



*Son de Mar,
es el resultado de la evolución gastronómica más actual y ambiciosa
del Grupo Aurrera, con más de 25 años en el mundo de la restauración.
Nuestro estilo, de alta cocina gourmet, con una elaboración cuidada,
elegante y con una materia prima de calidad.
La presentación de nuestros platos seducen a la vista y enamora al paladar.
Todo se convierte en experiencia gastronómica a otro nivel.*

*Momentos inolvidables para recordar.
Disfrute de nuestra cocina frente al mar...*



SHOW COOK ING

NUESTRO SHOW COOKING

Pulpo crujiente con espuma de pimientos asados
Crispy octopus with roast pepper foam
8,90

Rolls de chuleta con trufa y tomate concasse
Chop with truffle and concasse tomato
8,50

Mollejas de ternera con salsa de ostras y mostaza
Veal cheeks in a mustard and oyster sauce
5,90

Huevo a baja temperatura con patata, trufa y foie
Low temperature cooked egg with potato, truffle and foie
5,40

Tataki de atún con romescu y mahonesa de wasabi
Tuna tataki with rosemary and wasabi mayonnaise
7,50

Salteado de solomillo de buey con setas y salsa teriyaki
Pan fried ox fillet with field mushrooms and teriyaki sauce
6,40

Langostinos crujientes con espuma de mayonesa con curry
Crunchy prawns with a curried mayonnaise foam
8,90

Steak tartar de solomillo de ternera y virutas de foie
Fillet steak tartar and foie shavings
6,40

Escalope de foie con cinco bayas y manzanas Grand Smith
Foie scallop with five berries and Grand Smith apples
5,80

Gao Bao cochinita pibil
Suckling piglet Gao Bao
4,80

Orejitas de cochinito salteadas con soja y chile rojo
Suckling piglet ears, sautéed with soja and red chilli
7,50

Talo de rillete de pato con espuma de foie, cebolla crujiente y tequila con sal y lima
Duck with foie foam, crunchy onion and tequila, salt and lemon
5,20

Crepes suzette con helado de vainilla
Crepes suzette with vanilla ice-cream
5,80

Piña del Monte caramelizada con daiquiri y helado de yogurt griego
Caramelized Del Monte pineapple with daiquiri and greek yogurt ice-cream
5,80

PI
CA-
DAS

PARA
COMPARTIR

Jamón Ibérico de Bellota con espuma de tomate y tostaditas
Acorn feed Iberian ham with tomato foam and toasts
21,80

.....

Rabas de calamar con ali oli de lima / Squid tails with garlic mayonnaise and lime
9,50

.....

Pulpo con espuma patata y pimentón de la Vera / Octopus with potato and paprika "de la Vera"
16,90

.....

Erizos rellenos con algas crujientes / Sea urchin stuffed with crunchy seaweed
10,90

.....

Carpaccio de solomillo de buey con lascas de queso ahumado
Carpaccio of ox with splinters of smoked cheese
12,90

.....

Berenjena frita con miel de nísperos y jamón Ibérico (o Parmesano)
Fried aubergine with honey, nispero and Iberian ham

9,50

.....

Croquetas de jamón / Ham croquettes
9,50

.....

Huevo poché con cremoso de morcilla (o boletus) y jugo de pimientos asados al carbón
Poached egg with creamy black pudding (or boletus mushrooms) and charcoaled roast peppers

11,80

.....

Berenjena asada con cebolla tierna y anchoa del Cantábrico
Roast aubergine with baby onion and anchovies
13,50

.....

Fritura de pescado de la Lonja de Villajoyosa / Fried fish platters from Villajoyosa
12,50

.....

Queso fresco de La Nucía a la plancha con crudites de verduras osmotizadas
y miel de mostaza balsámica

11,90

.....

La Nucía fresh cheese grilled with crudites of osmotized vegetables and balsamic mustard honey

Tomate Raff, mojama, salmón marinado y vinagreta de lima
Tomato Raff, smoked tuna and salmon marinated and lime vinaigrette
8,50

.....

Aterciopelado queso de burrata con tomates confitados de albahaca,
aceitunas de Calamata y alcaparrones

10,60

.....

