

serralunga

Aceituna gordal a la llama – 2,50 €

Gilda de boquerón y anchoa – 5,5 €

Cesta de pan de masa madre 1 – 3,50 €

Aceite de Oliva Virgen Extra. Arbequina – 2 €

Cecina de Wagyu. Casalba (50/100 gr) – 15/27,5 €

Lomito ibérico. Casalba (50/100 gr) – 11/18 €

Coppa ibérica curada. Casalba (50/100 gr) – 10/17 €

Sobrasada ibérica de Bellota a la plancha. Casalba (50/100 gr) – 10/18 €

Chorizo ibérico. Casalba (50/100 gr) – 10/17 €

Longaniza “de volta” de Ontinyent – 12 €

Tabla de quesos artesanales. Según disponibilidad. 7 – 20 €

1. Cereales con gluten; 2. Crustáceos; 3. Huevos; 4. Pescado; 5. Cacahuetes; 6. Soja; 7. Leche; 8. Frutos de cáscara; 9. Apio; 10. Mostaza; 11. Granos de sésamo; 12. Sulfitos; 13. Altramucos; 14. Moluscos

serralunga

Ostras al natural / Ponzu, daikon 12, 14 – 4,5€/ud

Croqueta de cecina 1, 3, 7, – 3,50 €/ud

Gamba blanca de cullera, brioche, papada ibérica curada 1, 2, 3, 7 – 6,50 €/ud

Anchoas López "serie oro", queso de servilleta 1, 4, 7 – 5 €/ud

Anchoas Lopez "serie oro"AOVE 4 – 4,5 €/ud

Buñuelos cremoso de bacalao con zaatar y all i oli de ajo asado 1, 3, 4. – 4 €/ud

Bonito en semisalazon a la llama, tomate de penjar, albahaca, focaccia 1, 4 – 6,5 €/ud

Steak tartar de vaca, foie micuit rallado, pan de Carasatu 3, 4, 6, 9, 10, 12 – 18 €

Ensaladilla rusa, bacalao confitado, judia verde y ajo frito 1, 3, 4, 7, 12 – 13,5 €

Vitello Tonnato de solomillo de ternera 3, 4, 6, 9, 10, 12 – 19 €

Puerro confitado, romescu de sobrasada ibérica, queso azul, almendra 6, 7, 8, 9, 12 – 13,50 €

Berenjena asada, crema de pecorino, salsa macha, guanciale. 5, 6, 7, 8, 12 – 15,5 €

Corvina frita en adobo de mojo rojo, tártara. 1, 3, 4, 7 – 18,00 €

Brascada de ternera y jamón de bellota. 1 – 13,00 €

Lomo alto sin hueso de vaca madurada. 12 – 26,5 €

Extra: Patatas fritas caseras y parmesano – 3,5 €

Extra: Pimientos del piquillo confitados y asados – 4 €

Tabla de quesos artesanales. Según disponibilidad. 7 – 22 €

Tarta de queso parmesano y mascarpone. 1, 3, 7, 8 – 7,00 €

Trufas de chocolate 7, – 1,2/ud €

1. Cereales con gluten; 2. Crustáceos; 3. Huevos; 4. Pescado; 5. Cacahuetes; 6. Soja; 7. Leche; 8. Frutos de cáscara; 9. Apio; 10. Mostaza; 11. Granos de sésamo; 12. Sulfitos; 13. Altramuces; 14. Moluscos

serralunga

Flame-grilled Gordal olive – €2.50

Gilda skewer (anchovy & marinated white anchovy) – €5.50

Sourdough bread basket – €3.50

Extra virgin olive oil · Arbequina – €2

Wagyu cecina · Casalba (50/100 g) – €15 / €27.50

Iberian pork lomito · Casalba (50/100 g) – €11 / €18

Cured Iberian coppa · Casalba (50/100 g) – €10 / €17

Grilled acorn-fed Iberian sobrasada · Casalba (50/100 g) – €10 / €18

Iberian chorizo · Casalba (50/100 g) – €10 / €17

“De volta” longaniza sausage from Ontinyent – €12

Artisanal cheese selection · subject to availability – €7 – €20

1. Cereales con gluten; 2. Crustáceos; 3. Huevos; 4. Pescado; 5. Cacahuetes; 6. Soja; 7. Leche; 8. Frutos de cáscara; 9. Apio; 10. Mostaza; 11. Granos de sésamo; 12. Sulfitos; 13. Altramuces; 14. Moluscos

serralunga

Oysters · natural or with ponzu & daikon 12,14 – €4.50 / unit

Cecina croquette 1,3,7 – €3.50 / unit

White prawn from Cullera, brioche, cured Iberian pork jowl 1,2,3,7 – €6.50 / unit

López anchovies “Gold Series”, soft cow’s milk cheese 1,4,7 – €5.00 / unit

López anchovies “Gold Series” with extra virgin olive oil 4 – €4.50 / unit

Creamy cod fritters with za’atar and roasted garlic alioli 1,3,4 – €4.00 / unit

Lightly cured bonito, flame-grilled, penjar tomato, basil, focaccia 1,4 – €6.50 / unit

Beef steak tartare, grated foie micuit, carasatu bread 3,4,6,9,10,12 – €18.00

Russian salad, confit cod, green beans & fried garlic 1,3,4,7,12 – €13.50

Vitello Tonnato · veal tenderloin 3,4,6,9,10,12 – €19.00

Confit leek, Iberian sobrasada romesco, blue cheese, almond 6,7,8,9,12 – €13.50

Roasted aubergine, pecorino cream, salsa macha, guanciale 5,6,7,8,12 – €15.50

Fried meagre in mojo rojo marinade, tartar sauce 1,3,4,7 – €18.00

Brascada sandwich · beef & acorn-fed Iberian ham 1 – €13.00

Dry-aged boneless ribeye steak 12 – €26.50

Extra: homemade fries & Parmesan – €3.50

Extra: confit & roasted piquillo peppers – €4.00

Artisanal cheese selection · subject to availability 7 – €22.00

Parmesan & mascarpone cheesecake 1,3,7,8 – €7.00

Chocolate truffles 7 – €1.20 / unit

1. Cereales con gluten; 2. Crustáceos; 3. Huevos; 4. Pescado; 5. Cacahuètes; 6. Soja; 7. Leche; 8. Frutos de cáscara; 9. Apio; 10. Mostaza; 11. Granos de sésamo; 12. Sulfitos; 13. Altramuces; 14. Moluscos