

# NØSTRE

## Clásicos

---

- Jamón ibérico cortado a cuchillo. ....23€
- Tabla de quesos de aquí y allá. ....18€  
5 quesos nacionales e internacionales afinados en queserías de producción artesanal.
- Croqueta de jamón ibérico y velo de papada ibérica. ....3,5€ / ud
- Gilda de cecina de vaca, higo y anchoa del Cantábrico. ....4,5€/ ud

## Entradas

---

- Ostra valenciana al natural. ....5€
- Ostra valenciana al natural con jugo de ensalada valenciana. ....6,5€
- Ensaladilla de sepia, mayonesa de algas y hierbas de costa encurtidas de nuestras conservas caseras. ....½ ración 8€ . Ración 14€
- Tabla de embutidos marinos (Recomendado para 2/ 3 personas). ....26€  
7 embutidos, chacinas y salazones marinos hechos en casa, inspirados en las tradiciones de los pueblos de interior.
- Paté en croute de blanc i negre. ....½ ración 10€. Ración 16€  
El clásico almuerzo valenciano, en una de las elaboraciones más clásicas de la cocina lionesa.
- Omelette de gamba roja del Mediterráneo y manteca colorá. ....18€
- Puerros asados, trucha pirenaica ahumada y salsa beurre blanc de huevas de trucha y hierbas verdes. ....16€
- Pain au chocolat de carne de caza estofada lentamente en una salsa especiada de chocolate y vino tinto. ....12€/ Ud

# Principales

---

- Pescado de lonja, cocinado en una sopa bullabesa de cítricos valencianos y verduras de temporada. ....24€
- Figatell de cerdo ibérico al estilo rossini, con foie a la parrilla, salsa perigord y champiñones laminados con vinagre de tomillo. ....24€
- Ciervo a la bourguignon en dos elaboraciones. Solomillo a la brasa y estofado de sus paletillas con manzana confitada y crema de malta. ....26€
- Txuleta de vaca Frisona madurada 45 días, pimientos de piquillo al pil pil y salsa bordalesa de tuétano de vaca. ....½ 32€. Entera 60€

# Postres

---

- “Petit suisse” de queso servilleta fresco, remolacha, frutos rojos y bayas de bosque. ....9€
- Babá al oloroso. ....11€  
Brioche francés remojado en un almíbar de vino oloroso del marco Jerez y helado de vainilla fresca.
- Tarta de queso del Maestrazgo, bresca de miel, fruta fresca y mermeladas caseras. ....12€
- Servicio de pan y aceite de oliva virgen extra .....4€

