



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.

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 Sorolla, we do more than cook — we cultivate a relationship with the land, the sea, and with guests like you who seek more than just a well-crafted dish: a story you can savour.

Every ingredient on our menu is chosen with intention. We honour the seasons, the origins, and the hands that grow and gather. We are committed to authenticity, proximity, and producers with names and stories. Our Guirro lamb is native to Valencia, our rice comes from the wetlands of L'Albufera, and the sea that cradles us offers its finest catch each day.

But our commitment goes beyond ingredients. It's in how we treat them, in how we reduce our footprint, and in how we believe that luxury and sustainability are not only compatible — they are inseparable.

Here, every dish is a statement: of respect for the environment, of love for the craft, and of pride in our land. Welcome to a restaurant where luxury is local, flavour has a conscience, and sustainability is served on every plate.

Entrantes / Starters

Ensalada valenciana     19
Valencian salad

Tartar de tomate y aguacate con burratina y ensalada de rúcula    17
con pesto
Tomato, avocado and burratina salad with rucola and pesto

Ensalada de Tomate Selección en temporada con troncos de bonito en aceite de oliva   24
Seasonal Selected tomato salad with tuna loins in olive oil

Jamón 100% ibérico de bellota Huelva (80 gr) 34
100% Iberian acorn-fed ham. Huelva (80g)

Terrina casera de carne con ensalada de frutas y verduras osmotizadas     18
Homemade meat terrine with fruit salad and osmotized vegetables

Taco de Heura con guacamole y pico de gallo  22
Vegetarian "Heura" taco with guacamole and pico de gallo salad

Sepietas a la plancha con verduritas y su emulsión de perejil       21
Grilled baby cuttlefish with vegetables and parsley emulsion

Parrillada de verduras   19
Grilled vegetables

Medallones de Vieira, cremoso de boniato, chipotle con crudités       21
y espuma de cítricos
Scallop medallions, sweet potato cream, chipotle, crudités, and citrus foam

Moluscos del día en sugerencia (almejas, clòtxinas, navajas, berberechos...)  SM
Daily mollusk selection (clams, mussels, razor clams, cockles...)

Ostra al natural  5
Natural oyster

Ostra rompecolchón     5,5
Marinated oyster

Tapas / Tapas

Colas de gambones al ajillo    14
Prawntails in garlic oil

Ensaladilla Cosmopolita    12
Cosmopolitan Russian salad

Croqueta casera de jamón ibérico    4,50
Homemade iberian ham croquette

Croqueta casera de pollo asado     4,50
Homemade roasted chicken croquette

Calamarcito a la andaluza mayonesa de ajo, lima y raifort       16
Andalusian style squid with garlic, lime and radish mayonnaise

Patatas bravas con all i oli    10
Bravas potatoes with all i oli

Anchoa mariposa del cantábrico en campaña   5
Anchovies filet from Cantabria

Snack, comida ligera / Snack, light meal

Hamburguesa 100% vacuno, bacon, queso, tomate, lechuga,      23
cebolla y nuestra salsa burger con patatas fritas
100% beefburger, bacon, cheese, tomato, lettuce, onion and our burger sauce
with french fries

Bagel de salmón ahumado con guacamole    23
Smoked salmon bagel with guacamole

Sándwich mixto con patatas fritas    17
Ham and cheese toasted sandwich with French fries

Sándwich Club *brioche* de pollo y bacón con patatas fritas     22
Club sandwich in brioche bread with chicken, bacon and French fries

Pataqueta de jamón ibérico   18
Pataqueta bread with Iberian ham and French fries

Tacos de cordero guirro* con alboronía**      22
Guirro* lamb tacos with alboronía**

*Raza autóctona valenciana km0 / Native Valencian breed, locally sourced (km 0)

**Pisto de calabaza con almendras / Pumpkin ratatouille with almonds

Pasta seca con salsa a su elección (penne o spaghetti) 19
(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 / Rices and noodle paellas

Arroz de verduras    22
Vegetable paella

Paella valenciana   26/pax
Valencian paella with chicken, rabbit, vegetables and snails

Paella ibérica de bellota con verduras de temporada  28
Iberian acorn-fed paella with seasonal vegetables

Arroz del Senyoret      34
Peeled seafood paella

Arroz mariner de sepieta *bruta* con verduras      29
Seafood rice with baby cuttlefish and vegetables

Arroz (seco o meloso) de langosta y rape     @ 46
Spiny lobster and monkfish paella (dry or creamy)

Fideuà marinera con cigalas y tropezones de marisco      31/pax
Seafood fideuà with Norway lobsters and chunks of shellfish

Fideuà de verduras    22
Vegetable noodle paella

*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

Pescados / Fish dishes

Ventresca de atún a la brasa con pure de patata a la mostaza     32
Grilled tuna fish belly with potato pure and mustard

Filete de pescado de escama (urta, lubina, dentón, sargo...) a la plancha,  SM
acompañado de parrillada de verduras
Grilled fillet of scaled fish (such as snapper, sea bass, dentex or white seabream),
served with a medley of seasonal grilled vegetables

Lomo de bacalao en emulsión cremosa de limón con judía       32
boby y zanahorias
Codfish with peas, truffled Dubarry sauce, and a raisin, apple and apricote chutney

Caldereta de marisco con pescados de proximidad       @ 38
Seafood stew with local fish

Pescado emparrillado (consultar oferta de mercado) (consultar alérgenos) SM
Grilled fish (ask for daily availability) (ask for the allergens)

Carnes / Meat dishes

De nuestro cordero guirro / From our guirro lamb:

Moldeado y deshuesado a baja temperatura con puré    32
de apionabo i estofado de setas
Slow cooked lamb, deboned with pure of celeriac and stewed mushrooms

Chuletillas emparrilladas  34
Grilled lamb chops

Solomillo de vaca con mini verduras y *parmentier*   35
Filet of beef with mini vegetables

Presa ibérica de bellota *aliñá* y en dos cocciones, con crema de calabaza al   32
Idiazábal y espárragos verdes
Marinated acorn-fed Iberian pork shoulder, cooked two ways, served with pumpkin and Idiazábal cheese cream and green asparagus

Chuleta de vaca del País Vasco de alta infiltración con piquillos   @ 45/pax
confitados y portobellos risolados
Basque beef T-bone steak of high infiltration with marinated sweet peppers and sauteed portobellos

Postres / Desserts

Ensalada de frutas frescas en temporada  10
Fresh seasonal fruit salad

Las texturas de chocolates     11
Chocolate in different textures

Savarín croissant con helado y chutney de fruta en temporada     10 / 5
Savarín croissant with ice cream and seasonal fruit chutney

Torrija caramelizada de coco con piña osmotizada en té de      12
hierbabuena y sorbete
French toast with coconut and pineapple infused with mint tea and sorbet

Crema montada de chocolate blanco y queso con sorbete de    9
maracuyá y sablé
Whipped white chocolate and cheese cream with passion fruit sorbet and sablé

Hojaldre caramelizado con diplomática de limón y frutos rojos     4,5
Caramelized pastrie with lemon cream and red fruit

Helados y sorbetes al gusto  9
Ice cream and sorbets to your liking

Servicio de pan  4,50
Bread service

Servicio de all i oli y tomate rallado   3
Service of grated tomato and all i oli

@ 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
 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