

SUGERENCIAS

Producto de temporada y platos especiales para comenzar

Gamba roja del Mediterráneo [CR]	220,00
Seleccionada por su sabor intenso, textura delicada y elegante dulzor marino.	€/kg
Cigala de playa [CR]	150,00
Cigala de costa, fina y jugosa, preparada de forma sencilla para respetar todo su sabor.	€/kg
Dentón de anzuelo [PE]	65,00
Pescado salvaje de carne firme y sabrosa, cocinado a la brasa en su punto.	€/kg

Consulta al equipo por disponibilidad y producto de lonja.

PARA COMPARTIR · FRÍO

Pan de hogaza artesano [GL]	3,50 €
Pan de corteza crujiente y miga tierna, acompañado de alioli de la casa y tomate valenciano recién rallado.	p/p
Jamón ibérico de bellota	29,50
Cortado fino al momento para disfrutar de toda su untuosidad, aroma y sabor.	€
Suplemento de pan con tomate y AOVE [GL]	3,50 €
Pan tostado, tomate rallado y aceite de oliva virgen extra.	
Tomate valenciano con salazones [PE]	19,50
Tomate de temporada con esgarraet, tronco de bonito, anchoa, boquerón en vinagre, mojama y bonito braseado.	€
Tomate de temporada, ventresca y espárragos [PE]	17,50
Tomate seleccionado con cebolla tierna, ventresca de atún y espárragos blancos.	€
Ensaladilla rusa con ventresca [H, PE]	12,00
Nuestra ensaladilla cremosa, terminada con ventresca de atún y un punto de encurtido.	€
Sepia con mayonesa cítrica [H, MO]	16,50
Sepia tierna con una mayonesa fresca y cítrica que equilibra su sabor marino.	€
Steak tartar de solomillo · elaborado en mesa [H, MO, MS]	31,00
Solomillo de vaca picado a cuchillo, aliñado al gusto y terminado delante del comensal.	€

Tartar de atún rojo salvaje [PE, SO]	24,50
Atún rojo cortado a cuchillo, aliño delicado y notas frescas que respetan el producto.	€
Ensalada valenciana [H, PE]	12,50
Lechuga, tomate valenciano, cebolla tierna, atún, huevo cocido y aceitunas.	€

• D U N A

godella

PARA COMPARTIR • CALIENTE

Patatas bravas a nuestro estilo [H]	10,50
Patata crujiente por fuera y cremosa por dentro, con nuestra salsa brava y alioli.	€
Calamar de playa [GL, MO]	24,50
A elegir: a la brasa para potenciar su sabor, o en rabas a la andaluza, ligeras y crujientes.	€
Torrezno de Soria con chimichurri [SU]	13,50
Torrezno crujiente y jugoso, acompañado de chimichurri de hierbas frescas.	€
Pulpo a la brasa con boniato y mojo verde [MO]	22,50
Pulpo marcado a la brasa sobre puré de boniato y patata, con mojo verde.	€
Huevos rotos con gambas al ajillo [H, CR]	18,50
Patatas fritas, huevos de yema cremosa y gambas salteadas al ajillo.	€
Titaina del Cabanyal con huevo frito [H, PE]	15,50
El clásico guiso valenciano de tomate, pimiento y atún, coronado con huevo frito.	€

PARA PEDIR POR UNIDAD

Lomos de anchoa del Cantábrico abierta en mariposa [GL, PE] Anchoa seleccionada, carnosa y equilibrada, servida con pan tostado y tomate recién rallado.	6,50 €
Ostra Gillardeau [MO] Ostra francesa de sabor limpio, textura carnosa y elegante equilibrio marino.	6,00 € / ud.
Marinera [GL, H, PE] Rosquilleta crujiente, ensaladilla rusa y anchoa: un bocado murciano imprescindible.	4,50 €
Matrimonio [GL, H, PE] Nuestra bicicleta con anchoa y boquerón, combinando salinidad y acidez.	5,00 €
Montadito de steak tartar con Gilda [GL, H, MO, MS, SU] Pan crujiente, steak tartar de solomillo y nuestra Gilda para un final picante y salino.	6,50 €
Croqueta de jamón ibérico [GL, H, LA] Cremosa por dentro, crujiente por fuera y con intenso sabor a jamón ibérico.	3,50 €
Croqueta de bogavante [GL, CR, H, LA] Bechamel sedosa con sabor a mar y bogavante, empanado fino y crujiente.	4,00 €
Buñuelo de bacalao con alioli de tinta [GL, H, PE, MO] Bocado ligero de bacalao con alioli de tinta de calamar.	3,75 €
Alcachofa a la brasa con papada y romesco [GL, FR] Alcachofa confitada y terminada a la brasa con papada melosa y salsa romesco.	6,50 €
Taco de cangrejo [CR, H, SO] Tortilla suave con cangrejo, guacamole, chipotle ahumado y cebolla encurtida.	6,50 €

Gamba roll [GL, CR, H, SO, LA] **7,50 €**

Pan brioche con gamba,
aguacate, mayonesa de kimchi y
cebolla morada.

