

Palacio de la Bellota

La Catedral del Jamon

2015

Recomiendan en



Precios con Iva Incl uido
Prices with VAT incl uded

El Faro - Grupo Gastr oempresario

el Faro
Bodas & eventos



el Faro
lounge & restaurant

Avd. mariano benll iure, 18 - Canet D'En Berenguer 46529 (Val encia)
96 260 70 25 www.complejoel faro.com

Ibericos



Pan con Tomate	1,5 €
<i>Toasted Bread with tomatoe & oil</i>	
Jamón Ibérico de bellota	22€
<i>Iberian Cured Ham</i>	
Surtido de quesos, madurado en aceite, de leche cruda y al romero	12€
<i>Selection of cheeses</i>	
Surtido de Ibéricos, Lomo, chorizo, salchichón... ..	20€
<i>Selection of ham, pork tenderloin and different pork sausages</i>	
Mojama	12€
<i>Filleted salt-cured tuna</i>	



Entrantes Frios

Ensalada de Panceta Ibérica con queso parmesano, semillas de amapola y vinagreta de mostazas.. ..	12€
<i>Iberian bacon salad with parmesan cheese, poppy seeds and mustard vinaigrette</i>	
Ensalada fresca a la miel y mostaza con crocanti de pollo, pipas de calabaza, pasas y tomates cherry.....	12€
<i>Fresh salad with honey mustard and crunchy chicken, pumpkin seeds, raisins and cherry tomatoes</i>	
Ensalada Valenciana, "Un Clásico" con ingredientes de nuestra huerta..	10€
<i>Valencia Salad, "A Classic" with ingredients from our garden</i>	
Ventresca de Bonito, sobre base de tomate fresco	16€
<i>Tuna belly with natural tomato</i>	
Esgarrat de Bacalao	11€
<i>Roasted red pepper with Cod</i>	
Esgarrat de Mojama	12€
<i>Roasted red peppers with filleted salt-cured tuna</i>	
Anchoas del cantabrico (1 uni)	2,5€
<i>Cantabrian anchovies (1Unit)</i>	
Sardinias Ahumadas (1 uni)	2€
<i>Smoked Sardines (1 Unit)</i>	
Boquerones en vinagre (16 uni)	12€
<i>Anchovies in vinegar (16units)</i>	

Entrantes Calientes



Parillada de verduras	14€
<i>Plate of grilled vegetables</i>	
Croquetas de Bellota (unidad).....	2€
<i>Croquette filled with ham and bechamel sauce (unit)</i>	
Pulpo "a Feira", sobre base de patatas al pimentón de la vera	16€
<i>Octopus with potatoes seasoned with paprika vera</i>	
Calamares a la Romana.....	12€
<i>Baked squid rings</i>	
Chopitos	12€
<i>Fried baby squids</i>	
Pescadito frito	12€
<i>Little Fried fish</i>	
Clóchinas al vapor.....	11€
<i>Typical valencian mussels (steamed)</i>	
Revuelto de Guisantes, Gambas y Espinacas	16€
<i>Mix of imitation elvers, shrimps and spinach</i>	
Suquet de Gambon	16€
<i>shrimp with seafood sauce</i>	

Nuestras Carnes



Chuletillas de cordero lechal	19 €
<i>Milk Lamb chops with fries</i>	
Chuletón de Buey (500g).....	24€
<i>T-Bone steak (Ox)</i>	
Entrecot de ternera(300g)	19€
<i>Entrecott</i>	
Solomillo de lechal (250g)... ..	21.5€
<i>beef tenderloin</i>	
Carrillada de ternera, braseada a baja temperatura con guarnición de temporada	15€
<i>Veal cheek, braised at low temperatures with seasonal GARNISH</i>	

Mariscos (Segun Lonja)



Gambas rayadas (100g) *recomendado.....	19€
<i>Shrimp prawns</i>	
Cigalas (100g).....	17€
<i>Little Lobster</i>	
Langostino (100g).....	15€
<i>Shrimp</i>	
quisquilla(100g)	17€
<i>Shrimp</i>	
ostras de gilaardeau (unidad)	4,5€
<i>gilaardeau Oysters</i>	
almejas de carril (100g).. ..	14€
<i>Lane Clams</i>	
Percebes (100g)	15€
<i>Percebes</i>	
Canailas (100g).....	10€
<i>Snails sea</i>	
buey de mar (100g).....	5€
<i>Big Crab</i>	
Navajas (100g)	5€
<i>razor clam</i>	

