

Les Roques

entrantes fríos

cold starters

ENSALADILLA RUSA AL ESTILO CLÁSICO.....5.90 €

 Spanish potato salad

TARTAR DE SALMÓN Y AGUACATE CON VINAGRETA DE LIMA.....7.90 €

 Salmon tartar and avocado with lime oil

JAMÓN IBÉRICO , SERVIDO CON PAN HORNEADO Y TOMATE NATURAL (100 grs.)

.....8.90 €

 Iberian ham served with natural tomato and toasted bread

TOMATE VALENCIANO CORONADO CON VENTRESCA.....8.90€

 Valencian tomato with White tuna

TATAKI DE ATÚN CON ALGAS WAKAME Y LIENZO DE AJOBLANCO.....8.90 €

 Tuna tataki with seaweed wakame and Ajoblanco sauce

ENSALADA DE BURRATA CON CHAMPIÑONES, PARMESANO Y PESTO9.90 €

 Italian cheese Burrata salad with mushroom parmesan cheese and pesto

entrantes calientes

hot starters

PATATAS BRAVAS A LA ANTIGUA CON SALSA KIMCHI.....5.90 €

 Classics Patatas Bravas with alioli and spicy sauce

CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO (4 uds.).....5.90 €

 Home-made iberian ham croquettes (4 pcs.)

COCA DE FOCACCIA AL ESTILO DENIA CON PISTO Y SARDINA MARINADA.....6.80 €

 Focaccia bread with tomato sauce and marinated sardine

GAMBAS AL AJILLO CON TOQUE DE GUINDILLA.....6.80 €

 Garlic shrimp sauteed with chilli

BOCADITOS DE BUÑUELO DE BACALAO.....6.80 €

   Fried cod with alioli

TEMPURA DE CORAZONES DE ALCACHOFA CON ROMESCU.....6.80 €

   Artichoke in japanese tempura with Romesco

CALAMARES A LA ANDALUZA.....6.90 €

   Fried calamari andalusian style

SEPIA CON HABITAS BABY CONFITADAS Y ALI OLI DE CHIPIRÓN.....8.90 €

   Grilled cuttlefish with baby beans and black alioli

HAMBURGUESA DE SECRETO IBÉRICO CON QUESO DE CABRA (200 grs.).....8.90 €

   Iberian pork meat hamburguer with goat cheese

HAMBURGUESA DE TERNERA BLACK ANGUS (200 grs.).....8.90 €

   Black Angus beef hamburguer

brasas

embers



SALMÓN CON SALSA JAPONESA MISO.....9.80 €

   Grilled salmon with miso sauce

ENTRECOT DE TERNERA LOMO ALTO14.90 €

Grilled entrecot

**SOLOMILLO DE TERNERA MADURADO CORONADO CON FOIE FRESCO Y
REDUCCIÓN DE VINO TINTO.....15.80 €**

  Beef sirloin with foie and red wine cooked sauce

CHULETÓN GALLEGO 31 DÍAS DE MADURACIÓN (1 KG.).....38 €

T-bone from Galicia 31 days maturation (1 KG.)

PESCADO DE LONJA SEGÚN MERCADO.....*

Fresh fish from daily market

arroces (min. 2 pers.)

paellas - rices (min. 2 pers.)

ARROZ DEL SENYORET.....12 €

 Paella with peeled shellfish

ARROZ NEGRO.....12 €

 Black rice Paella

PAELLA DE MARISCO CON GAMBAS Y CIGALAS.....14 €

 Seafood Paella with prawns and lobsters

FIDEUÁ DE MARISCO CON GAMBAS Y CIGALAS.....14 €

 Seafood fideua (pasta) with prawns and lobsters

MELOSO DE PATO, BOLETUS, ALCACHOFA Y FOIE FRESCO.....15 €

 Melted rice with boletus mushrooms, artichokes and foie

PAELLA VALENCIANA (POR ENCARGO).....15€

 Classic Paella Valenciana with chicken and vegetables

PAELLA DE BOGAVANTE.....16 €

 Red lobster paella

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE.....16 €

 Red lobster melted rice


postres

dessert

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS.....5.90 €

 Chessecake with berry

TRILOGÍA DE CHOCOLATES CON CRUM DE GALLETAS.....5.90 €

 3 chocolate cake with cookie

CREMA VALENCIANA CON HELADO DE DULCE DE LECHE Y CANELA.....5.90 €

 Crema valenciana with dulce de leche ice cream

HELADO DE TURRÓN ARTESANO.....5.90 €

 Nougat ice cream

SORBETE DE LIMA AROMATIZADO CON HIERBABUENA.....5.90 €

 Lime sorbet flavored with peppermint

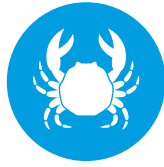
FRUTA VARIADA SEGÚN TEMPORADA.....3.50 €

Mix of seasonal fruit

ICONOS ALÉRGENOS



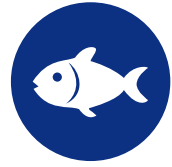
Gluten



Crustáceos



Huevos



Pescado



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Apio



Mostaza



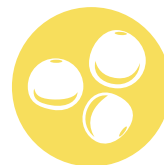
Granos de sésamo



Dióxido de azufre
y sulfitos



Moluscos



Altramuces