lavoe

ARROZ Y MAR

Toni Boix

LA ORILLA

Hablar de Toni Boix es hablar de arroz, de fuego, de producto y de Mediterráneo. De una vida dedicada a un oficio que ha convertido en identidad.

Sus arroces hablan de experiencia, de respeto por el producto y, sobre todo, de saber encontrar la medida exacta. De escoger cada ingrediente en su momento, respetar su origen y dejar que conserve toda su verdad.

Hay un detalle que define su manera de entender la cocina: sus arroces nunca llegan al borde de la paella.

Siempre dejan una orilla.

Como el Mediterráneo, que avanza hasta la costa, la acaricia y regresa. Sin desbordarla. Sin invadirla. Porque no necesita hacerlo para demostrar su inmensidad.

Quizá ahí esté el secreto de Toni: entender que cocinar no es llenar, sino saber hasta dónde llegar. Que el producto no necesita disfraces, sino tiempo, precisión y respeto.

Arroz, caldo, fuego, producto y tiempo. Una aparente sencillez detrás de la que hay toda una vida de oficio.

Hoy, desde Lavoe, Toni continúa escribiendo su historia, arroz a arroz, dejando que cada ingrediente encuentre su lugar y su momento.

Siempre cerca del borde, como el mar acariciando la orilla.

BY THE SEA

To speak of Toni Boix is to speak of rice, of fire, of ingredients and of the Mediterranean. Of a life dedicated to a craft that has become his very identity.

His rice dishes speak of experience, of respect for the ingredients and, above all, of knowing how to strike just the right balance. Of choosing each ingredient at the right time, respecting its origin and allowing it to retain its true essence.

There is one detail that defines his approach to cooking: his rice dishes never reach the very edge of the paella pan.

They always leave a border.

Like the Mediterranean, which reaches the coast, caresses it and retreats. Without overflowing it. Without invading it. Because it does not need to do so to demonstrate its immensity.

Perhaps that is Toni's secret: understanding that cooking is not about filling, but about knowing how far to go. That the produce does not need disguises, but time, precision and respect.

Rice, stock, heat, ingredients and time. An apparent simplicity behind which lies a lifetime of craftsmanship.

Today, from Lavoe, Toni continues to write his story, dish by dish, allowing each ingredient to find its place and its moment.

Always close to the edge, like the sea caressing the shore.

ENTRANTES FRÍOS
Cold starters

Anchoa del Cantábrico de Conservas Angelachu® sobre hojaldre relleno de allioli de pimiento asado (unidad) — 5

Cantabrian Anchovy from "Conservas Angelachu®" on Puff Pastry filled with Roasted Pepper Alioli (unit)

Ostra Francesa Calibre nº 2 unidad — 6

French Oyster, Size No. 2 unit

Tomate de Temporada con aceite Verde Esmeralda 350 g — 15

Seasonal Tomato with "Verde Esmeralda" Extra Virgin Olive Oil 350g

Burrata con Anchoas, Pesto, Aceitunas y Almendras — 22

Burrata with salt-cured Anchovies, Pesto, Olives and Almonds

Jamón de Bellota 100% Ibérico 24k, pan de cristal y tomate rallado 85 g — 26

100% Ibérico de Bellota Ham 24k served with crispy crystal bread and brated tomatoes 85g

Tartar de Ventresca de Atún 120 g - ESPECIALIDAD — 39

Tuna Belly Tartare 120g - A LAVOE SPECIALTY

Tomate rallado — 2

Grated tomato

Allioli — 2

Valencian aioli sauce

Pan — 3

Bread

Pan SIN GLUTEN Minibollito — 5

Gluten-free mini bread roll

ENTRANTES CALIENTES
Warm starters

Buñuelo de Bacalao con un punto de Allioli unidad 3,5
Traditional Cod Fritter with a touch of aioli sauce unit

Navajas a la Brasa con Allioli unidad 5
Charcoal-grilled Razor Clams with aioli sauce unit

Cocochas de Merluza Asadas 2 unidades 9
Roasted Hake "Cocochas" (throats) 2 units

Sepieta a la Brasa 2 unidades 15
Charcoal-grilled hake baby cuttlefish 2 units

Mejillones o **Clóchinas** Salsa *lavoe* 15
(según temporada) 300 g
Mussels or Valencian Mussels in "Lavoe" Sauce 300g (seasonal product)

Huevas de Sepieta al Josper 16
con mahonesa de ajo y perejil 150 g
Josper-chargrilled Baby Cuttlefish Roe
with garlic and parsley mayonnaise 150g

Calamar de Playa a la Brasa 150 g 19
Charcoal-grilled Local Beach Squid 150g

Berberechos al Natural con Lima Rallada 200 g 22
Steamed Fresh Cockles "al Natural" with Lime Zest 200g

ARROZ
Rice dishes

Arroz de Cocido en Paella (precio por persona) 22
Traditional "Cocido" Xtew Rice, Cooked in Paella (price per person)

Arroz de Marisco Pelado (ppp) 25
Peeled seafood rice (ppp)

Arroz con Longaniza y Ajos Tiernos (ppp) 25
Rice with Sausages and Green Garlic (ppp)

Arroz *lavoe* con Gamba Rayada y Lubina (ppp) 35
Lavoe Rice with Striped Red Prawns and Sea Bass (ppp)

Arroz con Bogavante (ppp) 45
Lobster Paella (ppp)

FIDEUÀ
Fideuà (short-noodle paella)

