

TABALET

AL RITME DE LA CUINA



Mossets

Buñuelos (3 und) _____ **9,90€**

Buñuelos tradicionales de bacalao, dorados y ligeros, perfectos para empezar

ALÉRGENOS: 1, 2, 3, 4

Croqueta de cocido _____ **3,00€**

Cremona croqueta casera de cocido, con sabor a domingo en casa

ALÉRGENOS: 1, 2, 3

Cubanitos (3 und) _____ **12,90€**

Crujiente de plátano macho relleno de aguacate, ternera especiada y queso de cabra

ALÉRGENOS: 7

Brioche Cordero _____ **7,90€**

Cordero meloso con mayonesa de menta sobre pan brioche tostado

ALÉRGENOS: 1, 2, 3

Brioche de Papada Ibérica _____ **8,90€**

Papada de cerdo fundente con pimiento del piquillo dulce en panecillo blando

ALÉRGENOS: 1, 2, 3

Entrantes calientes

Calamar de playa _____ **19,00€**

A la brasa con toque cítrico y mayonesa suave

ALÉRGENOS: 4, 7, 3

Fritura de Calamarcitos _____ **10,90€**

Calamarcitos frescos con rebozado crujiente

ALÉRGENOS: 4, 1

Pulpo del Mediterráneo _____ **24,90€**

A la brasa con cremoso de patata y aceite de pimentón

ALÉRGENOS: 4, 7

Pescado de Lonja Frito _____ **16,90€**

Selección del día frita al estilo andaluz

ALÉRGENOS: 4, 1

Clòtxina Valenciana 12,90€

Clóchina o mejillón de temporada al vapor

ALÉRGENOS: 14

Tellinas a la Brasa 12,90€

Con ajo, perejil y un toque de brasa

ALÉRGENOS: 14

Torrezno de Autor 16,90€

Con cremoso de patata, yema curada y crujiente de paja

ALÉRGENOS: 7, 3, 10

Bravas 7,90€

ALÉRGENOS: 10

Sepia Negra 15,90€

Sepia braseada con su tinta y alioli

ALÉRGENOS: 4

Mollejas al Carbón 15,90€

Mollejas tiernas y jugosas a la brasa

ALÉRGENOS:



Bocatin de Oreja 8,90€

Tosta de oreja ibérica con salsa picantona sobre pan de cristal

ALÉRGENOS: 1

Entrantes fríos

Ensaladilla del Mar y la Huerta 9,90€

Gambón, sepia y el toque crujiente del rabanito sobre una cremosa base

ALÉRGENOS: 2, 7, 3

Carpaccio de Dorada Nikkei 14,90€

Láminas finas de dorada con almendra frita, AOVE de kimchi, rabanito y microgreens

ALÉRGENOS: 4, 8

Tomate VLC con Salazones 14,90€

Tomate valenciano con arenque, sardina ahumada, piparras y aceitunas

ALÉRGENOS: 4

Gilda Doble Estilo 3,60€

Elige: queso y anchoa o boquerón y pimiento. Dos bocados con alma de barra

ALÉRGENOS: 4, 7

Jamón Ibérico de Bellota 23,90€

Jamón 100% ibérico de bellota cortado a cuchillo

ALÉRGENOS: 1

Pescados

Dorada del Tabalet _____ **21,90€**

A la brasa con cremoso de verduras de temporada

ALÉRGENOS: 4, 7

Rodaballo Braseado _____ **29,00€**

Con emulsión de aceite de oliva virgen y sofrito de ajos

ALÉRGENOS: 4

Carnes

Chuletón de Tiempo y Brasa _____ **65,00€**

Madurado 45 días. 1kg con patata asada y piquillo estofado

Entraña Gallega _____ **21,90€**

300g de carne tierna con todo el carácter del norte

Arroces

Valenciana _____ **17,90€**

Judía, alcachofa, garrofó, pollo y conejo

ALÉRGENOS: 1

Señoret _____ **18,90€**

Gambón, marisco variado pelado

ALÉRGENOS: 1, 2, 14

A Banda _____ **18,90€**

Caldo intenso de pescado y arroz al punto

ALÉRGENOS: 1, 4

Marisco _____ **18,90€**

Gambón, cigala y marisco del día

ALÉRGENOS: 1, 2, 14

Negre _____ **18,90€**

Arroz negro con mariscos y alioli

ALÉRGENOS: 1, 2, 14

Gamba Roja _____ **24,00€**

Arroz con gamba roja (2 unidades por persona)

ALÉRGENOS: 2



Bogavante de Ración _____ **24,00€**

½ bogavante por persona. Arroz con su esencia

ALÉRGENOS: 2

Pato & Setas _____ **21,00€**

Arroz con confit de pato y boletus

ALÉRGENOS: 1, 6, 11

Fideuà de Carrillera Ibérica _____ **21,90€**

Con jamón Joselito y sofrito casero

ALÉRGENOS: 1



Postres

Tarta de Quesos de la Terreta _____ **7,50€**

Cocción individual y mezcla de quesos valencianos sobre base crujiente

ALÉRGENOS: 1, 3, 7

Coulant del Trópico _____ **7,50€**

Bizcocho fundente de dulce de leche, helado de plátano y crumble crujiente

ALÉRGENOS: 1, 3, 7, 13

Torrija de Horchata _____ **7,50€**

Torrija caramelizada con helado de horchata

ALÉRGENOS: 1, 3, 7

Alérgenos

Leyenda de Alérgenos (Reglamento (UE) 1169/2011)

1. Cereales con gluten (trigo, cebada, centeno, avena, espelta, kamut)
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos
3. Huevos y productos a base de huevo
4. Pescado y productos a base de pescado
5. Cacahuets y productos a base de cacahuets
6. Soja y productos a base de soja
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa)
8. Frutos de cáscara (almendra, avellana, nuez, anacardo, pacana, Brasil, pistacho, macadamia)
9. Apio y productos derivados
10. Mostaza y productos derivados
11. Granos de sésamo y productos derivados
12. Dióxido de azufre y sulfitos (>10 mg/kg o l)
13. Altramuces y productos derivados
14. Moluscos y productos derivados