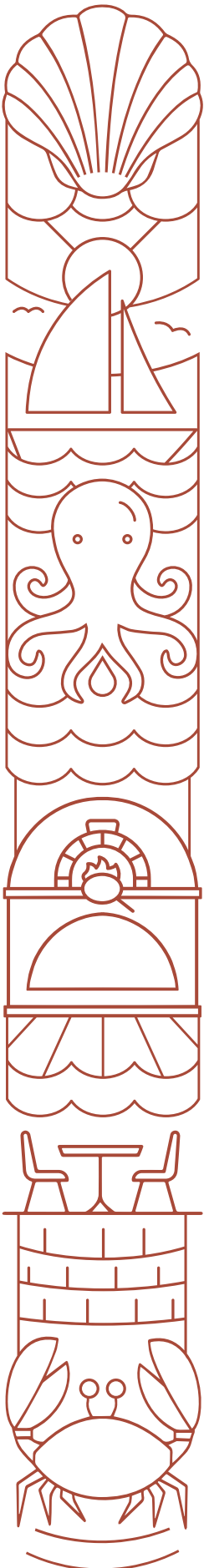


# CASA BASSA

## VALENCIA GOURMET



### APERITIVO

---

Jamón ibérico sobre pan de cristal con tomate rallado, acompañado de queso curado de oveja Roncal D.O.

### ENTRANTES (a compartir cada cuatro comensales)

---

- Burrata artesana con tomates variados y dos pestos
- Fritura variada (calamares, boquerones, chopitos y pescados de temporada)
- Pulpo a la brasa con patatas revolconas y aceite de pimentón
- Cazuela de gambas al ajillo

### PRINCIPALES (un plato a elegir)

---

- Paella a elegir de nuestra variedad de arroces (mínimo dos comensales)
- Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos rojos asados
- Chuletón de vaca vieja con pimientos rojos asados y patatas fritas (para dos comensales)
- Lomo de lubina a la brasa con puré de patatas, verduras y refrito

### POSTRE (a elegir)

---

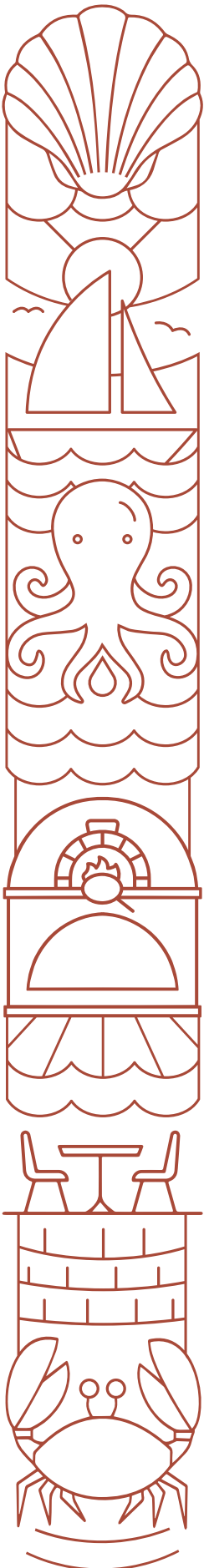
- Tarta de queso cremosa con helado de frutos rojos
- Tiesto de coco y almendras con helado de pistacho
- Brownie con helado de vainilla y salsa de chocolate caliente
- Sorbete de limón al cava
- Helados artesanos (dos bolas)

### MENÚ 60 euros por persona

Incluye pan con alioli y aceitunas e IVA.

# CASA BASSA

## VALENCIA GOURMET



### APPETIZER

---

Iberian ham on glass bread with grated tomato, accompanied by Roncal D.O. cured sheep's cheese

### STARTERS (to share every four diners)

---

- Artisanal burrata with tomatoes and two types of pesto
- Mixed fried seafood (calamari, anchovies, baby squid and seasonal fish)
- Grilled octopus with potatoes and paprika oil
- Garlic shrimp casserole

### MAIN COURSES (to choose)

---

- Paella or signature rice to choose from the menu (min. two diners)
- Grilled beef sirloin with french fries and roasted red peppers
- Aged beef ribeye with roasted red peppers and french fries (for two diners)
- Grilled sea bass with mashed potatoes, vegetables and refrito

