tocinillo de fruta de la pasión y sopita cítrica 10€



-  PESCADO
-  ALTRAMUCES
-  APIO
-  CACAHUETES
-  CRUSTÁCEOS
-  SULTITOS
-  FRUTOS SECOS
-  CEREALES
-  SÉSAMO
-  HUEVOS
-  LÁCTEOS
-  MOLUSCOS
-  MOSTAZA
-  SOJA
-  PRODUCTO CONGELADO