Velvet burrata cheese with confit tomatoes with basil, Calamata's olives and capers

Ensalada de pera, parmesano, nueces de macadamia y rúcula
Mixed salad of pears, parmesan cheese, macadamia nuts and arugula
10,60

.....

Ragout de Seitan con frutos secos, naranja y guarnición de quinoa ecológica
Seitan ragu, dried fruits, orange and ecological quinoa
16,50

.....



A RICES
ARROCES

Paella mixta
Mixed paella
12,50

.....

Fideua de boletus y foie gras de pato
Boletus mushrooms with duck foie Fideua (pasta paella)
18,00

.....

Fideua del senyoret
"Senyoret" fideua (seafood pasta paella)
18,00

.....

Meloso de bogavante con verduras de temporada
Creamed lobster and season vegetables
20,00

.....

Meloso de pulpo con verduras
Creamed octopus with vegetables
18,00

.....

Arroz a banda
Famous fish stock based rice
12,50

.....

Arroz de verduras de temporada
In season vegetable rice dish
12,50



**Precio del arroz por persona / *Price rice dish per person*



PES FISH
CA
DOS

Tataki de atun rojo con verduras, soja y jengibre encurtido
Red tuna tataki with vegetables, soy and ginger pickled
21,80

.....

Calamar de playa con vinagreta thai y verduras salteadas con soja
Squid in a thai and vegetables sautéed with soy
15,50

.....

Lomo de bacalao con mermelada de pimientos, lima y chile rojo
Fillet of cod with pepper confit, lime and red chilli
24,00

.....

Rodaballo a la espalda con agripicante, tomate seco y cebolla a la brasa
Turbot in spices , sundried tomatoes and charcoal grilled onion
21,80

.....

Lomo de lubina con panceta glaseada
Fillet of bass with glazed pork belly
22,80



**CAR
NES** MEATS

Medallón de rabo de ternera con garbanzos y papada ibérica
Ox tail medallion with chickpeas mouse

18,50

.....

Lomo de buey especial con ensalada verde y patatas (2 pax)
Prime loin ox with green salad and potatoes (2 pax)

45,00

.....

Entrecot de Angus
Char-grilled Angus tenderloin

24,00

.....

Cochinillo confitado, jugo de asado a la miel y frutas
Slow-roasted suckling pig in roast honey and fruits juice

21,80

.....

Solomillo de buey a la parrilla con foie y uvas caramelizadas
Grilled fillet of ox, with foie and caramelized grapes

24,90

.....

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura
Lamb shoulder

22,50



**POS
TRES**
DESSERTS

Torrija caramelizada con salsa de canela y helado de yogurt
Caramelized french toast with cinnamon sauce and yogurt ice-cream

5,80

.....

Canutillos rellenos de crema
Cream filled cakes

5,40

.....

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Chocolate couland with vanilla ice

6,50

.....

Tarta de manzana con helado de caramelo
Apple pie with caramel ice-cream

5,80

.....

Helado de caramelo con flor de sal
Caramel ice cream with sea salt

5,40

.....

Crepes suzette con helado de vainilla.
Crepes suzete with vanilla ice-cream

5,80

.....

Piña del Monte caramelizada con daiquiri y helado de yogurt griego
Caramelized Del Monte pineapple with daiquiri and greek yogurt ice-cream

5,80



DECLARACIÓN DE LOS ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos.

Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.

STATEMENT ABOUT ALLERGENS

In accordance with Regulation (EU) No. 1169/2011 on the provision of food information to consumers, this establishment can provide you with information about the presence of allergens in our products.

Please ask our staff for more information about this.



Gluten / Gluten



Soja / Soy



Lácteos / Dairy Products



Sésamo / Sesame



Pescado / Fish



Mostaza / Mustard



Crustáceos / Crustaceans



Frutos Secos / Nuts



Moluscos / Mollusks



Cacahuets / Peanuts



Huevos / Eggs



Sulfitos / Sulfites



Apio / Celery



Altramuces / Lupins



Plato Vegetariano / Vegetarian dish





grupoaurrera.com

