

BRASSERIE
Sorolla



Hoteles SantoS

LAS ARENAS

BALNEARIO RESORT























★★★★GL

 LEADING
HOTELS®






BRASSERIE Sorolla

Servicio Ininterrumpido de 11:00 a 23:00h / Sorolla Brasserie open its doors from 11.00 to 23.00













ENTRANTES FRIOS / COLD STARTERS

- 21,00 € **Lomo de atún Balfegó en Tataki con baba ganoush y nabo daikon**   
Tataki of Balfegó tunafish loin with Baba Ganoush and Daikon radish
- 28,00 €** **Jamón ibérico de bellota (80 gr.)** 
Iberian "Bellota" ham (80 gr.)
- 19,00 € **Jamón Ibérico Cebo de Campo (80 gr.)** 
Iberian "Cebo de Campo" ham (80 gr)
- 21,00 € **Tomate de temporada trinchado con ventresca de bonito "Ortiz", aros de cebolla tierna y encurtidos**  
Seasonal tomato with tunafish, soft onion rings and pickled vegetables
- 19,00 € **Ensalada valenciana (Tomate de ensalada, cogollo y lechugas variados, huevo duro, espárragos blancos, tronco de bonito, mojama)**   
Valencian salad (Valencian tomato, baby gems and other selected lettuce, boiled egg, White asparagus, tuna, mojama and pickles)
- 21,00 € **Steak tartar con mostaza verde y yema de huevo curada**    
Steak tartar with green mustard and cured egg yolk
- 19,00 € **Ensalada Cesar con "crispys" de bacon (de pavo opcional) y con pollo crujiente ó pollo plancha**    
Caesar salad with crispy bacon (optional turkey bacon) and either crunchy or grilled chicken
- 4,00 € / ud **Ostras al natural** 
Fresh oysters
- 19,00 € **Foie Gras de pato en terrina con ensalada de manzana y pan brioche**   
Terrine of duck foie gras with apple salad and brioche bread

ENTRANTES CALIENTES / WARM STARTERS

- 16,00 € **Calamar a la plancha con salsa negra de chipirones y mayonesa de curry verde**   
Grilled squid with black squid sauce and green curry mayonnaise
- 19,00 € **Perdiz en escabeche sobre crema de pochas y ensalada de raíces** 
Marinated partridge on a bed of creamy beans and root vegetable salad
- 17,00 € **Setas frescas con tuétano, jamón ibérico y parmentier de foie**
Fresh mushrooms with bone marrow, iberian ham and foie gras foam
- 18,00 € **Mollejas de ternasco glaseadas con ajitos tiernos, corteza de limón y emulsión agridulce de alcaparras** 
Glazed beef gizzards with spring onion, lemon curd and a sweet and sour cream of capers













PESCADOS / FISH

- 26,00 € **Nuestro “bullit de peix” (plato de cuchara con pescado salvaje, calamar y moluscos sobre cremoso de patata y cebolla con sopa de pescado y crujiente de arroz con allio)**  
- Fish, squid and mollusks stew with potato and onion cream, served with fish soup and crunchy rice with garlic mayonnaise
- 23,00 € **Carrilleras de atún balfegó con piperrada y espuma de patata**  
- Balfegó tuna fish cheeks with sweetpepper and onion piperade with potato foam
- 29,00 € **Pescado de escama sobre hojaldre de verduras asadas y vinagreta de jugos**    
- Flaked fish on roasted vegetables coca and juice vinaigrette
- 22,00 € **Suprema de Merluza Poché sobre Dubarry trufada y alcachofas crujientes**   
- Poached hake on a bed of truffled Dubarry cream and crunchy artichokes
- 27,00 € / por persona **Pescado a la brasa con patatas asadas y verdura de temporada servido con aceite aromático (mínimo 2 pax)** 
- Grilled fish with roasted potatoes and seasonal vegetables served with aromatic oil (minimum 2 people)

CARNES / MEAT

- 32,00 €** **Solomillo de vacuno a la brasa con puré de boniato escalivado al PX y jugo con picada de ajos tiernos y tempura de Bimi**   
- Grilled beef tenderloin with mashed sweet potato and PX pure, juice with tender garlic and Bimi tempura
- 24,00 € **Cap i pota de ternera**
- Catalan style beef and vegetable stew
- 35,00 €** **Lechazo valenciano con patatas glaseadas y ensalada verde**
- Valencian lamb with glazed potatoes and green salad

ARROCES / RICES

- 23,00 € **Paella Valenciana con alcachofas y caracoles**
- Valencian chicken and rabbit paella with artichokes and snail
- 22,00 € **Arroz de verduras**
- Vegetable paella
- 32,00 € ** **Arroz del Señor**   
- Peeled seafood paella
- 22,00 € **“Arros amb fesols i naps”**
- Valencian creamy rice of pork, beans and thistle
- S/M (market price) **Arroz de sugerencia**
- Daily rice suggestion
- 28,00 € **Fideuà marinera con cigala**    
- Seafood fideua (noodle paella)
- 25,00 € **Fideos negros de tinta en paella con setas, ajos tiernos y sepietas**    
- Black fideua (noodle paella) with mushrooms, tender garlic and cuttlefish
- 26,00 € **Fideuà de pato con setas y foie** 
- Fideua (noodle paella) with duck, mushrooms and foie gras

Todos los arroces y fideuàs se sirven para mínimo 2 pax. El precio es por persona.
