Pescados (Segun Lonja)



dorada de playa	20€
<i>DGulthead bream (Golden fish)</i>	
emperador	20€
<i>Sword fish</i>	
Lenguado de la tierra	22€
<i>Sole flat</i>	
Lubina	21€
<i>Seabass</i>	
rape	22€
<i>Monkfish</i>	
rodaballo	22€
<i>Turbot</i>	
parrillada de pescado plana (2 personas) *recomendado	48€
<i>Mix Grilled Fish(2 persons)</i>	
Zarzuela de pescado marinera (2 personas)	50€
<i>Mixed fish and seafood, grilled Valencian style with sauce (2 persons)</i>	
pescado del día en lonja	s/m
<i>Fish of the day at auction</i>	

Combinados & Espirituosos

Jarras

cocktails

Sangria Jarra	16,00€
Sangria Copa	5,00€
Sangria de Cava Jarra	16,00€
Sangria de Cava Copa	5,00€
Agua de Valencia Jarra	16,00€
Agua de Valencia copa	7,00€
Zumo de naranja natural	5,00€



Aperitivos & Dulces

Mistela Vitorre	3,00€
Mistela Cuva Vella	10,00€
vermouth vittore	3,50€
vermouth Zinzano	3,50€
vermouth yzaguirre	3,50€
Campari	3,50€

Gin Tonics

Larios 12 *Recomendada	6,00€
Gin Befeeter	4,00€
Gin Tanquery	4,00€
Gin Bombay Sapphire	4,50€
Gin London	8,00€
Gin Gvine	9,00€
Hendrick	8,00€
Nº3	9,00€
Martin Millers	8,00€
Gin VLC	8,00€
Gin Mare	8,00€
Segram's	5,00€
Premium	8,00€

+2€ Tónica ó Refresco
+3€ Tónica Premium

Whiskys

J&B	4,00€
CuttySark	4,00€
Ballantines	4,00€
JonnyWalker Black Label	10,00€
Jonny Walker Doble Black	10,00€
Cardhu	8,00€
JackDaniels	6,00€
Four Rouses	5,00€
Grenoters	10,00€
McAllan 12	10,00€

Brandys

Terry	3,50€
Magno	4,00€
Torres 10	4,50€
Terry I	10,00€
Larios 1866	14,00€
Carlos I.	10,00€
Mascaro	10,00€
Hennessy	10,00€
Courvdiser	10,00€
Cardenal Mendoza	10,00€
Duque de alba	10,00€
Principe	10,00€



Arroces



Paella Valenciana	15€
<i>Valencian paella with chicken and rabbit</i>	
Paella de marisco	18€
<i>Seafood Paella</i>	
Paella Mixta	16€
<i>Mixed paella with chicken, rabbit and seafood</i>	
Arroz "El Senyoret"	18€
<i>Rice with peeled seafood</i>	
Arroz Negro	17€
<i>Rice coloured with ink from octopus with seafood</i>	
Arroz de Bogavante	22€
<i>Rice with lobster and shrimps</i>	
Arroz al de verduras	15€
<i>Vegetable Rice</i>	
Arroz al horno "de la abuela Pilar"	15€
<i>Baked Rice "the grandmother Pilar"-style with potatoes, black pudding and spicy pork sausage</i>	
fideua de marisco	18€
<i>Noodles with seafood</i>	



Momenta Dulce

Coulant de chocolate, sobre helado de vainilla	5.5€
<i>Chocolate coulant on vanilla ice cream</i>	
Crema tostada	5€
<i>Crème brûlée</i>	
Brownie de chocolate, sobre sopa de vainilla y topping de chocolate	5€
<i>Chocolate brownie on vanilla sauce and chocolate topping</i>	
Natillas	4€
<i>Caramel custard</i>	
Tarta de Almendra	5€
<i>Almond cake</i>	
Flan al caramelo	4€
<i>Caramel Flan</i>	

