

# BIENVENIDOS

el  
Rincón  
del  
Faro

## ENTRANTES FRIOS

<i>Ostra Nathalie &amp; Sebastien nº 2 (Marennes Oléron)</i>	4,50/ud.
<i>Cecina de Wagyu</i>	25
<i>Tosta de gamba blanca curada y mantequilla de oveja</i>	9.50
<i>Morrillo de atún rojo en escabeche de tomates verdes y amontillado</i>	18,50
<i>Caviar iraní Caspian Pearl 30 grs. (acompañado de blinis y mantequilla)</i>	75
<i>Brioche de steak tartar de solomillo de vaca frisona</i>	9
<i>Anchoa del Cantábrico y mantequilla Calaveruela</i>	4,50/ud.
<i>Ceviche de lubina salvaje, lima y cilantro</i>	18,50
<i>Tartar de atún rojo, pan, arbequina Castillo de Canena y tomate de penjar</i>	19
<i>Nuestra ensaladilla de gamba blanca, espuma de aceitunas y regañá</i>	17,50 / Media 9,50

## ENTRANTES CALIENTES

<i>Las croquetas de jamón 100% bellota</i>	2,75/ud.
<i>Bikini de chuleta 100% bellota ahumada y queso brie trufado</i>	8,50/ud.
<i>Raviolones caseros rellenos de gamba blanca a la mantequilla de salvia</i>	17,50 / Media 9,50
<i>Albóndigas de rape y gamba blanca sobre jugo de carabineros</i>	18 / Media 10
<i>Langostinos de Lonja sweet-chilli</i>	18,50
<i>Berenjena a la llama, anguila ahumada y mantequilla de cabra</i>	18
<i>Pulpo gallego en tempura, cebolla braseada y jugo de trufa</i>	21
<i>Buñuelo de corvina salvaje, salsa Mac y Cheddar vintage</i>	2,50/ud.
<i>Mollete de guiso de rabo de Wagyu y mayonesa de pimienta</i>	8,50/ud.
<i>Alcachofas confitadas a la brasa, carbonara de yemas ecológicas y torrezno</i>	18,75
<i>Calamarcitos de Lonja, kimchee y cítricos</i>	18,50

## **LAS BRASAS DEL RINCON**

### **PESCADOS DEL DIA**

<i>Lenguado</i>	75/kg.
<i>San Pedro, Rodaballo, Besugo</i>	70/kg.
<i>Virrey</i>	65/kg.

### **CARNES**

<i>Solomillo de vaca frisona y salsa café París</i>	26
<i>Chuleta de vaca frisona Premium</i>	75/kg.

### **GUARNICIONES**

<i>Ensalada viva con vinagreta de tomate valenciano</i>	5
<i>Patatas fritas con piparras o pimiento de Padrón</i>	5
<i>Pimientos del piquillo confitados 'La Catedral'</i>	5

### **EL ARROZ**

<i>Valenciana</i>	18,50
<i>Senyoret con rape, sepia y gamba</i>	21
<i>Nuestro arroz al horno en paella</i>	19,50
<i>Carabinero, rape y alcachofas</i>	28
<i>Bogavante azul y rape</i>	28
<i>Secreto ibérico bellota, foie y boletus edulis</i>	21
<i>Fideua de pato confitado, foie y boletus edulis</i>	21

*Secos o melosos, cada uno con su variedad de arroz adecuada.  
Mínimo 2 raciones. Por encargo. No disponible en servicio de cenas*

## POSTRES

Nuestro flan de leche fresca merengada y chantilly	7,50
Milhojas de cremoso de yuzu y merengue tostado	7,25
Tarta fina de manzana con helado artesanal de pistacho	8
La tarta de chocolate y avellana	7,50
El tiramisu 2.0	7,50
Tarta de queso	8
Consulte nuestros helados artesanos	5,50
Tabla de quesos valencianos 150 grs	14,50

## VINOS DULCES *para acompañar estos postres*

RAMOS PINTO TAWNY RESERVA	4
PANDORGA PX 2020	6
CASTA DIVA COSECHA MIEL	4,25
DOMAINE DE MONTAHUC '17	4,50
DOMAINE PERNA BATUT '12	4,50
SORTE SOUTO V.T. '11	6
CHATEAU LARIBOTTE	5,50
TOKAJI DERESZLA 5 PUTTONYOS	6,50

**Los platos contienen más ingredientes que los mencionados.  
En caso de alergia o intolerancia, póngase en contacto con nosotros.**

**(EU Reglamento 1169/2011).**

**IVA incluido - Precios expresados en Euros (€)**

**Gracias por su visita**

