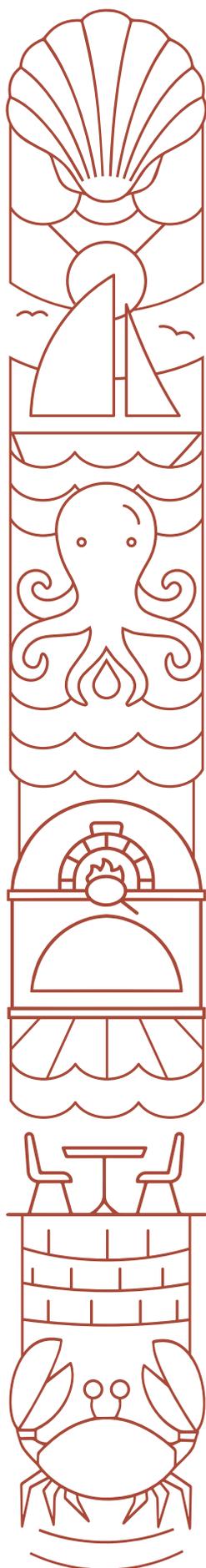


CASA BASSA

VALENCIA GOURMET



APERITIVO: Atún laminado sobre tosta de maíz crujiente con toque picante y alga wakame

ENTRANTES (a compartir cada cuatro comensales)

- Ensalada de burrata con tomates braseados y pesto de albahaca
- Fritura variada (calamares, boquerones, chopitos y pescados de temporada)
- Pulpo a la brasa con patatas revolconas y aceite de pimentón de la vera
- Gamba listada a la plancha

PRINCIPALES (un plato a elegir)

- Paella o arroz de autor a elegir de la carta (máximo dos paellas por mesa)
- Lubina a la brasa con pure de patatas, verduras y refrito a la bilbaína
- Solomillo de vaca a la brasa con patatas fritas y pimientos
- Chuleton de vaca vieja (para dos personas) con pimientos rojos asados y patatas fritas

POSTRE

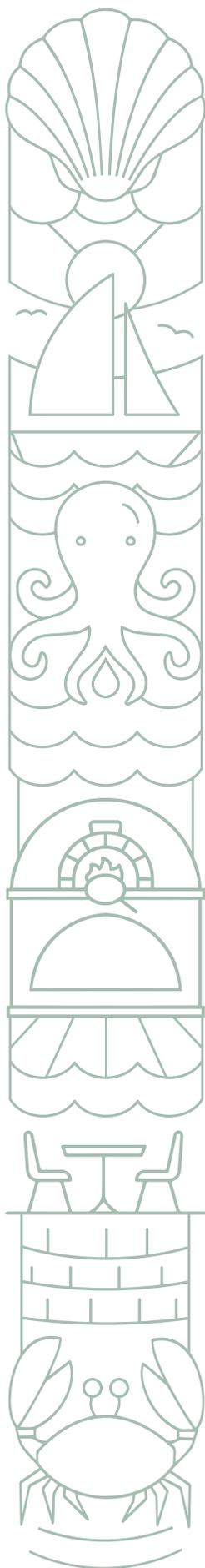
- Degustación de torrija caramelizada, brownie con chocolate caliente y helado de vainilla

MENU 60 euros por persona

Incluye pan con ali oli y aceitunas e IVA
Primera bebida incluida.

CASA BASSA

DELICIAS MEDITERRÁNEAS



APERITIVO: Crema de calabaza, zanahoria y jengibre

ENTRANTES (a compartir cada cuatro comensales)

- Esgarraet: pimientos rojos asados en horno de leña con bacalao y jamón de atún
- Ensaladilla rusa con langostinos tibios
- Tellinas al ajillo
- Huevos rotos con aceite de trufa, chips caseras y jamón ibérico

PRINCIPALES (a elegir, máximo dos paellas por mesa)

- Salmon a la brasa con verduras y hierbas mediterráneas
- Tataki de atún a la brasa con salsa ponzu, alga wakame y tomate rallado
- Solomillo de vaca a la brasa con patatas fritas y pimientos rojos asados
- Arroz del carrac (min 2 comensales)
- Paella de pulpo braseado con gamba roja y ali oli de limón (min 2 comensales)
- Paella o fideua de pato y foie (min 2 comensales)

POSTRE (a elegir)

