

APERITIVOS

- Pan con aceitunas aliñadas y ali olí **2.95€**
- Pan tostado con tomate, aceite de oliva y cristales de sal **3.95€**

ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

- Crema de calabaza, zanahoria y jengibre **7.55€**
- Hummus de garrofón con crudites de verduras y pan artesano **8.95€**
- Esgarraet: pimientos rojos asados en horno de leña con bacalao y jamón de atún **12.45€**
- Ensalada César de pollo confitado **12.95€**
- Ensalada valenciana, lechuga, tomate, cebolleta, pepino, aceitunas, esparrago, bonito y huevo duro **12.95€**
- Ensaladilla rusa con langostinos tibios **14.95€**
- Atún laminado sobre tosta de maíz crujiente con toque picante y alga wakame **13.95€**
- Ensalada de burrata con tomates braseados y pesto de albahaca **14.95€**

FRITURAS Y ENTRANTES CALIENTES

- Patatas bravas, las clásicas con su salsa y ali olí **7.95€**
- Croquetas de jamón ibérico o de gambas al ajillo (6 unidades) **7.95€**
- Tellinas al ajillo **11.95€**
- Buñuelos de bacalao con mojo rojo **12.95€**
- Parrillada de verduras con salsa romesco y lascas de parmesano **12.95€**
- Puntillas de calamar crujientes con salsa tártara **13.45€**
- Huevos rotos con aceite de trufa, chips caseras y jamón ibérico **13.95€**
- Tempura de langostinos con salsa cremosa picante **15.95€**
- Fritura variada (para compartir): calamares, boquerones, chopitos y pescados de temporada **17.95€**

PESCADOS A LA BRASA

- Calamar a la brasa con refrito de ajo y perejil con ali oli **17.95€**
- Salmon con verduras y hierbas mediterráneas **18.95€**
- Tataki de atún con salsa ponzu, alga wakame y tomate rayado **18.95€**
- Pulpo con patatas revolconas y aceite de pimentón de la vera **18.95€**
- Lubina con puré de patatas, bimi, tomates asados y refrito a la bilbaína **20.95€**

ARROCES TRADICIONALES

(mínimo dos personas) (máximo 10 comensales) (precio por persona)

- Paella de verduras km 0 . **13.95€**
- Paella Valenciana **15.95€**
- Paella mixta tot pelat **16.95€**
- Paella de marisco (seco o caldoso) **18.95€**
- Paella de bogavante (seco o caldoso) **26.95€**
- Arroz negro con puntillas de calamar y ajos tiernos **15.95€**
- Arroz del senyoret **18.95€**
- Fideua negra con puntillas de calamar y ajos tiernos **15.95€**
- Fideua de marisco **18.95€**
- Arroz meloso de carranc **21.95€**

ARROCES DE AUTOR

(mínimo dos personas) (máximo 10 comensales) (precio por persona)

- Paella con rack de costilla de cerdo glaseada **17.95€**
- Arroz de pato y foie **18.95€**
- Fideua de pato y foie **18.95€**
- Paella de pulpo braseado con gamba roja y ali oli de limón **22.95€**
- Arroz meloso de carrilleras de vaca guisadas con setas y calabaza asada **17.95€**
- Arroz rojo de carabineros **25.95€**

