



BORJA AZCUTIA

arroces & cocinadmercado

DISFRUTA DE UN 10% DE DESCUENTO EN CENAS RESERVANDO AHORA

ENTRANTES

Calamar a la brasa con mayonesa en su tinta

Sepionet a la brasa con cebolla confitada

Tomate con bonito

Ensalada valenciana

Mojama con pimienta y bacalao

Quisquilla

Queso curado

Calamar de playa plancha

Croquetas de langosta

Buñuelos de bacalao

Sepionet de playa con pipirrana

Puntilla de playa

Cocochas de merluza con tempura de cítricos y jengibre y tomate confitado

borjazcutia

arroces • cocinadmercado

ARROCES

Paella de pollo de corral, pato, conejo, verduras frescas y caracoles.

Arroz de marisco

Arroz a banda

Arroz de langosta del mediterráneo

Arroz negro

Arroz de bogavante del cantábrico

Arroz caldoso de pollo y conejo

Arroz caldoso de bogavante del cantábrico

CARNES

Lomo alto de Buey a la brasa.

Cordero (cocción de 24 horas a 65 grados)

Cochinillo caramelizado con caramelo de miel (cocción de 24 horas a 65 grados)

Cabritillo confitado

PESCADOS

Pescado de lonja S.M: Dorada, lubina, dentón, rodaballo.....

POSTRES

Tocino de cielo con sorbete de frutas.

Flan de huevo y leche fresca con canela

Mousse de chocolate

Cremoso de mascarpone

Bizcocho de mantequilla con helado de vainilla y piña y plátano caramelizados

*Debido al tipo de cocina que hacemos en el restaurante (Cocina de mercado) En ocasiones no están disponibles algunos productos frescos en el mercado y por extensión los platos que se componen de dichos ingredientes.

No obstante también contamos con platos que no están en carta, recomendamos consultar a los camareros.*

borjaceutia
arroses • cocinademercedo