Palacio de la Bellota

La Catedral del Jamon

Menús Degustación Bellota

2 a 3 Personas

Pan con Tomate
Toasted Bread with tomatoe & oil
Jamón Ibérico de bellota
Iberian Cures Ham
Revuelto de Gul as, Gambas y Espinacas
mix of imitation el ver s, shrimps and spinach
Chopitos
Fried baby squids
Chuletón de Buey Trinchado
T-Bone Steak(Ox)
or
pescado del día
Fish of the day

25€

Por persona
For person



4 Personas

Pan con Tomate
Toasted Bread with tomatoe & oil
Jamón Ibérico de bellota y queso curado
Iberian Cures Ham & Cheese
Anchoas del cantabrico
Cantabrian anchovies
Revuelto de Gul as, Gambas y Espinacas
mix of imitation el ver s, shrimps and spinach
Chopitos
Fried baby squids
Chuletón de Buey Trinchado
T-Bone Steak(Ox)
or
pescado del día
Fish of the day

25€

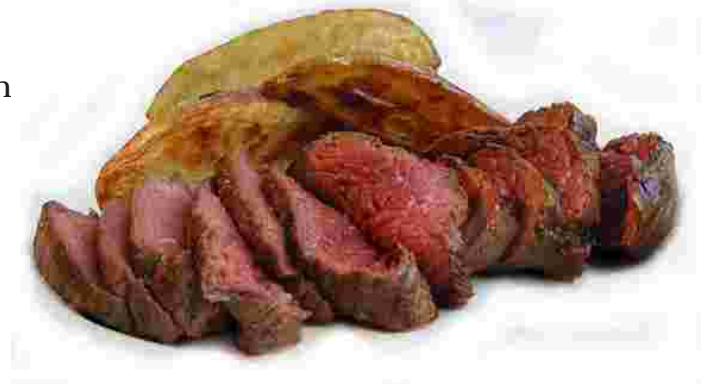
Por persona
For person

5 a 6 Personas

Pan con Tomate
Toasted Bread with tomatoe & oil
Jamón Ibérico de bellota y queso curado
Iberian Cures Ham & Cheese
Anchoas del cantabrico
Cantabrian anchovies
Revuelto de Gul as, Gambas y Espinacas
mix of imitation el ver s, shrimps and spinach
Chopitos
Fried baby squids
Calamar con verduras a la plancha
grilled squid with vegetables
Chuletón de Buey Trinchado
T-Bone Steak (Ox)
or
pescado del día
Fish of the day

25€

Por persona
For person



Vinos Tintos

Red Wines
comunidad valenciana

Bobal de san juan	15,90€
Hoya de Cadenas "Reserva Privada"	15,90€
dr assanes	16,90€
reserve don car los "excl usivo"	16,90€
gur gu joven "Edicion limitada 4000 botel l as"	15,90€
gur gu crianza "Edicion limitada 2000 botel l as"	18,90€
Miracle 120	16,90€
BO	17,90€
venta el puerto 12	19,90€
Nodus Merlot	19,90€
Miracle ART	22,90€
Cl os de San Juan	25,90€

Rioja

al tos de Raiza	13,90€
Al corta Crianza	14,90€
Viña Pomal Reserva	25,90€
Marques de Arienzo	15,90€
Coto Mayor	16,90€
Muga Crianza	26,90€
Pier ol a Crianza	16,90€
Al tos Ibericos Crianza	18,90€

Rivera del duero

Dol mo	15,90€
Trasl ascuestas roble	15,90€
Trasl ascuestas crianza	19,90€
Cel este Roble	19,90€
Matar roma a crianza	27,90€
protos crianza	25,90€
Pesquera Crianza	28,90€
Pago de los capell anes Crianza	29,90€
Mau ro crianza	29,90€
Pago de carraovejas crianza	39,90€

nuviana	13,90€
---------------	--------

Nuestros caldos

Vinos Blancos

White Wines

Marques de Valencia (cheste).....	12,90€
Nuviana (Somontano)	12,90€
Raimat "cl amor" "Char donnay, Xarel o" (Prior at).....	15,90€
Bl anc Pescador (Penedes)	14,90€
El Mir acle (Val encia).....	14,90€
Nebl a "Ver dejo" (Rueda)	14,90€
Dr assanes Bl anco (Val encia)	15,90€
Boj (Al bar iño)	15,90€
El Novio Perecto "Moscatel y Viur a" (Val encia)	16,90€
Monopol (Rioj a)	15,90€
Marques de riscal "Verdejo" (rueda)	17,90€
Con un par (Al bar iño)	18,90€
Cyatho "Verdejo" (Rueda).....	14,90€
Sandal a "Espumoso"	12,90€
Verdeo "Verdejo" (Rueda)	17,90€