### DESSERTS (to choose)

---

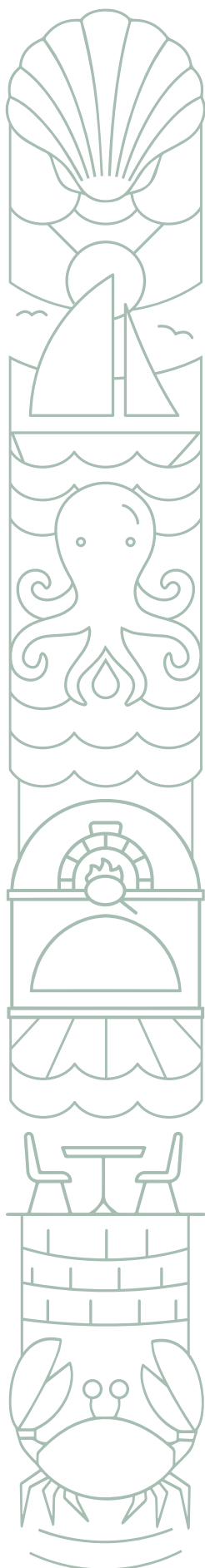
- Creamy cheesecake with red berries ice cream
- Coconut and almond pot with pistachio ice cream
- Brownie with vanilla ice cream and hot chocolate sauce
- Lemon sorbet with cava
- Artisanal ice creams (two scoops)

### MENU 60 euros per person

Includes bread with aioli and olives, and VAT.

# CASA BASSA

## DELICIAS MEDITERRÁNEAS



### ENTRANTES (a compartir cada cuatro comensales) \_\_\_\_\_

- Burrata artesana con tomates variados y dos pestos
- Cazuela de txangurro gratinado a la donostiarra con tostas de pan
- Clochinas al vapor o con salsa de tomate picante
- Huevos fritos con gambas al ajillo, chips caseras y salsa americana

### PRINCIPALES (a elegir, máximo dos paellas por mesa) \_\_\_\_\_

- Salmón a la brasa con verduras y hierbas mediterráneas
- Chuleta de atún a la brasa con pimientos verdes y patatas asadas
- Solomillo de vaca con patatas fritas y pimientos rojos asados
- Paella de marisco (mínimo dos comensales)
- Arroz de pulpo braseado con gamba roja y alioli (mínimo dos comensales)
- Arroz o fideuá de pato y foie (mínimo dos comensales)

### POSTRE (a elegir) \_\_\_\_\_

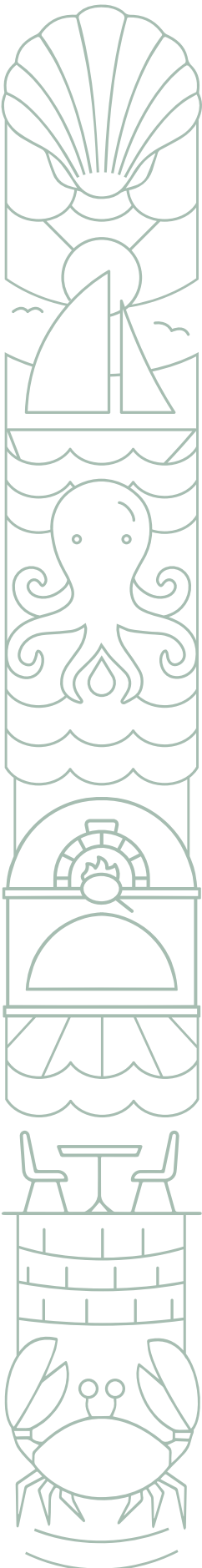
- Tarta de queso cremosa con helado de frutos rojos
- Tiesto de coco y almendras con helado de pistacho
- Brownie con helado de vainilla y salsa de chocolate caliente
- Sorbete de limón al cava
- Helados artesanos (dos bolas)

### MENÚ 45 euros por persona

Incluye pan con alioli y aceitunas e IVA.

