

serralunga

Aceituna gordal a la llama – 2,50 €

Gilda de boquerón y anchoa 4, 12– 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) – 16/29 €

Lomito ibérico. Casalba (50/100 gr) – 13/20 €

Coppa ibérica curada. Casalba (50/100 gr) – 12/19 €

Sobrasada ibérica de Bellota a la plancha. Casalba (50/100 gr) – 12/19 €

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

Longaniza “de volta” de Ontinyent – 12 €

Croqueta de cecina de vaca 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”, mantequilla “café Paris” 1, 4, 7 – 5 €/ud

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

Steak tartar de vaca, hojaldre, Raifort. 1, 3, 4, 6, 10, 12 – 7,5 €/ud

Ensaladilla rusa, codorniz en escabeche, judia verde y ajo frito 3, 7, 12 – 14 €

Bikini trufado de mortadela de “casalba” y Comte 24 meses 1,3,7 – 15 €

Vitello Tonnato de solomillo de ternera 1, 3, 4, 6, 9, 10, 12 – 19 €

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

El Paquito: Gyros de pierna de cordero 1, 3, 7, 12 – 18 €

Lomo alto sin hueso de vaca madurada. – 30 €

Extra: Patatas fritas caseras y parmesano 7 – 3,5 €

Extra: Pimientos del piquillo confitados y asados – 4,5 €

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

Tarta tatin de manzana y helado de leche merengada. 1, 3, 7 – 7,00 €

Trufas de chocolate 7 – 1,2/ud €

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) – €16 / €29

Iberian pork lomito · Casalba (50/100 g) – €13 / €20

Cured Iberian coppa · Casalba (50/100 g) – €12 / €19

Grilled acorn-fed Iberian sobrasada · Casalba (50/100 g) – €12 / €19

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

“De volta” longaniza sausage from Ontinyent – €12

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”, Café Paris butter 1, 4, 7 – €5.00 / unit

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

Beef steak tartare, puff pastry, Raifort. 1, 3, 4, 6, 10, 12 – €7.50

Russian salad, pickled quai, green beans & fried garlic 3, 7, 12 – €14

Truffle bikini with mortadela of “casalba” and Comte cheese 24 months 1,3,7 – 15€

Vitello Tonnato · veal tenderloin 1, 3, 4, 6, 9, 10, 12 – €19.00

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

El Paquito: Leg of lamb Gyros 1, 3, 7, 12 – 18 €

Dry-aged boneless ribeye steak 12 – €30

Extra: homemade fries & Parmesan – €3.50

Extra: confit & roasted piquillo peppers – €4.50

Artisanal cheese selection · subject to availability 7 – €22.00

Apple tatin and leche merengada ice cream 1, 3, 7 – 7,00 €

Chocolate truffles 7 – €1.20 / unit