



Hoteles SantoS

RESTAURANTE SOROLLA

LAS ARENAS

BALNEARIO RESORT

★★★★★GL

Hoteles SantoS

 **LEADING
HOTELS®**

Bienvenidos a nuestra Brasserie Sorolla

Una experiencia de sabor con alma mediterránea

En Brasserie Sorolla, no solo cocinamos. Cultivamos relaciones con la tierra, con el mar y con quienes, como tú, buscan algo más que un plato bien ejecutado: una historia que se saborea.

Cada ingrediente que compone nuestra carta ha sido elegido con respeto. Respetamos las estaciones, respetamos el origen, respetamos al productor. Apostamos por lo auténtico, por lo próximo, por lo que tiene nombre y apellido. Nuestro cordero Guirro es valenciano de raíz, nuestros arroces nacen en los humedales de l'Albufera y el mar que nos baña nos ofrece a diario su pesca más noble.

Además, nos preocupamos por tu bienestar. Nuestra carta ha sido revisada por la nutricionista Laura Jorge, con quien colaboramos para asegurar que nuestra propuesta culinaria combine sabor y equilibrio nutricional, aportando un valor añadido real a tu experiencia. Busca su distintivo en los platos recomendados y descubre opciones pensadas para cuidarte sin renunciar al placer de comer.

Pero este compromiso va más allá del producto. Está en cómo lo tratamos, en cómo reducimos nuestra huella y en cómo entendemos que lujo y sostenibilidad no solo son compatibles, sino inseparables. Aquí, cada plato es una declaración: de respeto por el entorno, de amor por el oficio, de orgullo por nuestra tierra.

Bienvenido a un restaurante donde el lujo es local, el sabor tiene conciencia y la sostenibilidad... se sirve en el plato.

Welcome to our Brasserie Sorolla

A flavourful experience with a Mediterranean soul

At Brasserie Sorolla, we do more than cook. We cultivate relationships with the land, the sea, and with those who, like you, seek something more than a well-executed dish: a story you can taste.

Every ingredient on our menu has been chosen with respect—respect for the seasons, for origin, and for the producer. We believe in authenticity, in proximity, in products that have a name and a story. Our Guirro lamb is Valencian to its roots, our rice is grown in the wetlands of l'Albufera, and the sea that surrounds us offers its finest daily catch.

We also care about your wellbeing. Our menu has been reviewed by nutritionist Laura Jorge, with whom we collaborate to ensure our culinary proposal combines flavor with nutritional balance, adding genuine value to your experience. Look for her seal on the recommended dishes and discover options designed to care for you without giving up the pleasure of eating.

But this commitment goes beyond the product itself. It lies in how we treat it, how we work to reduce our footprint, and how we understand that luxury and sustainability are not only compatible, but inseparable. Here, every dish is a statement: respect for the environment, love for the craft, and pride in our land.

Welcome to a restaurant where luxury is local, flavor has a conscience, and sustainability... is served on the plate.

Entrantes /

Starters

-  Ensalada valenciana     20 €
Valencian salad
-  Ensalada de Tomate Selección con bonito, salazones y encurtidos     24 €
Seasonal tomato salad with tuna belly, cured fish and pickles
- Jamón ibérico de bellota 75% D.O. Guijuelo  34 €
Iberian ham 75% Bellota from D.O. Guijuelo
- Galantina tradicional con salsa gelée de Jerez y azafrán      18 €
Traditional galantine with Jerez and saffron gelée sauce
-  Sepietas a la plancha con verduritas y su emulsión de perejil       20 €
Grilled baby cuttlefish with vegetables and parsley emulsion
-  Parrillada de verduras con salsa romesco      20 €
Grilled vegetables with Romesco sauce
-  Vieiras sobre puré “potaje mariner”, alcachofas y sal de jamón ibérico      25 €
Scallops on sailors stew pure, artichokes and Iberian ham salt
-  Taco de Heura con guacamole y pico de gallo    22 €
Vegetarian “Heura” taco with guacamole and pico de gallo salad
-  Surtido selección de cremas consultar oferta  19 €
Assorted creams, check offer
- Ostra al natural  5,5 €
Natural oyster
- Ostra Rockefeller      6,5 €
Rockefeller oyster

Tapas /

Tapas

- Colas de gambones al ajillo    16 €
Prawntails in garlic oil
- Ensaladilla Cosmopolitana    14 €
Russian salad with Iberian ham
- Croqueta de quisquilla con su carpaccio         5 € (ud.)
Prawn croquette with its carpaccio

Croqueta casera de jamón ibérico    	4,50 €(ud.)
Homemade Iberian ham croquette	
Croqueta casera de pollo asado    	4,50 € (ud.)
Homemade roasted chicken croquette	
Calamarcito a la andaluza mayonesa de ajo, lima y raifort      	17 €
Andalusian style squid with garlic, lime and radish mayonnaise	
Patatas bravas con alioli  	11 €
Bravas potatoes with alioli	
Anchoa mariposa con crujiente y tomate natural  	5 € (ud.)
Anchovies filet from Cantabria	

