



## ensaladas

Ensalada Valenciana.	_ 9.60
Esgarraet de pimiento asado y bacalao con mojama.	_ 11.50
Ensalada de bacalao con tomate y cebolla tierna.	_ 10.50
Ensalada Cesar con pollo crujiente y chips de bacon.	_ 12.00
Ensalada de salmón ahumado, manzana y rúcula con crema agria y guacamole.	_ 12.50
Tomate valenciano con encurtidos y salazones.	_ 12.80

## entradas frías

Nachos con guacamole, crema agria y pico de gallo.	_ 9.00
Burratta con tomate valenciano, rúcula y vinagreta de anchoas y albahaca.	_ 12.60
Tiradito de corvina con ají amarillo y cebolla morada.	_ 13.50
Titaina del Cabanyal con tonyina de sorra y coquetes de blat.	_ 9.50
Tabla de quesos curados con membrillo piparras y frutos secos.	_ 16.50
Lingote de foie con dátiles y tostas de pasas.	_ 18.00
Tartare de atún rojo con mahonesa de kimchi, anacardos y ponzu.	_ 12.80
Jamón ibérico con pan tostado y tomate rallado.	_ 20.00

## entradas calientes

Croquetas de jamón ibérico / 6 uds.	_ 9.60
Patatas bravas.	_ 8.30
Sepionet a la plancha con aceite de almendras.	_ 12.80
Anillas de calamar con mahonesa cítrica.	_ 11.50
Puntilla a la andaluza.	_ 11.00
Canelones de espinacas piñones y queso azul.	_ 12.00
Buñuelos de bacalao con all i oli / 6 uds.	_ 9.60
Pulpo torrat con ajoarriero de garrofón.	_ 18.60
Gamba roja asada / 6 uds.	_ 22.00
Clóchinas al vapor con limón, laurel y aceite de pimentón. / en temporada.	_ 11.00
Patatas fritas.	_ 6.50



## arroces



Paella valenciana.	_13.00
Paella valenciana con pato.	_16.00
Paella de marisco.	_16.50
Paella de gamba roja.	_19.50
Arroz del senyoret.	_14.50
Arroz de verduras 100% vegano.	_13.00
Arroz a banda.	_12.50
Arroz de rape, habas y alcachofas.	_13.50
Arroz negro.	_13.00
Arroz de cangrejo azul.	_16.00
Arroz de bogavante.	_19.50
Arroz de montaña / conejo, pato, alcachofas y setas.	_15.00
Fideua del senyoret.	_14.50
Fideua de marisco.	_16.50
Fideua de pato, boletus y foie.	_16.50

\* Todos los arroces pueden servirse secos o melosos.

\* A la carta máximo dos arroces por mesa. Precio por ración. Mínimo 2 personas.

## carnes



Lomo de vaca madurada (400 gr), pimientos de Padrón y patatas fritas.	_20.50
Secreto ibérico con chutney de orejones.	_16.00
Pechuga empanada con patatas fritas.	_10.00
Costilla de vaca lacada con pimientos de Padrón y patatas fritas.	_16.00
Pechuga de pollo campero, jugo de romero y patatas fritas.	_13.00

## pescados



Suquet de rape y langostinos.	_17.50
Fish & chips.	_13.60
Tataki de atún rojo con soja cítrica, sésamo y ensalada de wakame.	_16.50
Pescado de lonja.	_18.50

## para los niños

<b>Menú Niños</b>	_12.00
Macarrones con queso y tomate o Pechuga empanada con patatas.	
Helado o fruta , pan y 1 bebida	



## hamburguesas



### Clásica

Tomate, lechuga, bacon, queso cheddar, mostaza y pepinillos.

Buey, \_11.50

Pollo, \_10.50

### Portolito

Lechuga, queso de cabra, confitura de tomate, bacon y cebolla salteada.

