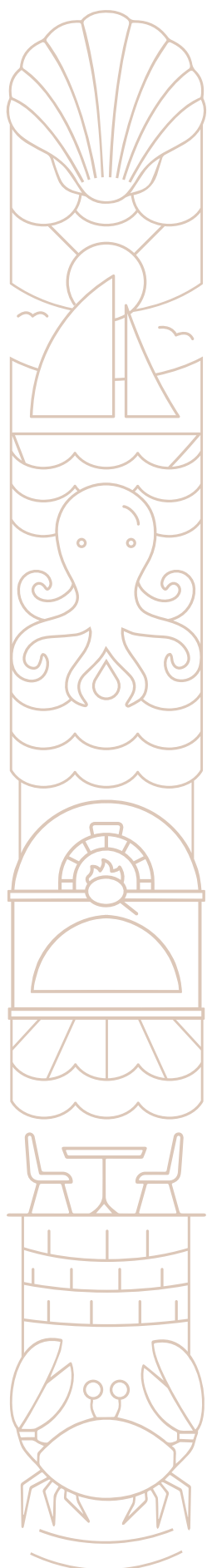


# CASA BASSA

## 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
- Fideuá negra con puntillas de calamar y ajos tiernos
- Arroz con pato y foie
- Pollo a la brasa marinado con patatas salteadas
- Calamar a la brasa sobre chips caseras

### POSTRE (a elegir)

---

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

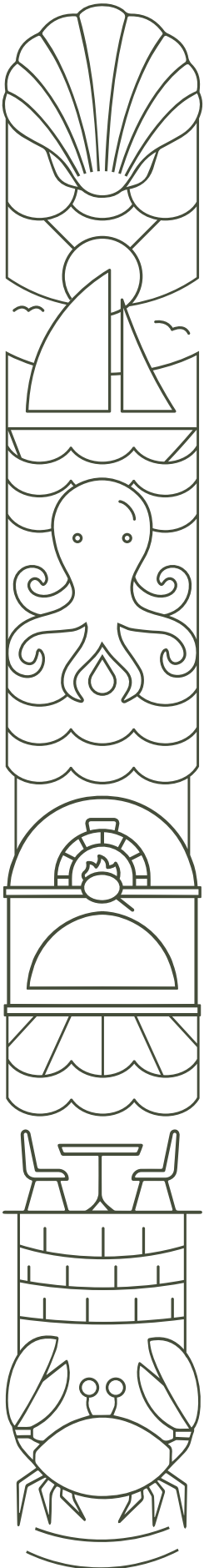
### MENÚ 32 euros por persona

Incluye pan con alioli 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
- Entrecot de vaca con patatas fritas y pimientos rojos
- 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

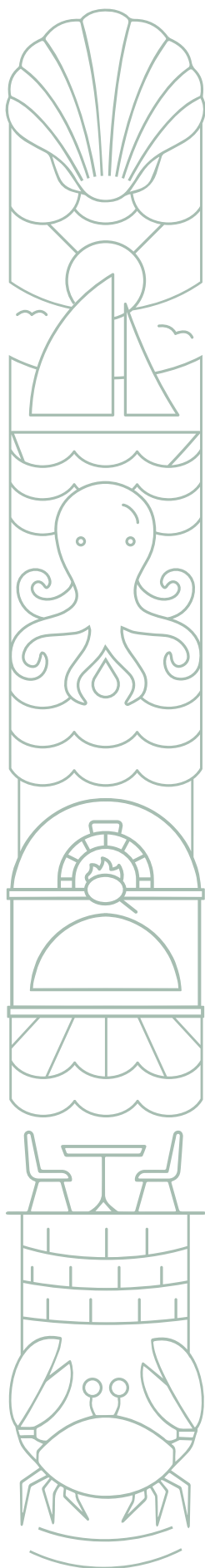
### MENÚ 36 euros por persona

Incluye pan con alioli y aceitunas e IVA.

Primera bebida incluida.

# CASA BASSA

## DELICIAS MEDITERRÁNEAS



**APERITIVO:** salmorejo de temporada

**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)** \_\_\_\_\_

- Salmón 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
- Paella de marisco (min. 2 comensales)
- Paella de pulpo braseado con gamba roja y alioli de limón (min. 2 comensales)
- Paella o fideuá 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

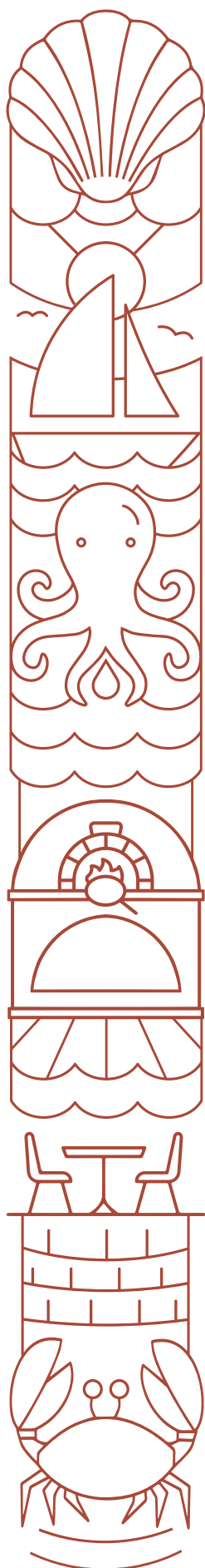
**MENÚ 45 euros por persona**

Incluye pan con alioli y aceitunas e IVA.

Primera bebida incluida.

# 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 puré de patatas, verduras y refrito a la bilbaína
- Solomillo de vaca a la brasa con patatas fritas y pimientos
- Chuletón 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

### **MENÚ 60 euros por persona**

Incluye pan con alioli y aceitunas e IVA.  
Primera bebida incluida.