

SABOR A TRADICIÓN

Comenzamos al centro de la mesa

Dos entrantes para compartir (a elegir)

Sopa de puchero valenciano con su ravioli

Croqueta de pollo a l'ast con crema de pimientos asados a la llama

Alcachofas con emulsión de yema trufada a baja temperatura y polvo de jamón

Boniato asado con encurtidos, queso cottage, mayonesa de kimchi
y semillas bio

Sepia a la parrilla con refrito de ajos tiernos y pericana de tomate seco

A continuación, el principal (a elegir)

Arroz meloso de pescado de roca y acelgas (*por encargo, mínimo dos personas*)

Carrilleras de ternera estofadas con puré de zanahorias asadas
y reducción de Monastrell

Lubina con ajos tiernos, titaina y clorofila de espinacas

Dulce final (a elegir)

Torrija de brioche caramelizada, sopa de chufa y helado de mantecado

Queso y calabaza

Macedonia de frutas maceradas en naranja con sorbete de clementina

DE LUNES A JUEVES: 35€
DE VIERNES A DOMINGO: 39€

C/ Pintor Sorolla 17, VALENCIA

Más info y reservas: thebankers@estimarhotels.com | 960 666 202



2

ESTIMAR

Valencia 4 & one

NUESTRA TIERRA

Comenzamos al centro de la mesa

Dos entrantes para compartir (a elegir)

Crema de calabaza asada con toques cítricos,
leche de coco y wanton crujiente

Croqueta de puchero con puré de tubérculos asados

Berenjena a la llama con nube de queso quark, pistachos y salsa poke

Puerro confitado a la parrilla con panceta adobada
y crema carbonara

Titaina con atún en salazón y huevo a baja temperatura, acompañada de
focaccia de aceite de oliva

A continuación, el principal (a elegir)

Arròs amb fesols i naps con secreto ibérico*

**(por encargo, mínimo dos personas)*

Guiso de carrilleras ibéricas con verduras salteadas
en mantequilla de avellana

Dorada con salsa nougat, patata primor y mojo verde

Dulce final (a elegir)

Tarta de manzana asada con helado de jengibre

Almendra, queso y mistela

Fruta de temporada con jalea especiada de lima
y albahaca y sorbete de mandarina

DE LUNES A JUEVES: 35€ · DE VIERNES A DOMINGO: 39€



2

ESTIMAR

Valencia 4 & one



MENÚ SAN JOSÉ

PARA LOS QUE SIEMPRE NOS ESTIMAN

Comenzamos al centro de mesa

Alcachofas con emulsión de yema trufada a baja temperatura y jamón ibérico

Croqueta de chuleta con mayonesa trufada y parmesano

Anchoa 00 sobre coca de oli y sal, crema de pimientos asados a la llama
y all i oli suave

A continuación, nuestro entrante

Caldo de puchero valenciano con su ravioli

Como principal, a elegir

Carrilleras de ternera con reducción de naranja, tomillo

y miel y salteado de vainas

Lubina en suquet tradicional

Y terminamos con

Nuestra torrija de coca de llanda, caramelizada al momento,

con helado de leche merengada

o

Sopa de frutos rojos, cerezas amaranas y helado de mascarpone

19 DE MARZO · 62€

2

ESTIMAR

Valencia 4 & one



MENÚ INFANTIL SAN JOSÉ

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS DE LA CASA

Para empezar, al centro de mesa

Dúo de jamón y queso

Pincho de tortilla de patatas

Crujientes de langostinos rebozados en panko

Como principal

Hamburguesa 100 % ternera con patatas fritas

Y terminamos con

Brownie de chocolate con helado de vainilla

19 DE MARZO · 30€

2

ESTIMAR

Valencia 4 & one

FLAVOURS OF TRADITION

To start • For the table

Two dishes to share

Valencian puchero soup with its ravioli

Rotisserie chicken croquette with flame-roasted red pepper cream

Artichokes with truffled egg yolk emulsion and cured ham powder

Roasted sweet potato with pickles, cottage cheese and kimchi mayonnaise

Grilled cuttlefish with young garlic and dried tomato pericana

Mains • Your choice

Creamy rice with rock fish and Swiss chard (*prepared to order, minimum two guests*)