Buey, \_12.50

Pollo, \_11.50

### Vegetal

Hamburguesa 100 % vegetal, rúcula, tomate, pepinillos y cebolla salteada. \_11.00

## cocas (de 18:00 h a 23:30h)

### Coca Mixta

Jamón tomate rallado y queso curado. \_12.00

### Coca Cabanyal

Titaina con tataki de atún fresco y piñones. \_12.80

### Coca de Salmón

Salmón ahumado, guacamole, crema de queso, rúcula, cebolla tierna y encurtidos. \_12.80

### Coca el Barecito

Secreto confitado, pesto cremoso, tomatitos asados, cebolla salteada, virutas de parmesano y pimientos de Padrón. \_12.80

### Coca Vegana

Tomate, pimiento asado, cebolla salteada, piñones y pimiento de Padrón. \_11.50

## postres caseros

Piedra de chocolate en la arena de la playa. \_6.80

Flan de nata casero. \_4.70

Pastel de chocolate con dulce de leche. \_6.50

Tarta de queso con frutos rojos. \_6.50

Tartita al whisky. \_6.50

Fruta de temporada. \_4.90

Sorbete de mandarina con fruta de la pasión. \_6.50

Helado de turrón con crumble de almendra y arrope de mistela y dátiles. \_6.50

Helado de vainilla con chocolate. \_6.00

Iva incluido.

Pan y servicio 1,35 € por persona. Disponemos de carta de alérgenos.

## vinos recomendados

### Azpilicueta Tinto

D.O. Rioja

18.00



### Azpilicueta Blanco

D.O. Rioja

18.00



### Azpilicueta Rosado

D.O. Rioja

18.00





## menú mediodía Portolito

\_23.50

Patatas Bravas.  
Titaina del Cabanyal con tonyina de sorra y coquetes de blat.  
Ensalada de bacalao con tomate y cebolla tierna.  
Fritura de puntilla a la andaluza.  
Croquetas de jamón ibérico.  
Anillas de calamar con mahonesa cítrica.  
Clóchinas al vapor con limón, laurel y aceite de pimentón / en temporada.  
Buñuelos de bacalao y piñones con all i oli.  
Ensalada valenciana.  
Esgarraet de pimienta y bacalao con mojama.  
Tomate valenciano con encurtidos y salazones.

Arroz a banda.  
Arroz del senyoret.  
Fideua del senyoret.  
Arroz negro.  
Arroz meloso de montaña.  
Paella Valenciana.  
Paella de verduras.  
Tataki de atún rojo con soja cítrica, sésamo y ensalada de wakame.  
Pechuga de pollo campero, jugo de romero y patatas fritas.

Postres del día.

\*Todos los días a mediodía a elegir un entrante un principal y un postre por persona.  
Elegir un tipo de arroz por mesa. Mínimo 2 pax.

## menú noche Malvarrosa

\_24.95

Tartare de atún rojo con mahonesa de kimchi y anacardos, soja y miso.  
Patatas bravas.  
Clóchinas al vapor al aroma de limón y laurel.  
Fritura Portolito (croqueta jamón, buñuelo bacalao y puntilla).  
Coca de titaina del Cabanyal.  
Coca de secreto ibérico con pesto cremoso, cebolla confitada, pimientos de Padrón y virutas de parmesano.

Degustación de postres caseros

Iva incluido.  
Pan y servicio 1,35 € por persona. Disponemos de carta de alérgenos.

## menú mediodía Gourmet

\_35.00

Jamón Ibérico con tomate rallado.  
Gamba roja asada.  
Buñuelos de bacalao con all i oli.  
Tomate Valenciano con encurtidos y salazones.

Arroz del senyoret.  
Paella de Marisco.  
Fideua del Marisco.  
Paella Valenciana con pato.  
Arroz meloso de cangrejo azul.  
Suquet de rape y langostinos.

Postres del día

\*Todos los días a mediodía. Entrantes para compartir.  
Elegir un tipo de arroz por mesa. Mínimo 2 pax

\*Los menús, se sirven por mesa completa.  
Un solo tipo de menú por mesa.  
Estos menús no incluyen bebida en el precio.  
Todos nuestros arroces se pueden servir secos o melosos.  
Precio por persona. Iva incluido

## menú las Arenas

\_29.95

### Entrantes a compartir

Croquetas de jamón ibérico.  
Burrata con tomate valenciano y vinagreta de anchoa.  
Tiradito de corvina con aji amarillo cebolla morada  
Coca de titaina del Cabanyal con tataki de atún.

### Segundos a elegir

Entrecote con patatas fritas y padrones  
o  
Suquet de rape con langostinos

Degustación de postres caseros

\*Mínimo 2 personas, precio por persona.  
Un solo tipo de menú por mesa.  
Estos menús no incluyen bebida en el precio