



RESTAURANTE SOROLLA



LAS ARENAS
BALNEARIO RESORT

★★★★★GL

Hoteles SantoS

LH LEADING
HOTELS®




La apuesta en el producto de proximidad, la sostenibilidad y el ecologismo lo manifestamos en la selección de nuestra materia prima.

- El cordero Guirro, de raza autóctona valenciana y criado en una pedanía de Valencia capital, perteneciente a la comarca de L'Horta.
- Las subastas de pescados de Valencia, Cullera y Castellón es de donde procede una parte muy importante de nuestra oferta.
- El Certificado AENOR de sostenibilidad medioambiental es, entre otros, el certificado que muestra nuestra apuesta al elegir atún Balfegó.
- Nuestras frutas y verduras, según las temporadas que marcan los campos próximos, son seleccionadas para ir acomodándolas en nuestros platos.
- Artesanía Comunitat Valenciana, Km 0 y Producto Comprometido son certificados que luce Casa Toribio, uno de nuestros proveedores.
- Pesca Sostenible MSC es uno de los certificados obtenidos -entre otros- en el bacalao El Barquero. El bacalao utilizado en el restaurante Brasserie Sorolla.
- La compra de carnes de corral se hace en granjas pequeñas, donde se hace una producción mucho más sostenible que en relación a macrogranjas.
- Arròs de tancat. Este concepto define a los arroces que podemos comparar con los vinos de Pago. Es un producto de variedades de arroz de cercanía en espacios acotados en El Palmar (Albufera de Valencia).
- El trabajo con los productores de cercanía que nos aseguran la trazabilidad justa y sostenible de sus productos (el cordero, las frutas y verduras; los pescados y mariscos...).

We are aiming for local, sustainable and ecological products on our menu and we show that with the following ingredients.

- *The Guirro lamb is a native Valencian race which is bred close to the Valencian capital in the region which is called L'Horta.*
- *A large part of our fish products are acquired at the local fish auctions of Valencia, Cullera and Castellon.*
- *The AENOR certificate of sustainable environment is, amongst others, one of the reasons we buy the Balfegó tuna fish.*
- *We select our fruit and vegetables, according to the season, from the local farms to accompany our dishes.*
- *Valencia province crafts, 0 KM and product engagement are some of the certificates which Casa Toribio, one of our providers has achieved.*
- *Sustainable fishery MSC, is amongst others, one of the certificates of Bacalao el Barquero used on our Sorolla restaurant menu.*
- *We buy our barnyard products at local small farms who achieve a more sustainable and eco friendly production in relation to large mass production farms.*
- *Arròs de tancat. This concept applies to the rice used in our paellas. It is a product of varieties of rice's grown locally in the Albufera area next to Valencia capital.*
- *We work with local producers who can guarantee the traceability and sustainability of their products. (the lamb, the fruit and vegetables, the fish and seafood...).*

Entrantes / Starters




Ensalada valenciana  <i>Valencian Salad</i>	19 €
Tartar de tomate y aguacate con burratina y ensalada de rúcula con pesto  <i>Tomato, avocado and burratina salad with rucola and pesto</i>	17 €
Ensalada de tomate selección con ventresca premium de bonito Ortiz*  <i>Seasonal tomato salad with tuna in olive oil and pickles</i>	24 €
Tartar de gamo  <i>Deer steak tartar</i>	21 €
Langosta con salsa bearnesa y consomé de su coral  <i>Spiny lobster with béarnaise sauce and lobster stock</i>	38 €
Parrillada de verduras con salsa romesco  <i>Grilled vegetables with romesco sauce</i>	19 €
Jamón ibérico de bellota 75% D.O. Guijuelo  <i>Iberian ham 75% Bellota from D.O. Guijuelo</i>	32 €
Terrina de pato a la naranja  <i>Duck and orange terrine</i>	19 €
Surtido selección de cremas (consultar oferta)  <i>Assorted creams, check offer</i>	19 €
Ostra al natural  <i>Natural oyster</i>	5 €
Ostra gratinadas  <i>Oyster gratin</i>	5,50 €

Tapas / Tapas

Colas de gambones al ajillo  <i>Prawn tails in garlic oil</i>	14€
Ensaladilla rusa con bonito Ortiz  <i>Russian salad with tuna fish</i>	12€
Croqueta casera de jamón ibérico  <i>Homemade iberian ham croquette</i>	4,50 € (unidad)
Croqueta casera de pollo asado  <i>Homemade roasted chicken croquette</i>	4,50 € (unidad)