Vinos Rosados

Rose Wines

Sandal a "Espumoso"	12,90€
Nuviana (Somontano).....	12,90€
Peñascal (Val l adolid).....	12,90€
Las Campanas (Navar r a).....	13,90€
Bobal de San Juan (Utiel Requena)	15,90€

Cavas

Champagne

Jaume Serr a Brut Nature	12,90€
Vicente Gandia Rosse (Cava Rosado)	17,90€
Hoya de Cadenas brut nature.....	17,90€
Juve & Camps Reserva Famil ia.....	27,90€
Bl anc de Bl ancs de codor niu.....	26,90€
Moet chandon Brut imperial	49,90€
dom perignon vintage 2004.....	279,90€

Menús Degustación Marisco

2 Personas

Pan con Tomate
Toasted Bread with tomatoe & oil
Jamón Ibérico de bellota
Iberian Cures Ham
Pulpo "a Feira", sobre base de patatas
al pimentón de la vera
Octopus "Feira", based on
paprika potatoes vera
Gamba rayada
Shrimpawns
parillada de pescado plancha
Mix Grilled Fish

45€

Por Persona/For Person



3 Personas

Pan con Tomate
Toasted Bread with tomatoe & oil
Jamón Ibérico de bellota y queso
Iberian Cures Ham & Cheese
Pulpo "a Feira", sobre base de patatas
al pimentón de la vera
Octopus "Feira", based on
paprika potatoes vera
Croquetas de Bellota
Acorn Cakes
Gamba rayada
Shrimpawns
parillada de pescado plancha
Mix Grilled Fish

45€

Por Persona/For Person

4, 5 y 6 Personas

Pan con Tomate
Toasted Bread with tomatoe & oil
Jamón Ibérico de bellota y queso
Iberian Cures Ham & Cheese
Pulpo "a Feira", sobre base de patatas
al pimentón de la vera
Octopus "Feira", based on paprika
potatoes vera
Croquetas de Bellota
Acorn Cakes
Gamba rayada
Shrimpawns
Cigala
Little Lobster
parillada de pescado plancha
Mix Grilled Fish

45€

Por Persona/For Person



Menu Arroz



Pan con Tomate
Toasted Bread with tomatoe & oil

Jamón Ibérico de bellota y queso
Iberian Cures Ham & Cheese

Ensalada fresca a la miel y mostaza
Fresh salad with honey mustard and crunchy
chicken

Croquetas de Bellota
Acorn Cakes

Segunda

Paella Valenciana
Valencian Paella
o

Paella de marisco
Seafood Paella seafood
o

Paella Mixta
Mixed Paella

25€

Por persona - For person

Palacio de la Bellota
La Catedral del Jamon

TAPAS

5€

Ajoarriero
Ajoarriero

Ensaladilla Rusa
Russian Salad

Boquerones en Vinagre
Anchovies in Vinegar

Anchoa del cantabrico (2 Uni)
Cantabrian anchovy

Sardina Ahumada (2 Uni)
smoked sardines

salpicon
octopus with vegetables

Esgar rat de bacalao
Roasted red pepper white Cod

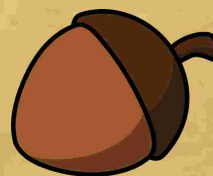
Esgar rat de Mojama
Roasted red pepper white Mojama

Sepia con Mahonesa
Sepia with Mayonnaise

Patatas Bravas
Bravas potatoes

Queso en Aceite
Cheese with oil

2014



Precios con Iva Incluido

Se el primero en decir... Estoy Aquí!!
www.facebook.com/ElPalaciodelaBellota

Palacio de la Bellota C/Mossent Femades,
746002 Valencia (España) 96 351 49 94