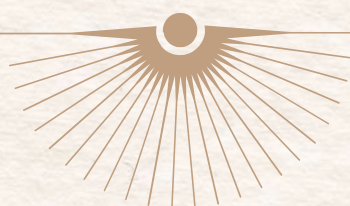


RESTAURANTE

SOROLLA



LAS ARENAS
BALNEARIO RESORT
★★★★★GL
Hoteles SantoS

 **LEADING
HOTELS®**

Bienvenidos a nuestro restaurante Sorolla

El sabor de la tierra, el alma del mar, la esencia de Valencia.

En el Sorolla entendemos la gastronomía como un compromiso con nuestro entorno marcado por las temporadas. Cada plato nace del respeto por la tierra y el mar que nos rodea.

Apostamos por la sostenibilidad no como tendencia, sino como una forma de vivir la cocina: honesta, local y responsable. El cordero Guirro, raza autóctona valenciana criada en L'Horta, nos recuerda nuestras raíces y nos sitúa en el restaurante más representativo en la defensa de un pastoreo tradicional de esta especie en vías de extinción. Por las lonjas de Valencia, Cullera y Castellón nos traen el pulso fresco del Mediterráneo. El atún bluefin de almadraba refleja nuestra apuesta por un mar gestionado con respeto. Nuestro arroz está registrado en el Consejo regulador València. Las frutas y verduras llegan según dicta la estación, seleccionadas de los campos más cercanos. La carne de Vaca Vetusta, criada en los montes de Castellón, completa una propuesta gastronómica donde cada ingrediente tiene una historia y cada productor un nombre propio.

Además, fieles a nuestro compromiso con el bienestar, hemos desarrollado junto a la **nutricionista Laura Jorge** una selección de platos saludables que combinan equilibrio nutricional, sabor y excelencia gastronómica. Estas propuestas, identificadas en carta con su sello distintivo, permiten disfrutar de una experiencia culinaria consciente, alineada con un estilo de vida saludable sin renunciar al placer de la buena mesa.

En el Sorolla, cada plato expresa una misma convicción: que la excelencia se alcanza a través del respeto por el producto, las personas y el entorno que nos rodea.

Welcome to our Sorolla restaurant

The taste of the land, the soul of the sea, the essence of Valencia.

At Sorolla, we understand gastronomy as a commitment to our surroundings, shaped by the rhythm of the seasons. Every dish is born from a deep respect for the land and sea that define our region.

We embrace sustainability not as a trend, but as a way of understanding cuisine: honest, local and responsible. Guirro lamb, a native Valencian breed raised in L'Horta, connects us to our roots and positions us as a leading restaurant in supporting the traditional grazing of this endangered species. The fish markets of Valencia, Cullera and Castellón bring us the freshest pulse of the Mediterranean. Bluefin tuna from the traditional almadraba fishery reflects our commitment to a sea managed with care and respect. Our rice is certified by the Valencia Regulatory Council, while fruits and vegetables are selected according to the season from nearby farms. Vetusta beef, raised in the mountains of Castellón, completes a culinary proposal in which every ingredient has a story and every producer a name.

In keeping with our commitment to wellbeing, we have also developed, in collaboration with **nutritionist Laura Jorge**, a selection of healthy dishes that combine nutritional balance, exceptional flavour and culinary excellence. Identified on the menu with a distinctive seal, these creations allow guests to enjoy a mindful dining experience aligned with a healthy lifestyle, without compromising on pleasure.

At Sorolla, every dish expresses the same conviction: true excellence is achieved through respect for the product, the people behind it, and the environment that surrounds us.