PESCADOS • A LA BRASA

Rodaballo a la brasa [PE]	55,00
Rodaballo marcado al fuego para conservar su jugosidad y potenciar el sabor natural del pescado.	€/kg
Lubina a la sal o a la brasa [PE]	50,00
Lubina preparada a elegir: a la sal, delicada y jugosa, o a la brasa, con notas ahumadas.	€/kg

CARNES • BRASA Y SALA

Solomillo a la brasa	29,50
Corte tierno y limpio, marcado a la brasa y servido en su punto.	€
Solomillo a la pimienta • elaborado en mesa [LA]	34,50
Solomillo terminado en sala con una salsa de pimienta cremosa y aromática.	€
Chuletón de vaca • maduración mínima 30 días	75,00
Chuletón seleccionado, madurado y cocinado a la brasa. Ideal para compartir.	€/kg
Hamburguesa de vaca ahumada [GL, H, LA, MS]	16,50
Vaca, queso ahumado, salsa especial y mermelada de cebolla y bacon, con pan brioche.	€

GUARNICIONES

Patatas fritas con pimientos de Padrón	6,50 €
Patata frita al momento y pimientos de Padrón salteados.	

Verduritas salteadas al Josper 7,50 €

Verduras de temporada salteadas y terminadas al Josper.

Pimientos de piquillo confitados 7,50 €

Piquillos cocinados lentamente hasta quedar dulces y melosos.

ARROCES • MÍNIMO 2 PERSONAS

Paella valenciana • seca o melosa **20,50**
€ p/p

Pollo, conejo, verdura valenciana y el sabor tradicional de nuestra tierra.

Arroz del señoret • seco, meloso o fideuá [GL(solo en fideua), CR, PE, MO] **23,00**
€ p/p

Arroz marinero con pescado y marisco limpios, preparado para disfrutar sin pelar.

Paella de chuletón y piquillos • solo seca **29,50**
€ p/p

Arroz seco con chuletón de vaca y piquillos confitados, potente y sabroso.

Carabineros • seco, meloso o fideuá [GL, CR, PE] **30,50**
€ p/p

Carabinero y su coral aportan profundidad, potencia y un sabor marino inconfundible.

Rodaballo, gambas y ajos tiernos • seco, meloso o fideuá [GL, CR, PE] **31,50**
€ p/p

Rodaballo, gamba fresca y ajos tiernos en un arroz equilibrado y mediterráneo.

POSTRES

Texturas de chocolate [GL, H, LA, FR, SO]	9,50 €
Diferentes elaboraciones de chocolate en un postre intenso, cremoso y crujiente.	
Tiramisú al Amaretto • elaborado en mesa [GL, H, LA]	9,50 €
El clásico italiano con café, mascarpone y Amaretto, terminado delante del comensal.	
Crêpe Suzette • elaborada en mesa [GL, H, LA]	10,00 €
Crêpe flambeada en sala con naranja y mantequilla, aromática y elegante.	
Tarta fina de manzana con helado de vainilla [GL, H, LA]	9,50 €
Manzana caramelizada sobre una base fina y crujiente, con helado de vainilla.	
Torrija caramelizada con helado de café [GL, H, LA]	9,00 €
Torrija jugosa, caramelizada al momento y acompañada de helado de café.	
Crêpe de Nutella con helado de vainilla [GL, H, LA, FR, SO]	8,00 €
Crêpe recién hecha, Nutella y helado de vainilla.	
Tarta de queso fundente con sorbete de frutos rojos [GL, H, LA]	9,00 €
Tarta de queso de corazón cremoso con el contraste ácido y fresco del sorbete.	
Helados artesanos [H, LA]	6,50 €
Selección de sabores artesanos. Consulta las opciones del día.	
Sorbetes de frutas artesanos	6,50 €
Sorbetes frescos y ligeros elaborados con fruta. Consulta los sabores del día.	
Suplemento con alcohol [SU]	2,50 €
Añade cava o licor a tu sorbete.	

ALÉRGENOS

GL Gluten · CR Crustáceos · H Huevo · PE Pescado · CA Cacahuets · SO Soja · LA Leche · FR Frutos de cáscara · AP Apio · MS Mostaza · SE Sésamo · SU Sulfitos · AL Altramuces · MO Moluscos