

## APERITIVOS

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

## ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

- Salmorejo con su guarnición **7.95€**
- 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, espárrago, bonito y huevo duro **12.95€**
- Atún laminado sobre tosta de maíz crujiente con toque picante y alga wakame **13.95€**
- Ensaladilla rusa con langostinos tibios **14.95€**
- Bol de tomates de temporada con ventresca de atún y cebolleta **14.95€**
- Ensalada de burrata con tomates braseados y pesto de albahaca **15.95€**
- Jamón ibérico con tosta de pan y tomate rallado **23.95€**

## ENTRANTES CALIENTES

- Patatas bravas, las clásicas con su salsa y alioli **7.95€**
- Croquetas de jamón ibérico (6 unidades) **7.95€**
- Tellinas al ajillo **11.95€**
- Buñuelos de bacalao con mojo rojo **12.95€**
- Clochinas al vapor o con salsa de tomate picante **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 **19.95€**

## PESCADOS A LA BRASA

- Salmón con verduras y hierbas mediterráneas **18.95€**
- Tataki de atún con salsa ponzu, alga wakame y tomate rallado **18.95€**
- Pulpo con patatas revolconas y aceite de pimentón de la vera **18.95€**
- Calamar a la brasa sobre chips caseras con refrito de ajo con alioli **19.95€**
- Lubina con puré de patatas, bimi, tomates asados y refrito a la bilbaína **21.95€**

## ARROCES TRADICIONALES

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

- Paella de verduras km 0 **14.95€**
- Paella Valenciana **15.95€**
- Arroz negro con puntillas de calamar y ajos tiernos **15.95€**
- Paella mixta tot pelat **16.95€**
- Fideuá negra con puntillas de calamar y ajos tiernos **16.95€**
- Arroz del senyoret **18.95€**
- Fideuá de marisco **19.95€**
- Paella de marisco (seco o caldoso) **19.95€**
- Paella de bogavante (seco o caldoso) **26.95€**

## ARROCES DE AUTOR

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

- Paella con rack de costilla de cerdo glaseada **18.95€**
- Arroz de pato y foie **19.95€**
- Fideuá de pato y foie **19.95€**
- Paella de secreto ibérico a la brasa con ajetes tiernos **20.95€**
- Arroz a banda con fritura de rape y katsubushi **21.95€**
- Paella de pulpo braseado con gamba roja y alioli de limón **23.95€**
- Arroz rojo de carabineros **25.95€**

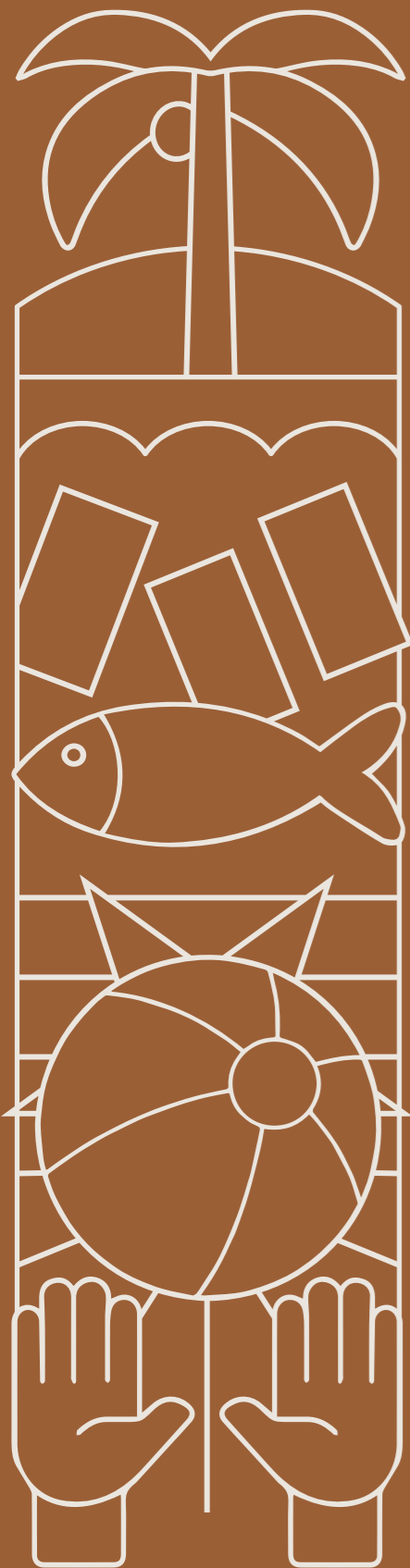
## CARNES A LA BRASA

- Pollo marinado con patatas salteadas y verduras **14.95€**
- Costillar de cerdo duroc glaseado **17.95€**
- Entrecot de vaca con patatas fritas y pimientos rojos asados **18.95€**
- Secreto ibérico con parmentier de patata y salsa de hongos **19.95€**
- Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos rojos asados **21.95€**
- Parrillada para dos (entrecot, chorizo, morcilla, pollo marinado, costillas glaseadas, chimichurri y patatas fritas) **42.95€**
- 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*



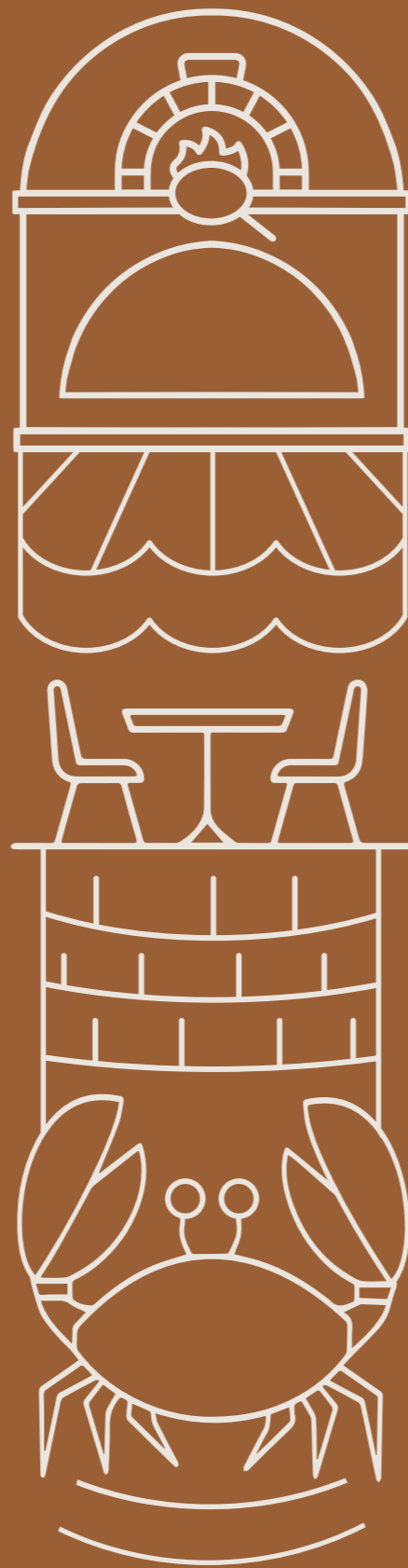
# CASA BASSA

A vertical strip of six white line-art icons on a brown background. From top to bottom: a round cake with a slice being cut, contact information, a cupcake, and a coffee cup with steam rising from it.

Paseo de Neptuno 16-18  
46011 - Valencia

[www.CASABASSA.com](http://www.CASABASSA.com)

   
casabassavlc



## NUESTRA CARTA