# CASA BASSA

## MEDITERRANEAN DELIGHTS



### **STARTERS (to share every four diners)** \_\_\_\_\_

- Artisanal burrata with tomatoes and two types of pesto
- San Sebastián-style crab casserole au gratin served with toasted bread
- Clams, steamed or served with a spicy tomato sauce
- Fried eggs with garlic prawns, homemade chips and American sauce

### **MAIN COURSES (to choose, max. two paellas per table)** \_\_\_\_\_

- Grilled salmon with vegetables and Mediterranean herbs
- Grilled tuna steak with green peppers and roast potatoes
- Grilled beef sirloin with french fries and roasted red peppers
- Seafood paella (min. 2 diners)
- Grilled octopus rice with red prawn and aioli (min. 2 diners)
- Duck and foie gras paella or fideua (min. 2 diners)

### **DESSERTS (to choose)** \_\_\_\_\_

- Creamy cheesecake with red berries ice cream
- Coconut and almond pot with pistachio ice cream
- Brownie with vanilla ice cream and hot chocolate sauce
- Lemon sorbet with cava
- Artisanal ice creams (two scoops)

### **MENU 45 euros per person**

Includes bread with aioli and olives, and VAT.

# CASA BASSA

## VALENCIA EN FUSIONES

### ENTRANTES (para compartir cada cuatro comensales) \_\_\_\_\_

- Ensaladilla rusa con bonito del norte
- Croquetas de jamón ibérico
- Tellinas al ajillo

### PRINCIPALES (a elegir, máximo dos paellas por mesa) \_\_\_\_\_

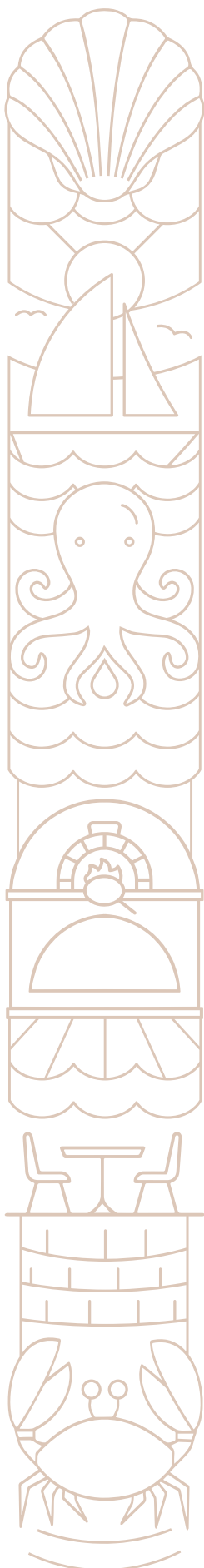
- Paella de verduras km 0 (mínimo dos comensales)
- Paella valenciana (mínimo dos comensales)
- Fideuá negra con puntillas de calamar y ajos tiernos (mínimo dos comensales)
- Pollo campero marinado con hierbas mediterráneas acompañado de patatas asadas y verduras
- Calamar a la brasa con chips caseras, alioli y refrito de ajo

### POSTRE \_\_\_\_\_

Degustación de postres

### **MENÚ 34 euros por persona**

Incluye pan con alioli y aceitunas e IVA.



# CASA BASSA

## VALENCIA FUSIONS

### STARTERS (to share every four diners)

- Russian salad with white tuna
- Croquetas de jamón ibérico
- Clams stir fried with garlic

### MAIN COURSES (to choose, max. two paellas per table)

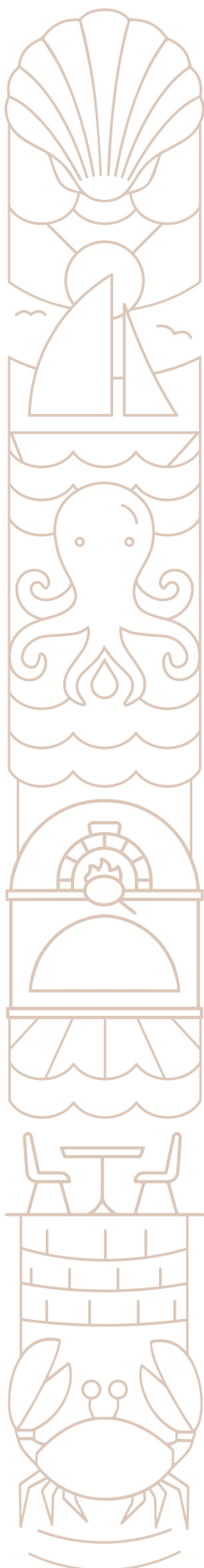
- Local vegetable paella (min. two diner)
- Valencian paella (min. two diner)
- Black fideua with squid tips and tender garlic (min. two diner)
- Free-range chicken marinated in Mediterranean herbs, served with roast potatoes and vegetables
- Grilled squid with homemade chips, aioli and garlic sauce

