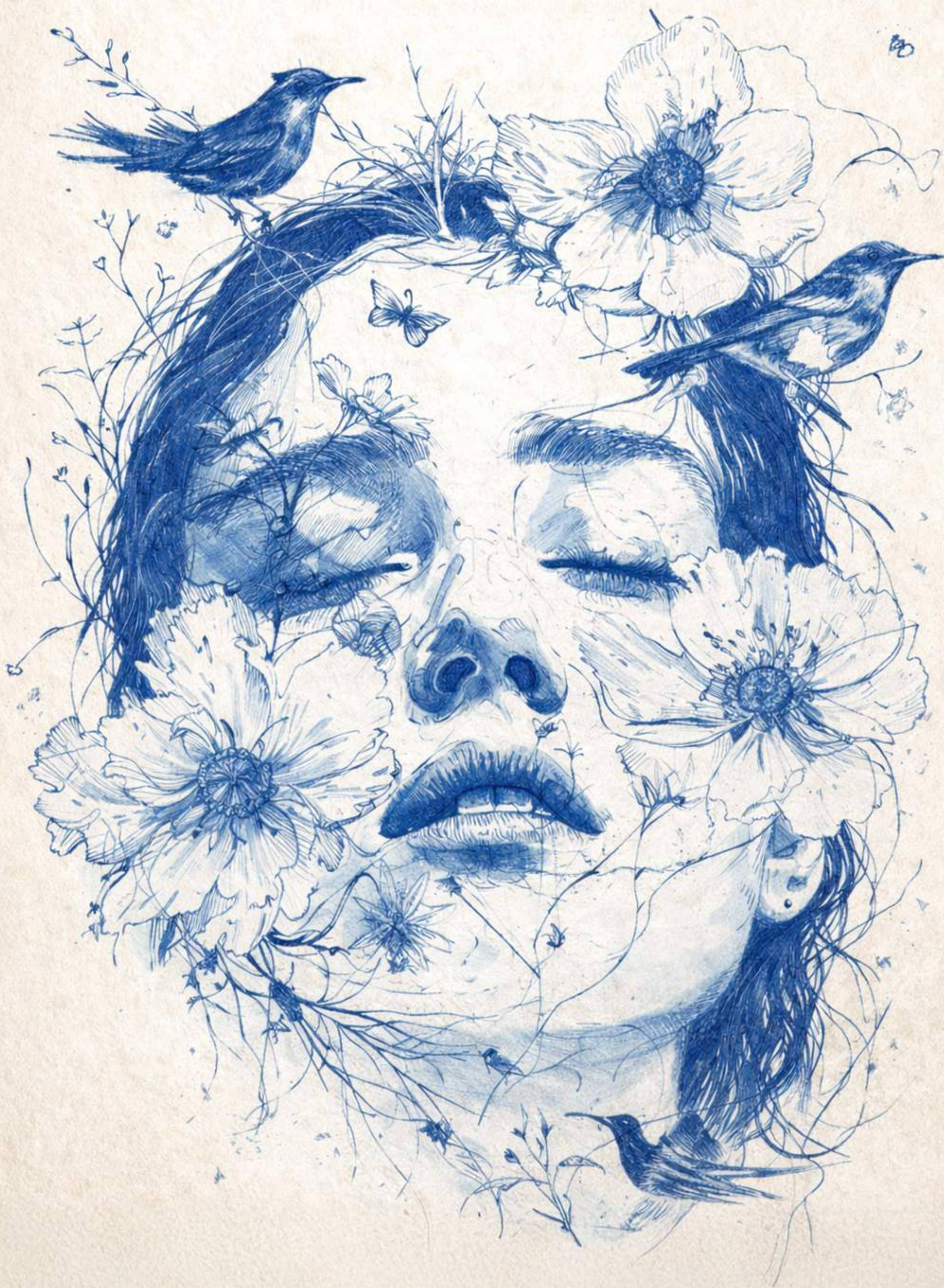




C A R T A R E S T O | B A R

BAJO LA DIRECCIÓN DE LUIS VALLS, CHEF CON DOS ESTRELLA MICHELIN

PALAU  ALAMEDA

Bienvenidos al
Balcón de Valencia

lo mejor del bar

ENSALADILLA DE AHUMADOS (1,6,10) 9,9€

BRAVAS MUY BRAVAS (10) 9€

CROQUETA CREMOSA DE JAMÓN (8,10,11) 3,8€

CROQUETA CREMOSA DE RABO DE TORO (8,10,11) 3,8€

CROQUETA CREMOSA DE GAMBAS
CON SALSA MAYO PICANTE (8,10,11,1,5) 3,8€

CHIPIRONES CRUJIENTES 12€
CON MAHONESA DE SATÉ (1,4,5,7,9,10,12)

