

Arroces / Rices

SECOS // DRY RICE (mínimo 2 personas / minimum 2 persons)

Paella del senyoret / Seafood paella (no shell).....		17,50€
Arroz moreno de sepia y alcachofas / Brown rice with cuttlefish and artichoke.....		18,00€
Arroz negro tradicional / Black traditional rice (seafood).....		17,50€
Arroz de verdura de temporada y chimichurri casero / Veggies rice with chimichurri.....		16,00€
Paella mixta / Mixte paella (seafood and chicken).....		18,00€
Paella valenciana con pollo, conejo y verduras / Chicken, rabbit and fresh vegetables.....		18,00€
Paella roja de carabineros / Red carabineer paella.....		24,00€
Paella de pluma de cerdo ibérico, ajos tiernos y setas de temp. / Iberian porc pen and wild mushrooms paella.....		17,50€

FIDEUA // NOODLES (mínimo 2 personas / minimum 2 persons)

Fideua del senyoret / Seafood noodles (no shell).....		17,50€
Fideua de carrillada ibérica y setas de temp. con toques de tomillo / Iberian cheeks and seasonal mushrooms.....		18,00€

MELOSOS // STEW RICE (mínimo 2 personas / minimum 2 persons)

Arroz meloso de pulpo y marisco / Stew rice of octopus and seafood.....		17,00€
Arroz meloso de pollo de corral y verduras / Stew rice with chicken, vegetables and rosemary.....		18,00€

Para Niños / For Kids

Fingers de pollo con patatas fritas / Chicken fingers with chips.....		9,00€
Pasta boloñesa con queso parmesano / Bolognese pasta.....		10,00€
Rodaja de merluza rebozada con patatas fritas / Breaded HAKE with chips.....		10,00€

Postres / Desserts

Brownie de chocolate casero con virutas de 3 chocolates y helado de turrón.....		9,00€
Chocolate brownie with tree chocolate chips and almonds ice cream		
Creamy cheesecake con esencia de frutos del bosque y helado de violeta.....		9,50€
Creamy cheesecake, red fruits and violet ice cream		
Torrija caramelizada con crema de vainilla y helado de turrón.....		9,50€
Caramelized French toast with vanilla cream and nougat ice cream		
Coulant de turrón con tierra de galleta lotus y helado de vainilla.....		7,00€
Almonds coulant with lotus cracker and vanilla cream		
Coulant de chocolate sin gluten con helado de platano.....		9,00€
Gluten free chocolate coulant with banana ice cream		
Rollito de canela y frambuesas glaseado con chocolate blanco y helado de galleta.....		8,00€
Raspberry cinnamon roll glazed with white chocolate and cookie ice cream		

Indique sus alergias o intolerancias a nuestros equipo / Indicate your allergies or intolerances to our staff

En nuestro establecimiento prevenimos el anisakis cocinando el pescado fresco a más de 65° C o congelándolo a una temperatura de -20°C durante un mínimo de 24h.



cocktail bar
Sahmar
restaurant

Entrantes / Starters

Ensaladilla estilo Samar con encurtidos variados y ahumados		11,00€
<i>Rusian salad with smoked fish</i>		
Gambas al ajillo con sweet chilli y cebolla japonesa		15,50€
<i>Garlic shrimps with sweet chilli</i>		
Patatas bravas asadas con pisto valenciano y mahonesa de ajos confitados con romero		9,50€
<i>Spicy potatoes (bravas)</i>		
Veggies al wok con verdura de temporada estilo thai		15,00€
<i>Wok veggies</i>		
Crispy pulpo con boniato asado, Katsuobushi y mahonesa de pimentón ahumado		21,00€
<i>Crispy octopus on top of sweet potatoes</i>		
Croquetas de bogavante estilo Samar con velo de papada ibérica		13,00€
<i>Lobster croquettes</i>		
Gyozas de cochinitillo con caldo Dashi		14,50€
<i>Pig dumpling</i>		
Vieiras con parmentier al parmesano, perlas de albahaca y crujiente de tinta		18,00€
<i>Scallops with parmesan parmentier, basil pearls and crispy ink</i>		
Carpaccio de buey con crujiente de pasta filo, alcaparras fritas, piñones asados y mahonesa trufada		15,00€
<i>Beef carpaccio with crispy filo pastry, fried capers, roasted pine nuts and truffle mayonnaise</i>		
Tartar de Salmón con aguacate y caviar de trucha		15,50€
<i>Salmon tartar with avocado and trout caviar</i>		
Steak tartar de vaca marinado sobre tuétano acompañado de tostas		22,00€
<i>Beef Steak Tartare marinated on bone accompanied by toast</i>		
Croquetas de pulpo estofado y sobrasada ibérica		11,00€
<i>Stew Octopus croquettes with spanish sobrasada</i>		
Tabla de jamón ibérico con almendras tostadas, tomate seco y tostas crujientes		22,00€
<i>Iberian ham with toasted almond, dry tomatoe and crunchy toast</i>		
Tabla de quesos de la península ibérica con membrillo y mermelada de la casa		18,00€
<i>Seleccion of iberian Peninsula cheeses with membrillo and homemade mermelade</i>		
Brioche de carrillada ibérica con medallón de foie y brotes frescos		15,80€
<i>Iberian cheeks brioche with foie and fresh herbs</i>		
Alcachofa confitada en aceite de oliva con huevo a baja temperatura, foie y crujiente de jamón ibérico		15,90€
<i>Confited artichokes in olive oil with egg at low temperature, foie and crunchy iberian ham</i>		