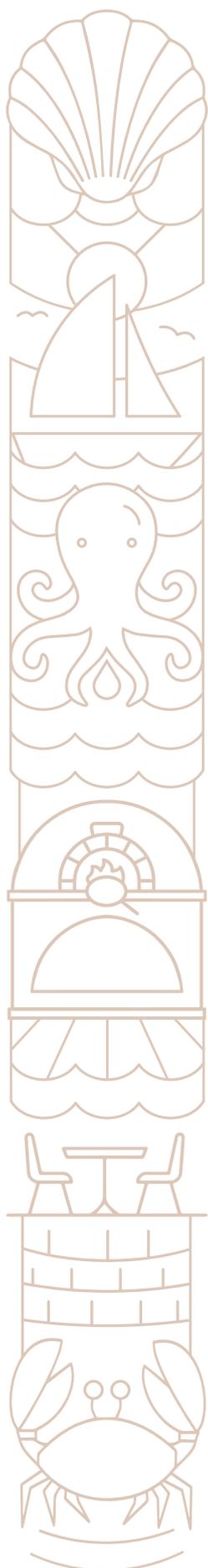
- Crema valenciana
- Tarta de queso cremosa con helado de frutos rojos
- Tarta de trufa con helado de frambuesa
- Sorbete de limón al cava
- Helados artesanos a elegir

MENU 45 euros por persona

Incluye pan con ali oli y aceitunas e IVA
Primera bebida incluida.

CASA BASSA

VALENCIA EN FUSIONES



ENTRANTES (para compartir cada cuatro comensales)

- Ensalada César de pollo confitado
- Tellinas al ajillo
- Puntillas de calamar crujientes con salsa tártara

PRINCIPALES (a elegir, máximo dos paellas por mesa)

- Paella de verduras
- Paella Valenciana
- Fideua negra con puntillas de calamar y ajos tiernos
- Arroz con pato y foie
- Secreto ibérico con parmentier de boniato, chips y salsa de setas
- Calamar a la brasa con refrito de ajo y perijil con ali oli

POSTRE (a elegir)

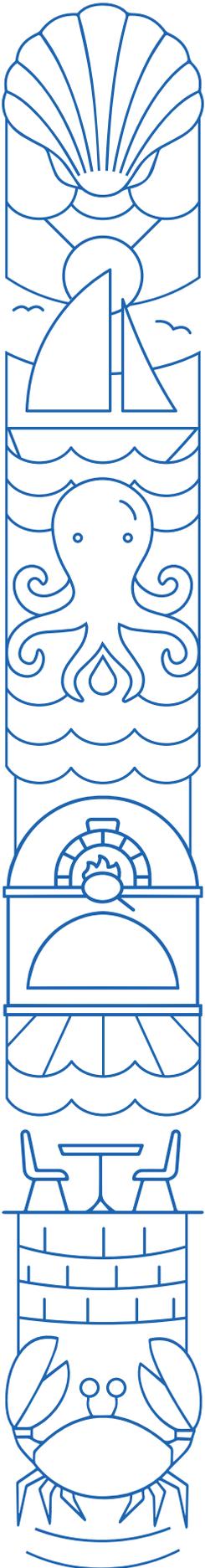
- Crema Valenciana
- Brownie con helado de vainilla y chosolate caliente
- Sorbete de limón al cava
- Helados artesanos a elegir

MENU 30 euros por persona

Incluye pan con ali oli y aceitunas e IVA
Primera bebida incluida.

CASA BASSA

MIRANDO AL MAR



ENTRANTES (para compartir cada cuatro comensales)

- Ensalada César de pollo confitado
- Croquetas variadas (jamón ibérico y gambas al ajillo)
- Huevos rotos con aceite de trufa, chips caseras y jamón ibérico
- Atún laminado sobre tostas de maíz crujiente con toque picante y alga wakame

PRINCIPALES (a elegir)

- Pulpo a la brasa con patatas revolconas y aceite de pimentón de la vera
- Secreto ibérico con parmentier de boniato, chips crujientes y salsa de setas
- Carrillera de vaca estofada al vino sobre parmentier de patata
- Salmón a la brasa con verduras y hierbas mediterráneas

POSTRE (a elegir)

- Degustación de torrija caramelizada, brownie con salsa de chocolate y helado de vainilla

MENU 35 euros por persona

Incluye pan con ali oli y aceitunas e IVA
Primera bebida incluida.