

Bienvenidos a Espolín, platillos valencianos pensados para compartir.



NUESTROS PLATILLOS

Pan de cristal con tomate	3,50 €
Pan de hogaza	1,80 €
Jamón de Bellota D.O Guijuelo 75% raza ibérica (100g / 50g)	25,00 € 15,00 €
Anchoa brioche, mantequilla de hierbas y trufa (unidad)	6,00 €
Croqueta de boniato y trompetas de la muerte (unidad).....	2,00 €
Buñuelos caseros de bacalao con alioli de ajos asados.....	10,00 €
Nuestra coca de dacsa (maíz) con pisto y ventresca de atún rojo.....	8,00 €
Alma Marina selección artesanal: huevas de mújol, mojama, ventresca de bonito y sardina	14,00 €
Ensaladilla con lomo de bonito en semi salazón Alma Marina y roscos artesanales	12,00 €
Cogollos a la parrilla con burrata y naranja eco	15,00 €
Tartar de aguacate y tomate con sardina Alma Marina y sorbete de albahaca	12,00 €
Flor de alcachofa con panceta Maldonado y alioli (unidad).....	9,00 €
Canelón de pularda con bechamel trufada, puerro ecológico y queso servilleta	12,00 €
Pasta integral de trigo sarraceno con queso ricotta, tomate seco y nueces	16,00 €
Huevos con patatas, gambas al ajillo y jamón ibérico	18,00 €
Calamar a la parrilla con ajetes tiernos y limón	22,00 €
Guiso de sepia en su tinta.....	22,00 €

SUGERENCIAS

“All i pebre” de anguila estilo Espolín.....	18,00 €
Fideuá del senyoret de Gandía*	22,00 €
Arroz Molino de Roca de sepionet y gamba roja*	22,00 €
Arroz meloso de carabineros, boletus y trufa*	28,00 €
Paella Valenciana de pollo y pato	20,00 €
Solomillo de ternera con estofado de setas y salsa de yema.....	28,00 €
Lagarto ibérico con patata hojaldrada, manzana y espárragos	20,00 €
Lubina salvaje con espuma de mantequilla blanca, alcaparras y piparras	30,00 €
Espardeñas planchadas con escamas de sal y aceite	s/m

*Arroces y fideuá mín. 2 pax (€ por persona)

PLATILLOS DULCES

“La Fallera” Torrija de brioche con helado de leche merengada, toffee salado y crumble de almendras	8,00 €
Naranjas con nueces y miel	6,00 €
Selección de tartas.....	7,00 €
Tabla de quesos con nueces, uvas y mermeladas	18,00 €



Acompáñalos con:

Vino dulce Casta Diva Cosecha Miel, Moscatel; D.O. Alicante.....	4,00 €
Cóctel de Agua de Valencia.....	5,00 €

**Disponemos de menús degustación, infantil
y de grupos. Pregunta por nuestra sala privada**

Carta de alérgenos disponible
Todos los precios son con IVA incluido

Welcome to Espolín, Valencian dishes created to be shared.



OUR DISHES

Crystal bread with tomato	3,50 €
Loaf bread	1,80 €
Acorn-fed Ham D.O Guijuelo 75%	
Iberian breed (100g / 50g).....	25,00 € 15,00 €
Anchovy brioche, herb butter and truffle (unit)	6,00 €
Sweet potato and mushrooms croquette (unit)	2,00 €
Homemade cod fritters with roasted garlic aioli	10,00 €
Our “coca de dacsá” (corn tortilla) with ratatouille and bluefin tuna belly	8,00 €
Alma Marina artisan selection: mullet roe, mojama, tuna belly and sardines	14,00 €
Olivier Salad with semi-salted Alma Marina tuna loin and croûtons	12,00 €
Grilled lettuce florets with burrata and organic orange	15,00 €
Avocado and tomato tartare with Alma Marina sardine and basil sorbet.....	12,00 €
Artichoke flower with Maldonado pork belly and aioli (unit).....	9,00 €
Poularde cannelloni with truffled béchamel, organic leek and cheese	12,00 €
Wholemeal buckwheat pasta with ricotta cheese, sun-dried tomato and walnuts.....	16,00 €
Fried eggs with potatoes, garlic prawns and Iberian ham.....	18,00 €
Grilled squid with garlic and lemon	22,00 €
Cuttlefish stew in its ink.....	22,00 €

SUGGESTIONS

Espolín’s style “All i pebre” (eel stew)	18,00 €
Fideuá del senyoret de Gandía*	22,00 €
Molino de Roca’s rice with cuttlefish and red prawns*	22,00 €
Creamy rice with prawns, boletus and truffle*	28,00 €
Valencian paella with chicken and duck ..	20,00 €
Beef tenderloin with mushroom stew and yolk sauce	28,00 €
Iberian pork fillet with puffed potatoes, apple and asparagus	20,00 €
Wild sea bass with white butter, capers and piparras	30,00 €
Grilled sea espadrilles with salt flakes and oil	m/p

*Rice and fideuá min. 2 pax (€ per person)

SWEET DISHES

“La Fallera” Brioche french toast with meringue milk ice cream, salted toffee and almond crumble	8,00 €
Oranges with walnuts and honey	6,00 €
Cakes assortment	7,00 €
Cheese board with walnuts, grapes and jam	18,00 €



Special pairing:

Sweet Wine: Casta Diva Cosecha Miel, Muscat; D.O. Alicante	4,00 €
Valencian Water Cocktail	5,00 €

We have tasting, children’s and group menus

Allergen chart available

VAT included