IVA INCLUIDO

Ensaladas / Salads

Ensalada de cogollos, pollo asado en su jugo, corn flakes y lascas de parmesano con su salsa César casera		15,50€
<i>Roast chicken , corn and parmesan flakes with homemade cesar dressing</i>		
Ensalada estilo Thaiandés; gambas crunchy, arroz salvaje, fruta temporada, vinagreta de mango y coco		16,00€
<i>THAI Salad with crunchy shrimps, fruits and rice</i>		
Carpaccio de tomate de temporada con encurtidos, queso manchego cebolleta tierna, ventresca y vinagreta de frutos secos		14,00€
<i>Tomato carpaccio, manchego cheese, onion, tuna and dry fruts dressing</i>		
Ensalada de burrata templada con tomates cherry confitados, pimiento asado caramelizado y pesto de pistachos		14,50€
<i>Burrata cheese salad with candied tomatoes, roasted caramelized paprika and pistachio pesto</i>		

Pescados / Fish

Corvina al horno con crema de batata, verduras baby y aceite de albahaca		22,00€
<i>Bass fish with sweet potato</i>		
Salmón marinado con teriyaki, crema de trufa y espárragos verdes		20,00€
<i>Marinated salmon with teriyaki sauce, truffle cream and green asparagus</i>		
Lenguado con salsa de mantequilla y cava, verduras y crema de boniato		26,00€
<i>Sole with vegetables, sweet potatoe cream and champagne sauce</i>		

Carnes / Meat

Paletilla de Cordero a baja temperatura con salsa de miel y romero		23,00€
<i>Lamb shoulder at low temperature, honey-rosemary sauce</i>		
Solomillo de ternera con medallón de foie y reducción de Oporto		29,00€
<i>Beef sirloin with foie and port sauce</i>		
Chuleta de vaca madurada con patatas asadas (500g)		28,00€
<i>Beef chops with toasted potatoes</i>		
Muslo de pollo de corral deshuesado relleno de jamón ibérico, cebolla caramelizada, queso brie y salsa de champiñones		18,00€
<i>Chicken leg (Filet) stuffed with iberian ham, caramelized onion.briecheese and mushroom sauce</i>		
Pluma de cerdo ibérico con parmentier de patata y salteado de seta shiitake, portobello y ajos tiernos		22,00€
<i>Iberian pork pen with parmentier saltead shiitake, Portobello and garlic</i>		
Hamburguesa madurada sobre pan potato roll, salsa de queso ideazabal, cebolla caramelizada con ron kraken, guacamole y bacon crujiente		18,50€
<i>Madurated Beef burger on potato bread, smoked cheese sauce, caramelized onion marinated with spiced ron and crunchy bacon</i>		
Hamburguesa vegana con tomate semi-seco italiano, cebolla confitada, rúcula y mahonesa de pesto de pistachos		17,00€
<i>Vegan burger with Italian dried tomato, arugula, confit onion and pistachio mayonnais.</i>		

EXTRA

Patatas asadas <i>Roasted baby potatoes</i>	4,50€	Patatas Fritas Chips	4,50€
Pan con ajoaceite <i>Bread and garlic</i>	2,60€	Verduras Vegetables	4,50€
Pan sin gluten <i>Gluten free bread</i>	2,30€		