Slow-braised beef cheeks, roasted carrot purée and Monastrell wine jus

Sea bass with spring garlic, titaina and spinach oil

To finish • Something sweet

Caramelised brioche torrija with tiger nut milk and mantecado ice cream

Cheese and pumpkin

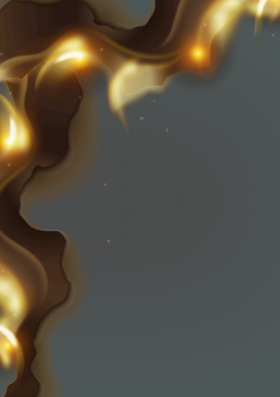
Seasonal fruit with orange and clementine sorbet

MONDAY - THURSDAY: 35€

FRIDAY - SUNDAY: 39€

C/ Pintor Sorolla 17, VALENCIA

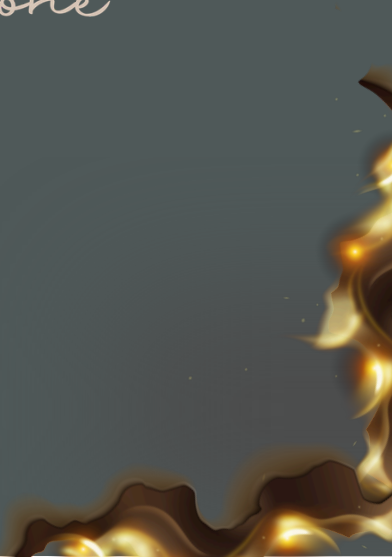
Further information and bookings: thebankers@estimarhotels.com | 960 666 202



2

ESTIMAR

Valencia 4 & one



FROM OUR LAND

To start · For the table

Two dishes to share

Roasted pumpkin soup with citrus notes, coconut milk and crispy wonton

Traditional puchero croquette with roasted root vegetables

Flame-grilled aubergine with whipped quark, pistachios and poke sauce

Chargrilled confit leek with marinated pork belly and carbonara cream

Titaina with cured tuna and soft egg, served with olive oil focaccia

Mains · Your choice

Arròs amb fesols i naps*

*(Valencian rice with beans and turnip, prepared to order, minimum two guests)

Iberian pork cheek stew with vegetables sautéed in hazelnut butter

Sea bream with nougat sauce, baby potatoes and green mojo

To finish · Something sweet

Baked apple tart with ginger ice cream

Almond, cheese and sweet mistela wine

Seasonal fruit with lime and basil jelly and mandarin sorbet

DE LUNES A JUEVES: 35€ · DE VIERNES A DOMINGO: 39€

C/ Pintor Sorolla 17, VALENCIA

Further information and bookings: thebankers@estimarhotels.com | 960 666 202



2

ESTIMAR

Valencia 4 & one



SAINT JOSEPH'S MENU

FOR THOSE WHO ALWAYS CHOOSE US

To begin • For the table

Artichokes with truffled egg yolk emulsion and Iberian ham Pork croquette
with truffled mayonnaise and Parmesan Cantabrian 00 anchovy on coca de oli
i sal, roasted red pepper cream and light aioli

Followed by

Valencian puchero broth with its ravioli

Main course • Your choice

Braised beef cheeks with orange, thyme and honey, served with green beans
Sea bass in traditional fisherman's suquet stew

To finish

Our signature caramelised coca de llanda torrija with milk-merengue ice cream
or
Red berry soup with Amarena cherries and mascarpone ice cream

19 MARCH • 62€

2

ESTIMAR

Valencia 4 & one



CHILDREN'S SAINT JOSEPH MENU

FOR OUR YOUNGEST GUESTS

To share

Ham and cheese

Spanish potato omelette

Crispy panko prawns

Main

Beef burger and fries

Sweet treat

Chocolate brownie with vanilla ice cream

19 DE MARZO · 30€

2

ESTIMAR

Valencia 4 & one