MENÚ DEL DÍA

De lunes a viernes (no festivos) de 13 a 16h.
25€/persona. Incluye pan, primera bebida e IVA.

ENTRANTES

- Salmorejo con virutas de jamón y huevo cocido
- Ensalada mixta Casa Bassa
- Patatas bravas, las clásicas con su salsa y alioli
- Mejillones al vapor o con salsa de tomate picante
- Ensaladilla rusa con bonito del norte
- Pisto de verduras con huevo escalfado y patatas dado

PRINCIPALES (arroces mínimo 2 comensales-máximo 8)

- Paella valenciana
- Paella de verduras de temporada
- Arroz del señoret
- Fideuá de mariscos
- Arroz meloso de la abuela con conejo y pollo de campo
- Pollo campero marinado con hierbas mediterráneas acompañado de patatas asadas y verduras
- Pescado fresco del día a la brasa
- Carrilleras de ternera con salsa de vino tinto
- Salmón con verduras y aliño mediterráneo

POSTRES

- Brownie con chocolate caliente y nata montada
- Dos bolas de helado artesano
- Ensalada de frutas de temporada
- Crema valenciana de naranja y azafrán
- Café o infusión

DAILY MENU

Monday to Friday (except bank holidays) from 1 PM to 4 PM. 25€/person. Bread, first drink and VAT included.

STARTERS

- Salmorejo with ham shavings and grated egg
- Casa Bassa mixed salad
- Bravas potatoes with spicy sauce and aioli
- Steamed mussels or mussels in spicy tomato sauce
- Russian salad with white tuna
- Vegetable ratatouille with poached egg and diced fried potatoes

MAINS (rices 2 persons min., 8 persons max.)

- Valencian paella
- Seasonal vegetable paella
- “Senyoret” rice
- Seafood fideuá
- Grandma's mellow rice with rabbit and free-range chicken
- Free-range chicken marinated in Mediterranean herbs with roast potatoes and seasonal vegetables
- Grilled fresh fish of the day
- Beef cheeks in red wine sauce
- Salmon with vegetables and Mediterranean dressing

DESSERTS

- Brownie with hot chocolate and whipped cream
- Homemade ice cream (2 scoops)
- Seasonal fruits salad
- Valencian custard with orange and saffron
- Coffee or tea