

Entrantes mediterráneos y otros bocados

Tartar de atún con miso, ensalada de wakame, mahonesa de wasabi y emulsión de soja y miel ● ● ●	16,00
Sardina ahumada sobre pico de gallo y vinagreta marina ●	12,00
Carpaccio de cigalas de lonja, foie gras de pato y boletus ● ●	19,00
Salazones del mediterráneo ●	16,00
Sepionet de lonja con sofrito de piñones y mahonesa de plancton ● ● ●	15,00
Calamares en tempura ● ●	12,00
Buñuelos tradicionales de bacalao con all i oli ● ●	11,00
Gambas rojas del mediterráneo asadas (8 uds)* ●	25,00*
Ortiguillas de mar ●	16,00
Verduras asadas a la llama con salsa romesco y salazones Valencianos ● ● ●	14,00
Tomate valenciano con ventresca de atún, huevas, cebolleta tierna y encurtidos ●	12,00
Selección de quesos de la Comunitat Valenciana con panes ecológicos ● ●	18,00
Jamón Ibérico de bellota*	24,00*
Estofado de alcachofa con huevo a 64°, jamón Ibérico y almendra marcona ● ●	14,00
Las croquetas del Palace (liquida de gambas, de boletus, jamón Ibérico, espinacas con almendra, buñuelos de bacalao y piñones, ortiguilla de mar) ● ● ● ●	12,00
Crema de temporada	11,00

De la tierra

Solomillo de ajojo al carbón de berenjena con jugo trufado y patatas caseras	23,00
Lomo de vaca gallega y sus tres mojos (boletus, cabrales, reducción de vino tinto) ●	22,00
Cordero lechal relleno de frutos secos, cremoso de membrillo y chips de salsifí ●	19,00
Presca Ibérica lacada con salsa hoisin, dumpling de shitake y cebolleta asada ● ●	20,00
Carrillada de buey al tinto bobal con graten de patata y verduritas de la huerta ● ●	16,00



CRUSTÁCEOS



SÉSAMO



FRUTOS DE CÁSCARA



GLUTEN



HUEVO



PESCADO



MOLUSCOS



MOSTAZA



APIO



CACAHUETES



LÁCTEOS



SULFITO



SOJA



ALTRAMUCES

Del mar

All y pebre de lubina y lasaña de patata especiada ● ●	18,00
Lomo de merluza con purée de patata al azafrán y suquet de carabineros ● ● ●	23,00
Bacalao con encebollado de piñones, ajoarriero de garofon, panceta ibérica confitada ● ●	18,00
Lomo de merluza a la romana con 2 emulsiones ● ●	16,00

Arroces

Todos pueden ser secos o melosos_ 2 personas minimo

Paella o fideua de gamba roja ● ●	21,00
Arroz de carabineros y alcachofas ● ●	25,00
Arroz negro ● ●	14,00
Arroz de sepia, habas y alcachofas ● ●	15,00
Arroz de montaña, con presa Ibérica y setas	18,00
Paella de verduras	15,00
Paella Valenciana del senyoret ● ●	14,00
Arroz del senyoret ● ●	16,00
Arroz a banda ● ●	14,00

Pastre

Singular tarta de cítricos ●	7,00
Estofado de frutos rojos, cremoso de chocolate blanco y sorbete de frambuesa ●	7,00
El arnadí de hoy y el de siempre con helado de merengada ● ●	7,00
Tatin con ruibarbo y manzanita de feria con helado de vainilla ● ●	7,00
Sablé de avellana y chocolate con helado de caramelo salad ● ●	7,00
Helado de turrón con su esponja y helado de arropo de dátiles ●	7,00
Los petits del Palace ● ●	7,00

Precios en euros, IVA incluido

½ PENSION: Nuestra media pensión se compone de un entrante, un plato principal y un postre (los platos con * tienen un suplemento de 5,00€), una bebida incluida.