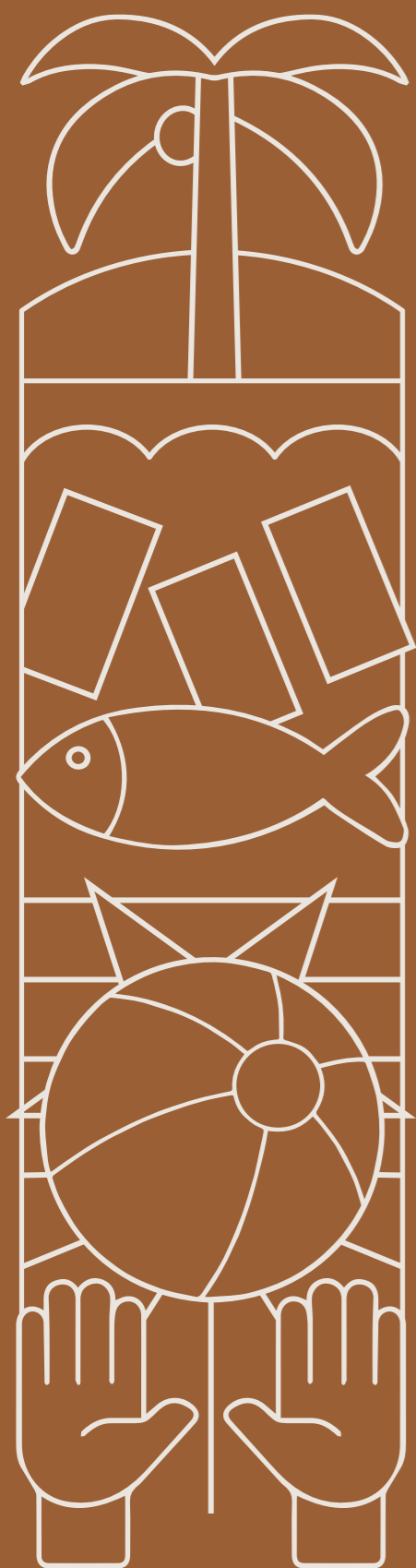
CARNES A LA BRASA

- Pollo marinado con patatas salteadas y verduras **12.95€**
- Costillar de cerdo duroc glaseado **17.95€**
- Carrillera de vaca estofada al vino con parmentier de patata **16.95€**
- Secreto ibérico con parmentier de boniato, chips crujientes y salsa de setas **17.95€**
- Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos rojos asados **21.95€**
- Parrillada para dos (entraña de ternera, chorizo, morcilla, pollo marinado, costillas glaseadas, chimichurri y patatas fritas) **38.95€**
- Chuletón de vaca vieja (para dos personas) con pimientos rojos asados y patatas fritas (1kg aprox) **59.95€**

*IVA Incluido | Servicio de pan 1,5 euros
Informen a nuestro personal de posibles alergias*



CASA BASSA



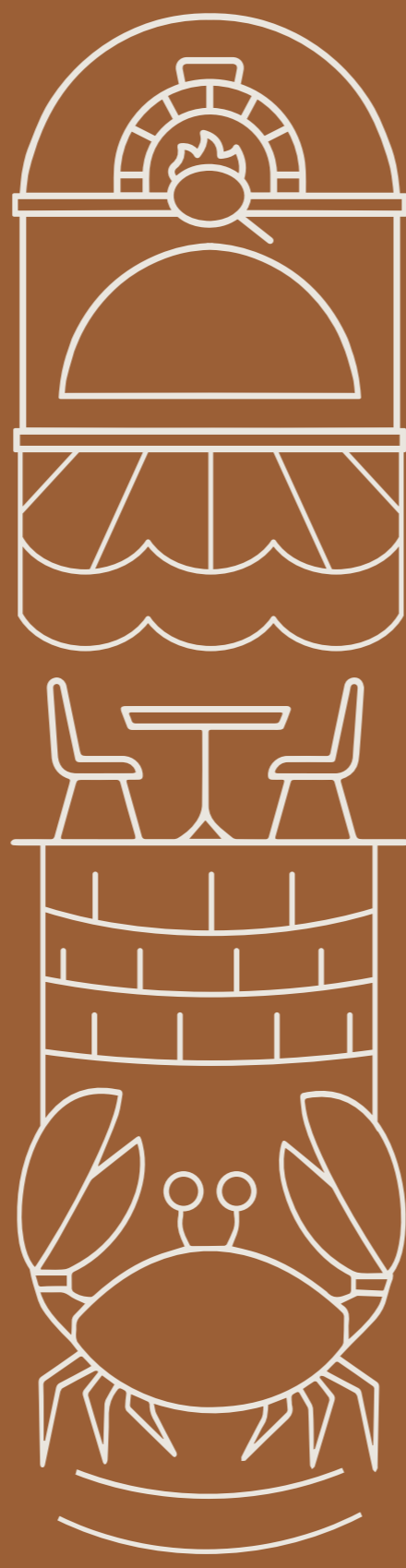
A vertical strip of three white line-art icons on a brown background. From top to bottom: a cake with a slice, a cupcake, and a coffee cup with steam.

Paseo de Neptuno 16-18
46011 - Valencia

www.CASABASSA.com



casabassavlc



NUESTRA CARTA