








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 coctail 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 ensalda 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 moluscs

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