### DESSERT

Dessert tasting

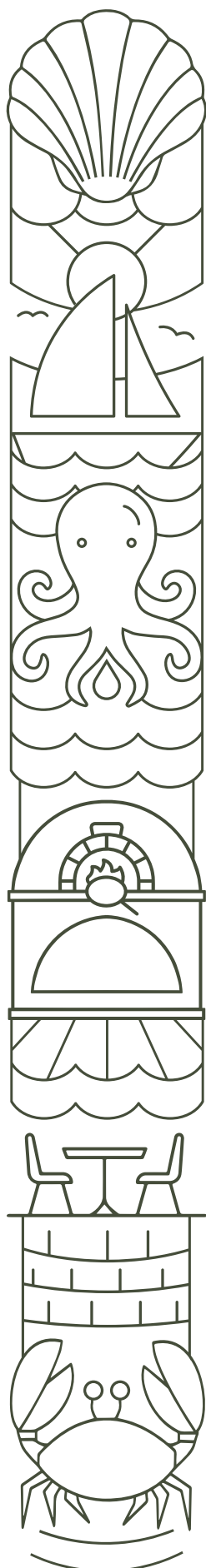
### MENU 34 euros per person

Includes bread with alioli and olives and VAT.



# CASA BASSA

## MIRANDO AL MAR



### ENTRANTES (para compartir cada cuatro comensales) \_\_\_\_\_

- Bol de tomates de temporada con ventresca de atún y cebolleta
- Piparras en tempura
- Huevos rotos con aceite de trufa, chips caseras y jamón ibérico
- Cazuela de gambas al ajillo

### PRINCIPALES (a elegir) \_\_\_\_\_

- Secreto ibérico con parmentier de boniato y salsa de hongos
- Carrilleras de ternera con salsa de vino tinto
- Pulpo a la brasa con patatas revolconas y aceite de pimentón
- Tataki de atún con salsa ponzu, alga wakame y tomate rallado

### POSTRE \_\_\_\_\_

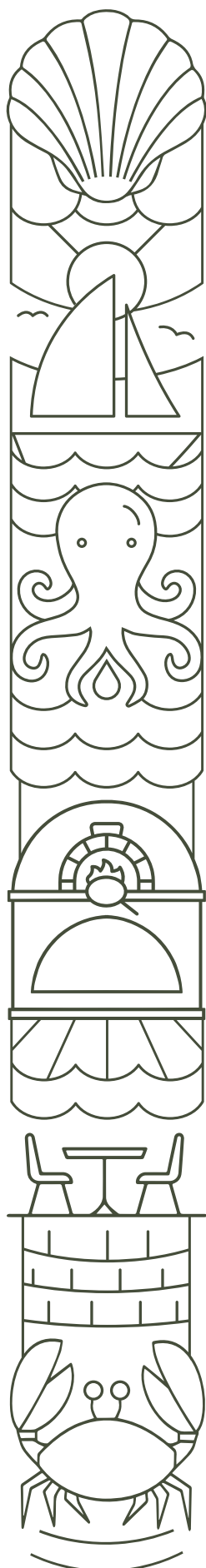
Degustación de postres

**MENÚ 38 euros por persona**

Incluye pan con alioli y aceitunas e IVA.

# CASA BASSA

## AT THE SEA



### STARTERS (to share every four diners) \_\_\_\_\_

- Bowl of seasonal tomatoes with tuna belly and spring onion
- Piparras in tempura
- Fried eggs with truffle oil, homemade crisps and Iberian ham
- Garlic shrimp casserole

### MAIN COURSES (to choose) \_\_\_\_\_

- Iberian pork shoulder with sweet potato parmentier and mushroom sauce
- Beef cheeks with red wine sauce
- Grilled octopus with potatoes and paprika oil
- Tuna tataki with ponzu dressing, wakame seaweed and grated tomato

### DESSERT \_\_\_\_\_

Dessert tasting

### MENU 38 euros per person

Includes bread with alioli and olives, and VAT.