Fideuà de Cocido en Paella (ppp) 22
Traditional "Cocido" Stew Fideuà, cooked in Paella (ppp)

Fideuà con Marisco Pelado (ppp) 25
Peeled Seafood Fideuà (ppp)

Fideuà de Longaniza y Ajos Tiernos (ppp) 25
Fideuà with Sausages and Green Garlic (ppp)

Fideuà *lavoe* con Gamba Rayada y Lubina (ppp) 35
Lavoe Fideuà with Striped Red Prawns and Sea Bass (ppp)

Fideuà con Bogavante (ppp) 45
Lobster Fideuà (ppp)

ARROZ Y FIDEUÀ POR ENCARGO

Rice dishes and fideuà prepared upon prior request

Arroz al Horno en Paella (ppp) 25

Traditional Valencian Baked Rice, cooked in Paella (ppp)

Paella Valenciana (ppp) 25

Traditional Valencian Paella ((ppp)

Arroz de verduras (ppp) 25

Veggie Rice ((ppp)

Arròs amb Fesols i Naps (ppp) 25

Traditional Mediterranean Broth Rice with White Beans and Turnips (ppp)

Fideuà Herrera (Mar y Montaña) con Sobrasada y Huevo Frito (ppp) 25

Traditional Baked Short-Noodle Fideuà, cooked in Paella with Sobrasada and Fried Egg (ppp)

Fideuà de Horno en Paella (ppp) 25

Herrera Fideuà (Surf and turf short-noodle paella) (ppp)

PESCADO
Fish

Lubina Salvaje 200 g — 27
Wild-caught Sea Bass 200g

Parpatana de Atún 200 g — 27
Bluefin Tuna Collar (Parpatana) 200g

CARNE
Meat

Solomillo a la Pimienta 200 g — 25
Beef Tenderloin with Peppercorn Sauce 200g

Wagyu Japonés A5 a la Brasa (poco hecho) 100 g — 49
Charcoal-grilled A5 Japanese Wagyu Ribeye (Medium-Rare) 100g

GUARNICIÓN
Side

Verduras de temporada al Josper 350 g — 4
Josper-chargrilled Veggies 350g

Tirabeques a la Brasa 100 g — 5
Charcoal-grilled Snow Peas 100g

Las guarniciones siempre van como complemento de una carne o un pescado.
Sides are always served to accompany meat or fish dishes.

POSTRE
Dessert

Trufas Horno Alfonso Martínez unidad 3,5
Signature Chocolate Truffles by "Horno Alfonso Martínez" unit

Lemon Pie 6
Lemon Pie

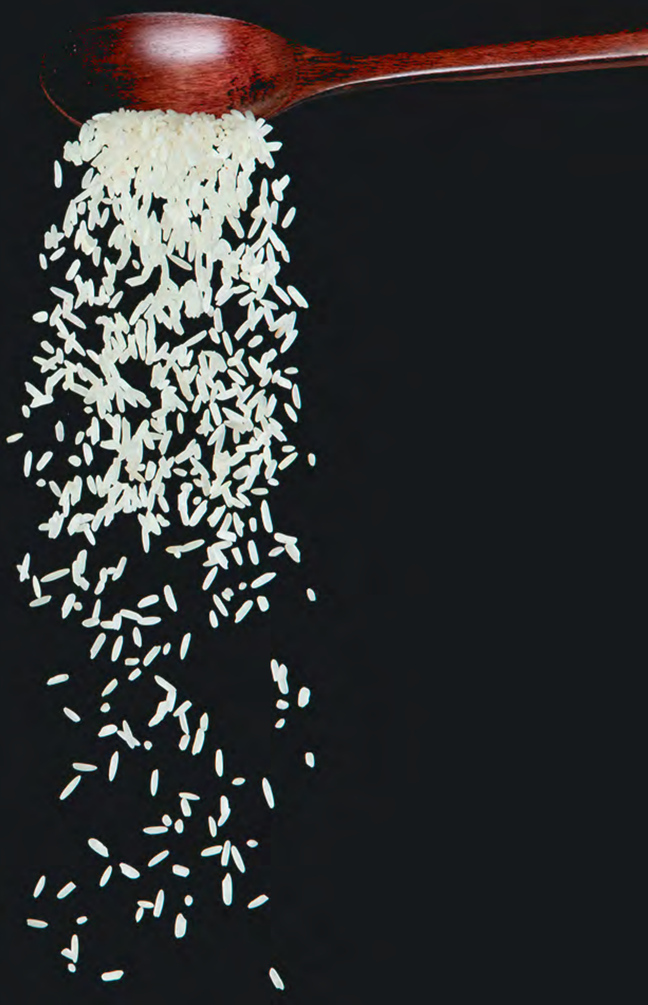
Tarta Templada de Queso
con Galleta y Caramelo Salado 7
Warm-hearted Cheesecake with Salted Caramel
and a Crunchy Biscuit Base

Milhojas de Chocolate o Crema 9
Millefeuille with your choice of Chocolate or Pastry Cream

Piña de Avión con Lima Rallada 9
Air-flown Tree-ripened Pineapple, Lime Zest

Copa de Valverán 20 Manzanas SIDRA DE HIELO 8
A glass of Valverán 20 manzanas Ice-cider

Copa de Tokaji Oremus Aszú 5 PUTTONYOS 12
A glass of dessert wine Tokaji Oremus Aszú 5 Puttonyos

lavoe

ARROZ Y MAR