All rice and noodle dishes are served for minimum of 2 people. The price is per person

BRASSERIE Sorolla

PASTAS / PASTAS

19,00 € **Pasta pennette o tagliolini con salsa a elegir**

Pasta penne or tagliatelle

-       **Salsa boloñesa** Bolognese sauce
-    **Salsa de tomate con albahaca** Tomato and Basil sauce
-    **Salsa de Carbonara** Carbonara sauce
-    **Salsa de chili dulce con colas de gambones y verduras (calabacín, pimiento rojo y verde, cebolla y ajo)** Sweet chili sauce with shrimps and vegetables

SNACK CORNER / SNACK CORNER

16,00 € **Sandwich cubano**

Cuban sandwich

15,00 € **Sandwich mixto**

Ham and cheese toasted sandwich

21,00 € **Hamburguesa de Ternera con bacon (con opción de bacón de pavo), queso, cebolla confitada, salsa tártara, Lechuga y tomate, con patatas Deluxe**

Beef burger with bacon (opcional with turkey bacon), cheese, onion confit, lettuce, tartar sauce, tomato served with Deluxe potatoes

17,00 € **Bocadillo de pan ecológico con jamón ibérico y crema de queso camembert**

Organic bread sándwich with iberian ham and camembert cream cheese

21,00 € **Club Sandwich (pechuga de pollo con bacon (con opción de bacón de pavo), huevo, lechuga y tomate en rodajas, acompañado de ensalada y patatas fritas)**

Club sándwich (chicken breast, bacon (opcional turkey bacon), egg, lettuce, and tomato sándwich served with salad and french fries

TAPAS / TAPAS

7,00 € **Patatas bravas**

Bravas potatoes

12,00 € **Colas de Gambones al Ajillo**

Prawn tails in garlic oil

3,95 €/ud **Anchoa de campaña en mariposa con cremoso de tomate aromático**

Cantabrian Anchovies on bread with creamy aromatic tomato

2,50 €/ud **Croquetas de jamón ibérico (40 gr)**













Iberian ham croquettes

3,00 € **Croqueta de cangrejo (40 gr)**

Crab croquettes

BRASSERIE Sorolla

POSTRES / DESSERTS

- 9,00 € **Bizcocho Muesli con crema mascarpone y tocino de cielo**   
Muesli Spongecake with mascarpone cream and caramelized egg yolk
- 8,00 € **Panquemao con cítricos confitados, chantilly de nueces pecan caramelizadas y salsa de miel aromática**   
"Panquemao" cake with citrus confit, caramelized pecan nuts and aromatic honey sauce
- 6,00 € **Sopa "détox" con aguacate, manzana Granny impregnada en jarabe de arce y sorbete de yogur**
Detox soup with avocado, maple sirup impregnated Granny Smith apple and yogurt sorbet
- 9,00 € **Ensalada de frutas**
Fresh fruit salad
- 8,00 € **Calabaza-chocolate**   
Dark chocolate bisquit with pumpkin cream and milk chocolate mouse
- 6,00 € **Helados y sorbetes casero**   
Homemade ice cream and sorbets

Reglamento (EU) 1169/2011

Establecimiento hotelero con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de otros alérgenos.

Regulation (EU) no. 1169/ 2011

Hotel with available information in the field of allergies and food intolerances. Ask for information to our staff. Due to the processes of preparation of the dishes, it is not possible to exclude the unintended presence of other allergens.

BRASSERIE Sorolla

Todos los platos de nuestra carta pueden contener trazas de los diferentes alérgenos

All dishes from our menu may contain allergens traces

Tous les plats de notre carte, peuvent contenir des traces allergènes



Gluten
Contains gluten



Frutos de cáscara
Nuts



Crustáceos
Shellfish



Apio
Celery



Huevos
Eggs



Mostaza
Mustard



Pescado
Fish



Granos de sésamo
Sesame seeds



Cacahuetes
Peanuts



Dioxido azufre, sulfitos
Sulphur dioxide, sulphites



Soja
Soya



Moluscos
Mollusk



Lácteos
Dairy



Altramuces
White lupins



Hotel Las Arenas*****GL · Calle Eugenia Viñes 22 - 24 · 46011 Valencia · España
Tel. 963 120 600 · restauracion@hotel-lasarenas.com · www.hotel-lasarenas.com