EMPANADILLAS CRUJIENTES DE LONGANIZA 12€
CON HABAS, CON ALIOLI DE AJO NEGRO (8,10)

GYOZAS DE PRESA IBÉRICA A LA CARBONARA (8,10) 16€

“FARTÓN DE PASTRAMI” 14€
BASE DE FARTÓN SALADO, LÁMINAS DE CARNE ESPECIADA,
MAHONESA DE RABANO Y MOSTAZA CON PICADILLO DE
ENCURTIDOS (8,10,11,13)

CACHOPO VALENCIANO 32€
CARNE DE CABALLO, JAMÓN Y QUESO SERVILLETA
*MÍNIMO 2 PERSONAS (8,10,11)

*HAMBURGUESA 18€
DE VACA MADURADA QUESO CHÉDAR, MERMELADA DE
CEBOLLA, BACÓN AHUMADO Y SALSA TÁRTARA DE
PEPINILLOS (6,8,11,13)

alérgenos



- | | | | | | | | |
|---|------------|---|--------------|----|------------|----|---------|
| 1 | PESCADO | 5 | CRUSTÁCEOS | 9 | CRUSTÁCEOS | 13 | MOSTAZA |
| 2 | ALTRAMUSES | 6 | SULFITOS | 10 | HUEVOS | 14 | SOJA |
| 3 | APIO | 7 | FRUTOS SECOS | 11 | LÁCTEOS | | |
| 4 | CACAHUETES | 8 | GLUTEN | 12 | MOLUSCOS | | |

para abrir boca



PAN COCA D´OLI CON TOMATE RALLADO Y ALIOLI ESTILO CASERO (8)	4,8€
JAMÓN IBÉRICO 5J	22€
MEDIA RACIÓN JAMÓN 5J	13€
CECINA DE LEÓN, ACOMPAÑADO DE MANTEQUILLA DE VACA AHUMADO, ALMENDRAS FRITAS Y TOSTAS DE PAN DE MASA MADRE (7,8,11)	21€
BOMBAS DE QUESO MANCHEGO TRUFADO UNIDAD (8,11)	3,2€

entrantes



CARRO DE LECHUGAS VIVAS CON VINAGRETA DE FRAMBUESA, PICADA DE CHALOTA Y ACEITUNA NEGRA (6)	12€
ENSALADA DE TOMATE DE TEMPORADA, CEBOLLA ENCURTIDA, PIPARRAS Y VENTRESCA DE ATÚN EN CONSERVA (1,6)	13,9€
BROCHETA ESPECIAL DE ATÚN ROJO CON PIPARRAS ENCURTIDAS Y ACEITUNA MANZANILLA (1,6)	9€
TIRADITO DE SALMÓN Y AJÍ AMARILLO CON DADOS DE BONIATO, CEBOLLA MORADA Y CÍTRICO (1,3)	16€
CORTE DE LOMO Y VENTRESCA DE ATÚN ROJO ADEREZADO CON ACEITE A LAS CINCO PIMIENTAS, TOMATE SECO Y ALCAPARRA (1,6)	23€
TARTAR DE ATÚN ROJO ESTILO MEDITERRÁNEO CON VINAGRETA DE TOMATE, ACEITUNA Y FRUTOS SECOS (1,3,6,7,8)	21€
STEAK TARTAR DE ATIC (ADEREZADO EN MESA) (1,8,10,13)	18€
BRIOCHE HOJALDRADO DE MANTEQUILLA CON LÁMINAS DE PICAÑA MADURADA, YEMA DE HUEVO TRUFADA Y PARMESANO (8,11)	13€
BERENJENAS AHUMADAS CON SALSA ROMESCU Y QUESO FETA (6,7,11)	12€
FLOR DE ALCACHOFA ALMUSSAFES SOBRASADA, CEBOLLA CARAMELIZADA, YEMA DE HUEVO Y POLVO DE JAMÓN (10)	8,2€
SEPIONETS DE PLAYA ENCEBOLLADOS CON HABAS BABY A LA PARRILLA Y MERY DE AJOS TIERNOS CONFITADOS (1,10)	17,9€