Entrantes / Starters



Ensalada Valenciana..... 21

Valencian salad

Tomate de temporada con ventresca de bonito, pimientos a la llama y
cebolletas encurtidas y asadas..... 25

Seasonal tomato with tuna belly, flame grilled sweet peppers and marinated,
roasted onions

Ostras mareña Spéciales al natural..... 5,5

Natural special mareña oyster

Ostras cocktail bloody mary de fresones..... 6,5

Oyster with a strawberry bloody Mary dressing

Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo..... 36

Iberian Bellota ham from D.O. Guijuelo

Laminado de presa de angus a baja temperatura con ensalada crudités de
setas y vingreta “gravy” 23

Slow cooked sliced beef shoulder with vegetable and mushroom salad with a
gravy vinaigrette



Sepietas a la plancha con verduritas y emulsión de perejil..... 21

Grilled baby cuttlefish with vegetables and a parsley emulsion



Ensalada de langosta y tomates confitados con melón y emulsión de
coral..... 39

Spiny lobster salad with tomato and melon confit and a emulsion of shellfish
coral emulsion



Vieira y langostinos en cebiche de maracuyá con puré de zanahoria..... 25

Passionfruit, scallop and prawn ceviche with carrot pure



Moluscos en temporada según mercado..... S/M

Seasonal daily fresh molluscs



Tacos de Heura con guacamole y pico de gallo..... 22

Vegeterian “Heura” taco with guacamole and pico de gallo salad

Parrillada de verduras..... 22

Grilled seasonal vegetables

Tapas / Tapas



Colas de gambón al ajillo..... 19

Prawntails in garlic oil

Ensaladilla rusa con bonito y piparras..... 15

Russian salad with tuna fish and piparra peppers

Croqueta casera de jamón ibérico..... 4,5    

Homemade Iberian ham croquette

Croqueta casera de pollo asado..... 4,5    

Homemade roasted chicken croquette

Calamar a la andaluza con mayonesa de ajo asado, lima y raifort..... 18   

Andaludian style squid with garlic, lime and radish mayonnaise

Patatas primor confitadas “ a las bravas”..... 11  

Confit of new potatoes bravas style



Anchoa mariposa de campaña con crujiente y tomate natural concentrado..... 5,5  

Anchovies filet from Cantabria with crunchy toast and natural tomato

Snack / Light meal

Hamburguesa 100% vacuno con bacón, queso, lechuga, tomate, cebolla confitada, nuestra salsa burguery guarnición de patatas fritas..... 24      

100% beef Burger, bacon, cheese, tomato, lettuce, onion and our burger sauce with french fries

Sandwich mixto con patatas fritas..... 22   

Ham and cheese toasted sandwich with french fries

Sandwich club brioche de pollo y bacón con patatas fritas..... 24    

Club sándwich in brioche bread with chicken, bacon and french fries

Pataqueta caliente de jamón ibérico y queso brie con patatas fritas..... 20  

Pataqueta bread with Iberian ham, cheese and french fries

Tacos de solomillo de vaca marinado con ensalada y pico de gallo..... 20     

Tacos with marinated beef, lettuce and pico de gallo salad

Penne o spaghetti con la salsa a su elección  (posibilidad sin gluten)..... 22

Penne or Spaghetti pasta with the sauce of your choice (gluten free is possible)

Salsas / Sauces:

- Boloñesa / Bolognese  

- Pesto / Pesto   

- Carbonara Romana / Carbonara Romana   

- Champiñones y bacón a la crema / Mushroom, bacon and cream   

- Pisto de verduras / Vegetable pisto  

Penne gratinados de grana padano y jamón ibérico..... 24   

Penne pasta with Iberian ham gratin

Arroces y fideuàs / Rice and fideuàs

Los arroces y fideuàs son para un mínimo de 2 personas, el precio es por persona

All rices and noodle paellas are for a minimum of 2 persons, the price is per person

Arroz de verduras con setas..... 24  

Vegetable and mushroom rice

Paella valenciana..... 27  

Valencian paella with chicken, rabbit, vegetables and snails

Arroz negro de calamar con alcachofas y ajetes..... 29   

Black rice with squid, artichokes and spring onions

Arroz Marinero..... 27   

Sailors rice

Arroz del senyoret con gamba rojo..... 35   

Señoret rice with red prawns

Fideuà marinera con cigalas..... 35   

Seafood noodle paella with Norway lobster

Arroz (seco, o meloso) de langosta y rape..... 46   

Seafood rice (Dry or creamy) with lobster and monkfish

Fideuà de verduras con setas..... 24  

Vegetable noodle paella with mushrooms

Pescados / Fish

 Lubina emparrillada a la donostiarra con verdurita para 2pax..... 28/pp  

Grilled seabass with Donostiarra dressing and vegetables for 2

 Suprema de pescado en sugerencia (consultar oferta)..... S/M  

Filet of locally sourced fish (please ask for daily catch)

