MasBlayet
RESTAURANTE

ENTRANTES FRIOS

Ensalada valenciana (lechuga, tomate ,cebolla tierna, aceitunas y piparras)	10,00/6,50
Ensaladilla de pulpo y ventresca con jugo de pimientos asados	11,00/7,00
"Esgarraet" con mojama de almadraba y bacalao desmigado	12,50/8,00
Ceviche de corvina, leche de coco y maracuyá	14,00
Tomates de temporada con ventresca y salazones	14,50/8,50
Anchoas de bota en salazón	2,50 unidad
Lomos de sardina macerados con Teja de parmesano y humus de berenjena a la llama	3,00 unidad
Galleta príncipe de foie con compota de manzana	3,50 unidad
Sashimi de salmón, remolacha encurtida, espuma de yogurt y jengibre confitado	14,50/8,00
Servicio de pan	0,90

Ración completa/Media ración
Servicios e IVA incluidos

ENTRANTES CALIENTES

Croqueta casera de jamón y pollo	1,50 unidad
Croqueta de chipirones en su tinta	1,60 unidad
Croqueta de rabo de toro	1,60 unidad
Buñuelo de bacalao	1,70 unidad
Bao de carrillera de ternera con mayonesa de kimchi	2,50 unidad
Canelón de langosta con setas shimeji y jugo de su coral	4,00 unidad
Huevo 63° con verduras, setas y puré de patata trufado	11,50
Sepionet de playa con alcachofas y ajos tiernos	12,50
Calamarcitos, salteado con "Blanquet", setas y crema de "all i pebre"	13,00
Coca de "oli", pisto y puntilla rebozada	14,00
Pulpo asado al carbón con parmentier de sobrasada y cebolla caramelizada	17,00

Servicios e IVA incluidos

MELOSOS Y GUISOS

Arroz meloso de pollo de corral y "Blanquet"	13,00
Arroz meloso de pato y foie	14,00
Arroz meloso de perdiz.	14,00
Arroz meloso de sepia, alcachofas y lubina	15,00
"Espardenya" de anguilas, conejo, pollo y huevos de corral*	15,00
Arroz meloso de buey de mar	15,00
"All i Pebre" de anguilas al estilo de la Albufera*	16,00
Arroz meloso de rodaballo, langostinos y setas	16,00
Arroz meloso de bogavante	22,00
Caldereta de bogavante y gambas rayadas*	24,00

Todos estos platos son como mínimo para dos personas.
Máximo dos tipos de arroz por mesa
*Por encargo, con un día de antelación

Servicios e IVA incluidos

ARROCES SECOS

Paella de verduras de nuestra huerta	11,00
Paella de bacalao, col y garbanzos	11,50
Arroz negro con sepia y calamar	11,50
Arroz al horno a la antigua con pasas al moscatel*	13,00
Arroz a banda al estilo del "Senyoret"	14,00
"Fideuà" de mariscos	14,50
Paella de mariscos	15,00
Paella valenciana (pato, pollo y conejo)*	14,50
Paella "d´hivern" (pato, foie y verduras)*	15,00
Paella de rape y carabineros	19,00
Paella de bogavante	22,00

Todos estos platos son como mínimo para dos personas
Máximo dos tipos de arroz por mesa
*Por encargo, con un día de antelación

Servicios e IVA incluidos

PESCADOS

Merluza al papillote con verduras	13,50
Bacalao al horno, con guiso de sus callos	14,00
Lomo de lubina al horno con crema de hervido valenciano	14,50
Rodaballo confitado con tagliatelle de sepia y bísquet de galeras	17,00
Angulas de "El Perellonet" al estilo de sus pescadores*	Según mercado

CARNES

Magret de pato con compota de frutos y chutney de mango	14,00
Jarrete de cordero con cuscús de setas y boniato asado	18,00
Solomillo de ternera a la sartén con foie	22,00

*En temporada

Servicios e IVA incluidos

POSTRES CASEROS

Helados artesanos (consultar sabores)	5,50
Tarta de la Abuela (pastel de merengue caramelizado con crema pastelera)	5,00
Tarta de calabaza con requesón y almendras	5,00
Tarta de queso con membrillo	5,00
Hojaldre con manzana y helado de vainilla	5,50
Flan de huevo a la antigua con helado de leche merengada	5,00
Torrija caramelizada con crema inglesa y helado de canela	6,00
Sorbete de limón y hierbabuena	6,00
Ensalada de frutas naturales	7,00
Chocolate en texturas	6,50

Servicios e IVA incluidos

1. Cereales que contengan gluten (es decir, trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados, salvo:
   a) Jarabes de glucosa a base de trigo, incluida la dextrosa (1).
   b) Maltodextrinas a base de trigo (1).
   c) Jarabes de glucosa a base de cebada.
   d)Cereales utilizados para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.
2. Crustáceos y productos a base de crustáceos.
3. Huevos y productos a base de huevo.
4. Pescado y productos a base de pescado, salvo:
   a) Gelatina de pescado utilizada como soporte de vitaminas o preparados de carotenoides.
   b) Gelatina de pescado o ictiocola utilizada como clarificante en la cerveza y el vino.
5. Cacahuetes y productos a base de cacahuetes.
6. Soja y productos a base de soja, salvo:
   a) Aceite y grasa de semilla de soja totalmente refinados (1).
   b)Tocoferoles naturales mezclados (E306), d-alfa tocoferol natural, acetato de d-alfa tocoferol natural y succinato de d-alfa tocoferol natural derivados de la soja.
   c) Fitosteroles y esteres de fitosterol derivados de aceites vegetales de soja.
   d) Esteres de fitostanol derivados de fitosteroles de aceite de semilla de soja.
7. Leche y sus derivados (incluida la lactosa), salvo:
   a) Lactosuero utilizado para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.
   b) Lactitol.
8. Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos o alfóncigos, macadamias o nueces de Australia y productos derivados, salvo:
   a) nueces utilizadas para hacer destilados o alcohol etílico de origen agrícola para bebidas alcohólicas.
9. Apio y productos derivados.
10. Mostaza y productos derivados.
11. Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo.
12. Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro expresado como SO2.
13. Altramuces y productos a base de altramuces.
14. Moluscos y productos a base de moluscos.
15. kiwi, castaña, mango (alergia cruzada al látex)

Si padece cualquier tipo de alergias alimenticias, le rogamos se lo indique a cualquier miembro de nuestro personal.

En cumplimiento y aplicación del Reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, que entró en vigor en fecha 13/12/2014, comunicamos a nuestros clientes que tienen a su disposición el listado de productos o alimentos incorporados o contenidos en cada uno de los platos ofertados en nuestra carta y susceptibles de producir algún tipo de alergias.

In compliance with and implementation of the European Regulation 1169/2011 l on food allergies - which became effective as of 13/12/2014 - we communicate to our customers they have at disposal the list of products or foods incluided in each dish offered in our

MasBlayet
RESTAURANTE