LA PARRETA

Bienvenidos a **La Parreta**, un espacio donde la cocina mediterránea se reinventa con creatividad y un toque global. Nuestra carta es un lienzo en blanco en constante evolución, donde los ingredientes frescos y de cercanía se combinan con técnicas innovadoras para sorprenderte en cada bocado.

Fusionamos tradición y vanguardia, explorando sabores del mundo sin perder nuestra esencia.

La Parreta debe su nombre a la antigua playa que una vez se extendía frente a este mismo lugar. Un rincón lleno de historia y esencia mediterránea que hoy reinterpretamos en nuestra cocina, manteniendo vivo su espíritu de encuentro y disfrute.

Nuestra carta está diseñada para compartir, porque creemos que la mejor forma de disfrutar la comida es en buena compañía, compartiendo momentos, sensaciones, sabores y conversaciones.

Te invitamos a probar, descubrir y experimentar cada plato con calma, en un ambiente donde la autenticidad y la innovación se encuentran.

LA PARRETA

Cocinar es un acto de amor.
— Ferran Adrià

La gastronomía es el arte de usar los alimentos para crear felicidad.
— Theodore Zeldin

El mejor banquete del mundo no merece ser degustado
a menos que se tenga a alguien para compartirlo.
— Groucho Marx

Gracias por formar parte de esta experiencia.
El equipo de La Parreta.

EDICIÓN LIMITADA

Platos exclusivos con disponibilidad reducida. Consulta con nuestro personal.

BRIOCHE DE ATÚN (2 UNI) - 13,50 €

Tartar de atún semicurado, mayonesa japonesa, mayonesa de wasabi, yema de huevo curada en soja y jengibre en pan brioche tostado.

PULPO DE LONJA AHUMADO (RUTA DE SABOR) - 20,00 €

Nuestra versión del pulpo a la gallega con base de coca, muselina de ajo asado, salsa al olivo, pimentón ahumado de la Vera y ahumado en madera de naranjo.

TATAKI DE ATÚN ROJO - 23,00 €

Salmorejo y ajillo de shitake.

ENSALADILLA DE ENCURTIDOS Y ANGUILA AHUMADA - 18,50 €

Mayonesa casera de anguila ahumada y vinagre de Jerez, encurtidos, alga nori, teriyaki y katsuobushi.

STEAK TARTAR "LA PARRETA" (RUTA DE SABOR) - 22,00 €

Sobre base de patata paja casera, emulsion de mostaza y ají limo, salsa brava, alcaparras, cebolla morada, piparras y yema de huevo curada en brandy.

CROQUETA DE GAMBA ROJA - 3,50 €

Croqueta cremosa de gamba roja, mayonesa kimchi y gambita curada.

TARTA DEL DÍA - 7,50 €

NO SON SOLO FRESAS CON NATA - 7,50 €

Cheesecake de vainilla, curd semifrío de frutos rojos, fresas, crumble semisalado, coulis de fresas y teja de frambuesas.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

CAPRESSE DE LA MÍA MAMÁ
(RUTA DE SABOR | VEGETARIANO/ ECO) - 16,50 €
Tomate rosa eco de Benicarló, rúcula, queso burrata, reducción de cherry, emulsión de mostaza, aceitunas Kalamata, albahaca y nueces.

BRAVAS DEL CHEF (PICANTE | VEGANO) - 11,50 €
Con nuestra salsa del infierno y mousse de ajo asado.

GAMBAS ROJAS AL AJILLO - 23,00 €
Curry thai suave, mango, lima y menta.

LA BERENJENGA DE LA PARRETA
(POCO PICANTE | RUTA DE SABOR | VEGANO) - 10,50 €
Bastones crujientes de berenjena con ajonesa de miel y soja, ají molido y miel de chipotle.

MEJILLONES DEL DELTA - 12,50 €
En nuestra salsa oriental.

CALAMAR DE PLAYA TEMPURIZADO - 17,00 €
Mayonesa de cítricos, polvo de piparra y cilantro.

HUEVOS ROTOS DE BOGAVANTE - 25,00 €
Huevo frito, patata chip, bisque de bogavante y aceite de ají panca.

TELLINAS "LA PARRETA" - 16 €
Con nuestra salsa homenaje a playa de La Parreta y el mar Mediterráneo.

BUÑUELOS DE BACALAO Y ALCACHOFA DE BENICARLÓ
(RUTA DE SABOR) - 3,50 € / UNI
Emulsión de pimiento del piquillo y cebolla caramelizada.

CROQUETAS DE PATO PEKÍN - 3,50 € / UNI
Pato asado estilo Pekín, edamame, cebolla tierna y salsa hoisin.

ARROCES CON COSAS BUENAS

Nuestros arroces se realizan al momento y son mínimo para 2 personas
1 arroz por mesa (pregunte a nuestro personal disponibilidad para 2 arroces por mesa)

PESCADOS Y MARISCOS

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE - 23,00 €

FIDEUÀ NEGRA - 22,00 €
Bogavante y canana.

ARROZ "LA PARRETA" (RUTA DE SABOR) - 20,00 €
Langostinos de Benicarló, almejas, canana, cigalas y bisque de gambas rojas.

ARROZ DE PULPO (RUTA DE SABOR) - 20,00 €
All i oli negro y ortigas de mar.

ARROZ NEGRO - 20,00 €
Calamar de playa y gamba roja.

CARNES

ARROZ DE PATO – 21,00 €
Confit de pato, foie, alcachofa de Benicarló y salsa hoishin.

ARROZ DE SECRETO IBÉRICO - 21,00 €
Trompeta negra y pimiento del padrón.

ARROZ DE T-BONE DE VACA RUBIA GALLEGA - 23,00 €
El mejor corte con solomillo y entrecot de vaca madurada.

EDICIÓN LIMITADA

(Disponibilidad limitada. Consulta con nuestro personal)

NO ES PAELLA VALENCIANA PERO SE LE PARECE - 19,00 €
Coquelet cocinado a baja temperatura en mantequilla ahumada y romero, judía verde y garrofó.

PAELLA DE VERDURAS DE LA HUERTA DE BENICARLÓ
(Ruta de Sabor | Vegano/ eco) - 18,00 €

ARROZ DE ANGUILA AHUMADA - 22,00 €
Seta shitake y alga codium.

ARROZ DE RODABALLO Y NAVAJAS - 23,00 €

PARA LOS QUE SIEMPRE DEJAN HUECO

TARTA DE QUESO LA PARRETA - 7,50 €

Helado de té macha y frutos secos.

LOS 3 PECADOS DEL CHOCOLATE 3.0 - 8,00 €

Sopa de chocolate blanco, brownie de chocolate con leche, mousse de chocolate negro, crumble con peta zeta de chocolate, tierra de chocolate blanco y crujiente de chocolate.

LA LEMON PIE QUE QUISO SER UN CÓCTEL - 7,50 €

Nuestra versión en copa, con helado de yuzu y limoncello.

PARA ACOMPAÑAR NUESTROS POSTRES	COPA	BOTELLA
Mistela Ladron de lunas 500ml Valencia	3,70€	14€
Magdala Licor de naranja	4€	-
Don PX 750ml D.O. Montilla-Moriles 100% Pedro Ximénez	4€	23€
Verdil de gel 500ml D.O. Valencia 100% Verdil	5,50€	22€

Pregunta a nuestro personal por los alergenos o adaptaciones en los platos.
Estarán encantados de atenderte.

Todos los precios tienen el I.V.A incluido

LA PARRETA