



**PALACE
FESOL**



Degusta Valencia De la huerta a tu mesa



ENTRANTES FRÍOS / Cold starters

Esgarraet con bacalao, mojama, huevo y pimiento.   

Cold salad of roasted red peppers with dry fish, tomato and quail egg.

Pan. 
Bread.

Variedad de quesos valencianos.  
Mix of valencian cheeses.

Tomate valenciano con bonito casero.  
Seasonal tomato with homemade tuna.

Ensalada valenciana. 
Valencian salad.

Jamón ibérico de cebo acompañado de pan de cristal y tomate rallado. 
Iberian ham with bread and grated tomato

Lomos de sardina ahumada con base de tomate rallado y aceite de oliva. 
Smoked sardines with tomato.

Tostas de pan con tomate y ajoaceite.     
Toasted bread with alioli and natural tomato.

Alérgenos.



Gluten



Pescado



Lácteos



Mostaza



Moluscos



Crustáceos



Cacahuetes



Frutos de cáscara



Granos de sésamo



Altramuces



Huevos



Soja



Apio



Dióxido de
azufre y sulfitos

Precios en euros. Precios IVA incluido.

ENTRANTES CALIENTES / Hot starters

Buñuelos de pescado (merluza y gamba).   
Hake and prawns croquettes.



Coca de verdura de temporada. 
Veggie flatbread.

All i Pebre de anguilas. 
Spicy eel soup.

Titaina (pisto de pimiento, tomate, piñones y tonyina de sorra).  
Bowl of roasted peppers, fried tomatoes, pinions and fish.

Calamar romana.   
Fried squid rings.

Calamar de playa dos texturas con ajo y perejil.    
Grilled squid with fried tentacles.

Croquetas caseras de ave y jamón.   
Chicken and ham croquettes.

Saquito crujiente relleno de queso de cabra, pisto de cebolla, calabacín y mermelada de frambuesa.  
Goat cheese, vegetables and raspberry marmalade filo pastry.

Albóndigas de bacalao caseras.   
Cod croquettes

Alérgenos.



Gluten



Pescado



Lácteos



Mostaza



Moluscos



Crustáceos



Cacahuetes



Frutos de cáscara



Granos de sésamo



Altramuces



Huevos



Soja



Apio



Dióxido de azufre y sulfitos

Precios en euros. Precios IVA incluido.

ARROCES / Rices

Elaborados con D.O. arroz de Valencia.

Paella valenciana.

Valencian paella (chicken, rabbit, snails and vegetables).

Paella valenciana vegana.

Vegan valencian paella (textured soy and vegetables).

Arroz meloso de confit de pato con setas y foie.

Rice in stock with duck confit and mushrooms.

Arroz de verduras (por encargo).

Rice with vegetables.

Arroz marinera.

Seafood rice (prawn, mussels, crayfish).

Arroz del señoret.

Seafood rice (seafood without the shell).

Arroz de bogavante seco, meloso o caldoso.

Lobster rice, dry or in stock.

Arroz de langosta.

Spiny lobster rice.

Arroz amb fesols y naps.

Rice with beans and turnips.

Arroz de rape y carabinero.

Rice in stock with monkfish and carabinero.

Arroz meloso de buey de mar.

Rice in stock with crab.

Arroz al horno (por encargo).

Baked rice.

Alérgenos.



Gluten



Pescado



Lácteos



Mostaza



Moluscos



Crustáceos



Cacahuets



Frutos de cáscara



Granos de sésamo



Altramuces



Huevos



Soja



Apio



Dióxido de azufre y sulfitos

Precios en euros. Precios IVA incluido.

FIDEUAS Y GAZPACHOS

Precio por persona, mínimo 2 personas.
Price per person, minimum for 2 people.

Gazpacho mariner.     
Seafood gazpacho.

Fideuá negra.     
Vermicelli with seafood in squid ink.

Fideuá marinera.     
Vermicelli with seafood.

PESCADOS / Fishes

Pescado de lonja. 
Seafood gazpacho.

Suquet de rape.     
Vermicelli with seafood in squid ink.

Alérgenos.



Gluten



Pescado



Lácteos



Mostaza



Moluscos



Crustáceos



Cacahuetes



Frutos de cáscara



Granos de sésamo



Altramuces



Huevos



Soja



Apio



Dióxido de
azufre y sulfitos

Precios en euros. Precios IVA incluido.

CARNES / Meats

Entrecot de vacuno mayor (350g).

Veal fillet 350g.

Chuletitas de lechal.

Lamb ribs.

Secreto Ibérico cocinado a baja temperatura aromatizado con romero, Parmentier de patata y cebolla caramelizada.

Iberian secret cooked at low temperature, flavored with rosemary, potato Parmentier, and caramelized onion.

POSTRES/ Desserts

Brownie de chocolate con helado de vainilla.

Chocolate brownie with vanilla ice cream.

Helados variados (vainilla, chocolate, turrón. de jijona, leche merengada, crema de chufa).

Ice cream (vanilla, chocolate, nougat, meringue milk, horchata).

Tarta de manzana casera con helado de vainilla.

Apple pie with vanilla ice cream.

Flan de huevo.

Coffee flan.

Torrija de horchata preparación casera 15 minutos.

Horchata torrija with horchata ice cream.

Crema quemada de cítricos.

Cream with citrus.

Sorbete de limón al cava.

Lemon sorbet.

Alérgenos.



Gluten



Pescado



Lácteos



Mostaza



Moluscos



Crustáceos



Cacahuets



Frutos de cáscara



Granos de sésamo



Altramuces



Huevos



Soja



Apio



Dióxido de azufre y sulfitos

Precios en euros. Precios IVA incluido.