

lavoe
ARROZ Y MAR

ALÉRGENOS

ENTRANTES FRÍOS

Cold starters

Ostra Francesa Calibre nº 2 <i>French Oyster, Size No. 2</i>	11
Anchoa del Cantábrico de Conservas Angelachu® sobre hojaldre relleno de alioli de pimiento asado (unidad) <i>Cantabrian Anchovy from “Conservas Angelachu®” on Puff Pastry filled with Roasted Pepper Alioli</i>	1, 4, 6
Tomate de Temporada con aceite Verde Esmeralda <i>Seasonal Tomato with “Verde Esmeralda” Extra Virgin Olive Oil</i>	- - -
Burrata con Anchoas, Pesto, Aceitunas y Almendras <i>Burrata with salt-cured Anchovies, Pesto, Olives and Almonds</i>	4, 6, 13
Tartar de Ventresca de Atún <i>Tuna Belly Tartare</i>	3, 4, 10, 12
Jamón de Bellota 100% Ibérico 24k, pan de cristal y tomate rallado <i>100% Ibérico de Bellota Ham 24k served with crispy crystal bread and brated tomatoes</i>	1
Pan <i>Bread</i>	1
Tomate rallado <i>Grated tomato</i>	- -
Allioli <i>Valencian aioli sauce</i>	6

ENTRANTES CALIENTES

Warm starters

Navajas a la Brasa con Allioli <i>Charcoal-grilled Razor Clams with aioli sauce</i>	6, 11
Mejillones o Clóchinas Salsa <i>lavoe</i> (según temporada) <i>Mussels or Valencian Mussels in “Lavoe” Sauce (seasonal product)</i>	4, 9 , 11, 13
Huevas de Sepieta al Josper con mahonesa de ajo y perejil <i>Josper-chargrilled Baby Cuttlefish Roe with garlic and parsley mayonnaise</i>	6, 11
Calamar de Playa a la Brasa <i>Charcoal-grilled Local Beach Squid</i>	11
Berberechos al Natural con Lima Rallada <i>Steamed Fresh Cockles “al Natural” with Lime Zest</i>	9, 11

1 GLUTEN	6 LÁCTEOS / Dairy	11 MOLUSCOS / Molluscs
2 CRUSTÁCEOS / Crustacean	7 APIO / Celery	12 SOJA / Soy
3 HUEVO / Egg	8 MOSTAZA / Mustard	13 FRUTOS SECOS / Nuts
4 PESCADO / Fish	9 SULFITOS / Sulphites	14 ALTRAMUZ / Lupin
5 CACAHUETE / Peanut	10 SÉSAMO / Sesame	15 LEGUMBRES / Legumes

AVISO PARA CELÍACOS
Lamentablemente no podemos garantizar la inexistencia de trazas de gluten en nuestros platos, debida a la contaminación cruzada.

CELIAC ADVISORY
Unfortunately, we cannot guarantee the absolute absence of gluten traces in our dishes due to cross-contamination.

ARROZ

Rice dishes

Arroz de Cocido en Paella	7, 13, 15
<i>Traditional “Cocido” Xtew Rice, Cooked in Paella</i>	
Arroz de Marisco Pelado	2, 4
<i>Peeled seafood rice</i>	
Arroz con Longaniza y Ajos Tiernos	7, 13, 15
<i>Rice with Sausages and Green Garlic</i>	
Arroz <i>lavoe</i> con Gamba Rayada y Lubina	2, 4
<i>Lavoe Rice with Striped Red Prawns and Sea Bass</i>	
Arroz con Bogavante	2, 4
<i>Lobster Paella</i>	

FIDEUÀ

Fideuà (short-noodle paella)

