

El Plantío Restaurante



BOCADOS / APPETIZERS

Hoyo en 1 <i>Hole in one</i>	4.50€
Coca amb tonyina <i>Coca amb tonyina (valencian-style pastry with tuna)</i>	8.00€
Gilda de magret en bbq de anchoas, aceitunas, queso de servilleta y encurtidos <i>Magret gilda on anchovy bbq with olives, "servilleta" cheese and pickles</i>	9.90€
Uramaki a banda <i>uramaki a banda (sushi roll)</i>	7.50€
New york roll de brandada de bacalao y jugo de tinta <i>New york roll with salt cod brandade and squid ink sauce</i>	7.50€
Alcachofa ibérica <i>Iberian artichoke</i>	6.50€
Puerro relleno de pelota de pavo, caldo de puchero y garbanzos <i>Leek stuffed with turkey ball, puchero broth and chickpeas</i>	8.00€
Taco crujiente castizo-mediterráneo <i>Crispy castizo-mediterranean taco</i>	7.50€
Churros bravos <i>Spicy churros</i>	7.00€
Cebolla al cubo <i>Cubed onion</i>	7.00€

PESCADOS / FISH

Corvina asada, caldero tabarquino, blanquet y acelgas <i>Corvina, tabarquino cauldron, blanquet and chard</i>	18.00€
Raya, mantequilla negra, anchoa, enokis y alcaparras <i>Ray, black butter, anchovy, enokis and capers</i>	17.50€
Bacalao confitado, dashi de asado alicantino, arroz rojo frito con algas <i>Confit cod, asado alicantino dashi, fried red rice with seaweed</i>	18.50€
Ñoquis de manzana y apio en escabeche de mango, parpatana de atún rojo asado <i>Apple and celery gnocchi in mango pickle, roasted red tuna parpatana</i>	17.50€

CARNES / MEATS

Solomillo de ternera, guiso de shimeji y acelgas, mantequilla de apionabo <i>Beef tenderloin, shimeji and chard stew, apionabo butter</i>	22.50€
Aguja de vaca guisada en cerveza negra, castaña, jengibre, pomelo y boletus <i>Cow chuck stewed in dark beer, chestnuts, ginger, pomelo and boletus</i>	19.00€
Mogote ibérico macerado en cacao, kimchi de fresas y pure de hierbas <i>Iberian shoulder butt marinated in cocoa, strawberry kimchee and herb puree</i>	17.50€
Canelón de pularda en salsa de ostras, cardamomo y limón <i>Pularda cannelloni in oyster sauce, cardamom and lemon</i>	17.50€
Cordero en costra de avellana, hummus de alubia pinta y brócoli en barbacoa coreana <i>Hazelnut-crusted lamb, pinta bean hummus and korean bbq broccoli</i>	21.00€

POSTRES / DESSERTS

Tronco de "ñoramisú" <i>"Noramisú" trunk</i>	6.00€
Pan, aceite, chocolate y almendra <i>Bread, olive oil, chocolate and almond</i>	5.50€
Maracuyá, manzana, plátano y remolacha <i>Passion fruit, apple, banana, and beetroot</i>	5.50€
Cítricos <i>Citrus</i>	6.70€
Sorpresa de pera, nueces y yogurt <i>Pear, nuts, and yogurt surprise</i>	6.50€

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregúntele a nuestro personal
For information regarding the presence of a food allergen on the menu, please ask our staff