alérgenos



- 1

PESCADO
- 2

ALTRAMUSES
- 3

APIO
- 4

CACAHUETES
- 5

CRUSTÁCEOS
- 6

SULFITOS
- 7

FRUTOS SECOS
- 8

GLUTEN
- 9

CRUSTÁCEOS
- 10

HUEVOS
- 11

LÁCTEOS
- 12

MOLUSCOS
- 13

MOSTAZA
- 14

SOJA

pescados

LUBINA A LA PARRILLA CON PATATA PRIMOR GLASEADA Y CREMA A LA PIMIENTA (1,6)	26€
ATÚN ASADO A LA PARRILLA ACOMPAÑADO DE PUERRO EN TEXTURAS Y SALSA BEURRE BLANC (1,6,11)	26€
ATÚN COCINADO A BAJA TEMPERATURA GLASEADO CON BARBACOA ASIÁTICA, ACOMPAÑADO DE COCAS DE DACSA Y TITAINA DEL CAÑAMELAR (1,8,9,14) (*a compartir, de 3 a 6 personas)	48€

PESCADO DE LONJA

**Consultar disponibilidad a nuestro personal*

VIRREY/MACHO	69€/kg
BESUGO	72€/kg
BORRIQUETE	35€/kg
ESCORPA	65€/kg
DENTON	65€/kg
LENGUADO	59€/kg
GALLO SAN PEDRO	59€/kg
ROBABALLO	72€/kg

**Nuestros pescados están previamente congelados con un mínimo de 48h a -35grados.*

carnes

**Cortes de vaca madurada*

TODAS NUESTRAS CARNES VAN ACOMPAÑADAS DE PATATAS FRITAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

PRESA IBÉRICA A LA BRASA (JOSELITO)	37€
SOLOMILLO DE TERNERA	25€
CORTES DE VACA MADURADA	
LOMO ALTO VACUM (CON HUESO)	70€/kg
T-BONE VACUM	68€/kg
HOLSTEIN (Alemania) 30 DÍAS DE MADURACIÓN	70€/kg
VACA CAZURRA (España) 45 DÍAS DE MADURACIÓN	68€/kg
RUBIA GALLEGA (España) 100 DÍAS DE MADURACIÓN	78€/kg

alérgenos

- 1

PESCADO
- 2

ALTRAMUSES
- 3

APIO
- 4

CACAHUETES
- 5

CRUSTÁCEOS
- 6

SULFITOS
- 7

FRUTOS SECOS
- 8

GLUTEN
- 9

CRUSTÁCEOS
- 10

HUEVOS
- 11

LÁCTEOS
- 12

MOLUSCOS
- 13

MOSTAZA
- 14

SOJA

arroces



**Todos nuestros arroces pueden ser secos o melosos a excepción de la Paella Valenciana y la Fideuà de Gandía*

Mínimo 2 personas | Fines de semana bajo reserva

PAELLA VALENCIANA 21€

ARROZ DE VERDURAS DE TEMPORADA 18€

FIDEUÀ DE GANDÍA 23,9€
(PREMIO A LA MEJOR FIDEUÀ 2023) (1,5,6,12)

ARROZ DEL SENYORET 23€
DE GAMBA Y PESCADO DE LONJA (1,5,6,12)

ARROZ DE CARABINEROS (1,5,6,12) 35€

ARROZ DE BOGAVANTE Y SOBRASADA (1,5,12) 32€

ARROZ DE PATO Y SETAS 22€

ARROZ DE TUÉTANO DE VACA Y PICAÑA MADURADA 23€

ARROZ DE PRESA IBÉRICA, 24€
SETAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

postres



TORRIJA DE HORCHATA (8,10,11) 7€

TARTA CREMOSA DE QUESO CAMEMBERT (8,10,11) 7,5€

FINANCIER CON HELADO DE FERRERO Y NUBE DE CACAO 12€
MÍNIMO 2 PERSONAS (7,8,10,11)

PIÑA A LA BRASA EN ALMÍBAR AL RON, 6,5€
GELATINA DE MIEL Y PIEDRAS DE CHOCOLATE
CON ESPUMA DE COCO (8,11)

TIRAMISÚ DE CREMAET EN MESA (7,8,10) 9,5€

PANNACOTTA DE VAINILLA CON FRUTOS ROJOS (8,11) 6,8€

alérgenos



- | | | | |
|--------------|----------------|--------------|------------|
| 1 PESCADO | 5 CRUSTÁCEOS | 9 CRUSTÁCEOS | 13 MOSTAZA |
| 2 ALTRAMUSES | 6 SULFITOS | 10 HUEVOS | 14 SOJA |
| 3 APIO | 7 FRUTOS SECOS | 11 LÁCTEOS | |
| 4 CACAHUETES | 8 GLUTEN | 12 MOLUSCOS | |