Fideuà de Cocido en Paella	1, 7, 13,15
<i>Traditional “Cocido” Stew Fideuà, cooked in Paella</i>	
Fideuà con Marisco Pelado	1, 2, 4
<i>Peeled seafood fideuà</i>	
Fideuà de Longaniza y Ajos Tiernos	1, 7, 13, 15
<i>Fideuà with sausages and green garlic</i>	
Fideuà <i>lavoe</i> con Gamba Rayada y Lubina	1, 2, 4
<i>Lavoe Fideuà with Striped Red Prawns and Sea Bass</i>	
Fideuà con Bogavante	1, 2, 4
<i>Lobster Fideuà</i>	

ARROZ y FIDEUÀ POR ENCARGO

Rice dishes and fideuà prepared upon prior request

Arroz al Horno en paella	7, 13, 15
<i>Traditional Valencian baked rice, cooked in paella</i>	
Paella Valenciana	--
<i>Traditional Valencian Paella</i>	
Arroz de verduras (ppp)	--
<i>Veggie Rice ((ppp)</i>	
Arròs amb fesols i naps	7, 13, 15
<i>Traditional Mediterranean broth rice with white beans and turnips</i>	
Fideuà de Horno en paella	1, 7, 13,15
<i>Traditional baked short-noodle fideuà, cooked in paella</i>	
Fideuà Herrera (Mar y montaña)	1, 2, 3, 4
<i>Herrera Fideuà (Surf and turf short-noodle paella)</i>	

1 GLUTEN	6 LÁCTEOS / Dairy	11 MOLUSCOS / Molluscs
2 CRUSTÁCEOS / Crustacean	7 APIO / Celery	12 SOJA / Soy
3 HUEVO / Egg	8 MOSTAZA / Mustard	13 FRUTOS SECOS / Nuts
4 PESCADO / Fish	9 SULFITOS / Sulphites	14 ALTRAMUZ / Lupin
5 CACAHUETE / Peanut	10 SÉSAMO / Sesame	15 LEGUMBRES / Legumes

AVISO PARA CELÍACOS
Lamentáblemente no podemos garantizar la inexistencia de trazas de gluten en nuestros platos, debida a la contaminación cruzada.

CELIAC ADVISORY
Unfortunately, we cannot guarantee the absolute absence of gluten traces in our dishes due to cross-contamination.

POSTRE

Dessert

Lemon Pie	1, 3, 6
<i>Lemon Pie</i>	
Tarta Templada de Queso con Galleta y Caramelo Salado	1, 3, 6
<i>Warm-hearted Cheesecake with Salted Caramel and a Crunchy Biscuit Base</i>	
Milhojas de Chocolate o Crema	1, 3, 6
<i>Millefeuille with your choice of Chocolate or Pastry Cream</i>	
Piña de Avión con Lima Rallada	- -
<i>Air-flown Tree-ripened Pineapple, Lime Zest</i>	
Copa de Valverán 20 Manzanas Sidra de hielo	9
<i>A glass of Valverán 20 manzanas Ice-cider</i>	
Copa de Tokaji Oremus Aszú 5 Puttonyos	9
<i>A glass of dessert wine Tokaji Oremus Aszú 5 Puttonyos</i>	

1 GLUTEN	6 LÁCTEOS / Dairy	11 MOLUSCOS / Molluscs
2 CRUSTÁCEOS / Crustacean	7 APIO / Celery	12 SOJA / Soy
3 HUEVO / Egg	8 MOSTAZA / Mustard	13 FRUTOS SECOS / Nuts
4 PESCADO / Fish	9 SULFITOS / Sulphites	14 ALTRAMUZ / Lupin
5 CACAHUETE / Peanut	10 SÉSAMO / Sesame	15 LEGUMBRES / Legumes

AVISO PARA CELÍACOS
Lamentáblemente no podemos garantizar la inexistencia de trazas de gluten en nuestros platos, debida a la contaminación cruzada.

CELIAC ADVISORY
Unfortunately, we cannot guarantee the absolute absence of gluten traces in our dishes due to cross-contamination.

laroe
ARROZ Y MAR