Snack, comida ligera / Snack, light meal

Hamburguesa 100% vacuno, bacon, queso, tomate, lechuga, cebolla y nuestra salsa burger con patatas fritas     	23 €
100% beefburger, bacon, cheese, tomato, lettuce, onion and our burger sauce with french fries	
Sándwich mixto con patatas fritas  	22 €
Ham and cheese toasted sandwich with French fries	
Sándwich Club <i>brioche</i> de pollo y bacon con patatas fritas    	23 €
Club sandwich in brioche bread with chicken, bacon and French fries	
Pataqueta de jamón ibérico y queso  	18 €
Pataqueta bread with Iberian ham, cheese and french fries	
Taco de solomillo de vaca marinado con ensalada y pico de gallo     	22 €
Taco with marinated beef, lettuce and pico de gallo salad	
Pasta seca con salsa a su elección (penne o spaghetti) 	20 €
(Boloñesa   , pesto   , carbonara romana   , champiñones y bacon a la crema   o con pisto de verduras 	
Pasta with the sauce of your choice (bolognese, pesto, carbonara romana, mushroom and bacon with cream or vegetable pisto)	
Penne con jamón ibérico gratinados   	19 €
Penne pasta with Iberian ham gratin	

Arroces y fideuàs/Rice and noodle paellas

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

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

Arroz de verduras  	23 €
Vegetable paella	
Paella valenciana  	26 €
Valencian paella with chicken, rabbit, vegetables and snails	
Paella de bacalao con ajos tiernos, coliflor y garbanzo    	26 €
Codfish, spring onion, cauliflower and chickpea paella	
Arroz del Senyoret con sepieta    	34 €
Peeled seafood paella with cuttlefish	
Arroz marinero con pescado del día    	29 €
Seafood paella with fish of the day	
Arroz (seco o meloso) de langosta y rape    	46 €
Spiny lobster and monkfish paella (dry or creamy)	
Fideuà marinera con cigalas     	32 €
Seafood noodle paella with Norway lobster	
Fideuà de verduras   	23 €
Vegetable noodle paella	

Pescados / Fish dishes

 Ventresca de atún a la brasa con puré de patata a la mostaza    	34 €
Grilled tuna fish belly with potato pure and mustard	
 Pescado de escama del día con parrillada de verduras  	S/M
Daily scaled fish with grilled vegetables	
 Bacalao a la romana, confitada Florentina y chips de chirivía    	31 €
Battered codfish with Florentina confit and parsnip chips	
Caldereta de marisco con pescados de proximidad      	38 €
Seafood stew of local fish	
 Pescado emparrillado (consultar oferta de mercado)   	S/M
Grilled fish (ask for daily availability)	

Carnes / Meat dishes

Nuestro lechal de cordero Guirro a baja temperatura, deshuesado y glaseado con parmentier y verduras escaladas    34 €
Our local suckling lamb cooked at low temperature, deboned and glazed with potato parmentier and scaled vegetables

Solomillo de vaca con mini verduras y patatas gratinadas   35 €
Filet of beef with mini vegetables and potato parmentier

Chuleta de vaca nacional con piquillos confitados y portobellos risolados para dos personas (1 kg aprox.)   45 € / P.P.
National beef rib with sweet pepper confit and sauteed portobello mushrooms for 2 people (1 kg aprox.)

Postres / Desserts



Ensalada de frutas frescas en temporada 11 €
Fresh seasonal fruit salad

Las texturas de chocolates     12 €
Chocolate in different textures

Savarín croissant con coco, piña y fruta en temporada     12 €
Savarín croissant with coconut, pineapple and seasonal fruit

Torrija caramelizada de Baileys con helado de café      12 €
French toast of Baileys with coffee ice cream

Hojaldre caramelizado con diplomática de limón y frutos rojos     5 €
Caramelized pastrie with lemon cream and red fruit

Helados y sorbetes al gusto  10 €
Ice cream and sorbets to your liking

Servicio de pan 
Bread service

4,50 €

Servicio de all i oli y tomate rallado  
Service of grated tomato and all i oli

3 €

@ Platos con suplemento por persona en medias pensiones
@ Dishes with extra charge per person in half board

Símbolos de alérgenos alimentarios *Food allergen symbols*

 Altramuz / Lupine	 Lácteos / Dairy
 Apio / Celery	 Moluscos / Mollusks
 Cacahuets / 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



Plato recomendado por nuestra nutricionista
Recommended dish by our nutricionist

Laura Jorge
CENTRO DE NUTRICIÓN, PSICOLOGÍA Y SALUD