# 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*

**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
con mahonesa de ajo y perejil 150 g — 16
*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*

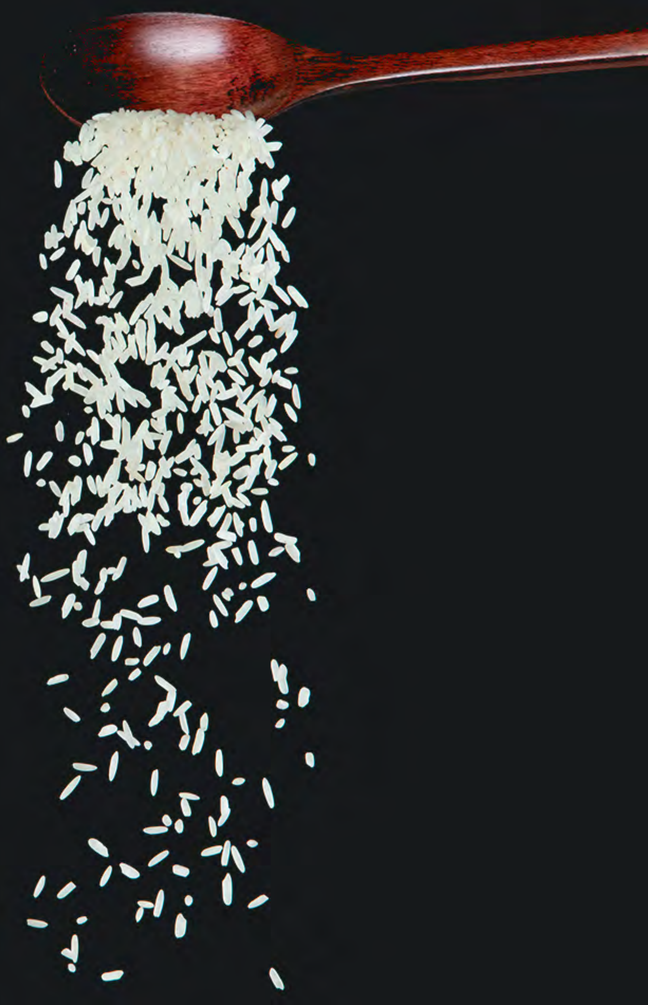
Tarta Templada de Queso
con Galleta y Caramelo Salado 7
*Warm-hearted Cheesecake with Salted Caramel*
*and a Crunchy Biscuit Base*

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