 Lomo de Bacalao con emulsión de ajo dulce..... 34  

Codfish loin with a sweet garlic emulsion

 Caldereta de marisco con pescados de proximidad..... 38        

Seafood stew with locally sources fish

Carnes / Meat

Presa ibérica de bellota Atilano con marinada y salsa japonesa a baja temperatura..... 29    

Marinated Iberian bellota pork shoulder "Atilano" with Japanese sauce cooked at low temperature

Cordero guirro deshuesado y glaseado con puré de apionabo y cebollitas..... 34    

Deboned glazed Guirro lamb with celeriac pure and small onions

Solomillo de vaca con mini verduras y parmentier..... 37   

Filet of beef with baby vegetables and potato parmentier

Chuleta de vaca Nacional madurada 30 días..... 9,5 / 100gr

Nacional beef T-bone of 30-day aging

Con guarniciones a elegir / Garnish to your liking

- Pimientos del piquillo confitados / Confit of sweetpeppers..... 7 

- Patatas primor risoladas al romero / Sauteed new potatoes with rosemary..... 4 

 - Ensalada de cogollos / Baby gem salad..... 4   

Postres / Desserts

 Ensalada de frutas de temporada..... 12

Fresh seasonal

Texturas de chocolate 26..... 14    

Chocolate in different textures

Hojaldrito caramelizado con pastelera de vainilla y frutos rojos..... 5,5 / ud    

Caramelized pastry with vanilla cream and red fruits

Tatin Croissant de manzana ácida, crema de mantequilla y helado de mantecado..... 12    

Sour apple and croissant Tatin, with butter cream and ice cream

Selección de helados y sorbetes de Señorís* (Artesano de proximidad con títulos en campeonato del mundo de helados)..... 14     

Selection of ice cream and sobets from Señorís* (Local ice cream producer with world championship rewards)

- Merlin (Plátano-coco) Premio Mundial / Merlin (Banana-coconut) World champion prize

- Chocolate 66% Caraibe (Valrhona) / 66% Caraibe Chocolate (Valrhona)

- Mantecado / Cream

- Sorbete de frambuesa y fresa / Raspberry and strawberry sorbet

- Sorbete de limón / Lemon sorbet

- Helado de Pistacho nacional / Nacional pistacho ice cream

- Halo Galáctico (Coco-yuzu) Premio Mundial / Galactic Halo (Coconut-yuzu)

World champion prize

Servicio de pan y Aceite Virgen Extra..... 4,5

Bread with extra virgin olive oil

Servicio de alioli y tomate natural rallado..... 3,5

Alioli and grated tomato serving

Símbolos de alérgenos alimentarios

Food allergen symbols

 Altramuz / Lupine	 Lácteos / Dairy
 Apio / Celery	 Moluscos / Mollusks
 Cacahuètes / Peanuts	 Mostaza / Mustard
 Crustáceos / Crustaceans	 Pescado / Fish
 Frutos secos / Dried fruits	 Sésamo / Sesame
 Gluten	 Soja / Soja
 Huevo / Egg	 Sulfitos / Sulfits
 Vegano / Vegan	 Producto local / Local product

Nuestra oferta de pescado crudo, marinado o de baja cocción ha estado congelado previamente un mínimo de 24 horas a -20 grados.

Our selection of raw, marinated or slow cooked fish has been previously frozen for a minimum of 24 hours at -20 degrees



Plato recomendado por nuestra nutricionista
Recommended dish by our nutritionist

Laura Jorge
CENTRO DE NUTRICIÓN, PSICOLOGÍA Y SALUD



LAS ARENAS
BALNEARIO RESORT
★★★★★GL
Hoteles SantoS