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

Tapas / Tapas


























Calamarcito a la andaluza mayonesa de ajo, lima y raifort 	19€
<i>Andalusian style squid with garlic, lime and radish mayonnaise</i>	
Patatas bravas con all i oli 	10€
<i>Bravas potatoes with all I oli</i>	
Anchoa mariposa del cantábrico en campaña 	4€ (unidad)
<i>Anchovies fillet from Cantabria</i>	

Snack, comida ligera / Snack, Light meal

Hamburguesa 100% vacuno, bacon, queso, tomate, lechuga, cebolla y nuestra salsa burguer con patatas fritas 	22 €
<i>100% Beefburger, bacon, cheese, tomato, lettuce, onion and our burger sauce with French fries</i>	
Bagel de salmón ahumado con guacamole 	23 €
<i>Smoked salmon bagel with guacamole</i>	
Sándwich mixto con patatas fritas 	17 €
<i>Ham and cheese toasted sandwich with french fries</i>	
Sándwich club brioche de pollo y bacon con patatas fritas 	22 €
<i>Club sandwich in brioche bread with chicken, bacon and french fries</i>	
Pataqueta de jamón ibérico con patatas fritas 	18 €
<i>Pataqueta bread with Iberian ham and French fries</i>	
Taco con salteado de solomillo, guacamole y pico de gallo 	22 €
<i>Taco with sauteed beef, guacamole and pico de gallo salad</i>	
Taco de heura con guacamole y pico de gallo 	22 €
<i>Vegetarian "heura" taco with guacamole and "pico de gallo"</i>	
Pasta seca con salsa a su elección. (Penne o spaguetti) 	19 €
<i>Pasta with the sauce of your choice</i>	
(Boloñesa  , pesto  , carbonara romana  , champiñones y bacon a la crema  o con pisto de verduras )	
<i>(Boloñese, pesto, carbonara romana, mushroom and bacon with cream pisto or vegetable pisto)</i>	
Penne con jamón ibérico gratinado 	19 €
<i>Penne pasta with Iberian ham gratin</i>	





















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

Arroces y fideuàs / *Rices and Noodles paellas*

Arroz de verduras  	<i>Vegetable paella</i>	22 €
Paella valenciana  	<i>Valencian paella with chicken, rabbit, vegetables and snails</i>	26 €
Arroz (seco o meloso) de carrillera ibérica glaseada con ajetes, espárragos y setas 	<i>Glazed pork cheek paella with spring onion, green asparagus and mushrooms (dry or creamy)</i>	28 €
Arroz del senyoret     @	<i>Peeled seafood paella</i>	32 €
Arroz marinero con pescado del día    	<i>Seafood paella with fish of the day</i>	29 €
Arroz (seco o meloso) de langosta y rape     @	<i>Spiny lobster and monk fish paella (dry or creamy)</i>	42 €
Fideuà marinera     	<i>Seafood noodle paella</i>	29 €
Fideuà de verduras   	<i>Vegetables noodle paella</i>	22 €
Arroz al horno tradicional por encargo	<i>Oven cooked pork rice (pre-order only)</i>	26 €

*Los arroces y fideuàs son para un mínimo de 2 personas
*All rices and noodle paellas are for a minimum of 2 persons

Pescados / *Fish dishes*

Ventresca de atún a la brasa con puré de patata a la mostaza    	<i>Grilled tuna fish belly with potato pure and mustard</i>	32 €
Merluza confitada a la romana con pimientos y cremoso de patata     	<i>Battered hake with sweet peppers and creamy potato</i>	29 €
Bacalao con tirabeques, dubarry trufada y chutney de pasas, orejones y manzana    	<i>Codfish with peas, truffled Dubarry sauce, and a raisin, apple and apricote chutney</i>	32 €
Bullabesa con pescados de proximidad     	<i>Local fish Bouillabaise</i>	30 €
Pescado emparrillado (consultar oferta de mercado)   (consultar alérgenos, la guarnición puede cambiar según temporada) <i>Grilled fish (ask for daily availability)</i> (ask for the allergens, the garnish may defer according to seasonal changes)		s/m

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

Carnes / *Meat dishes*

De nuestro cordero Guirro:

From our "Guirro" Lamb:

Tombet castellonense en molde con setas y pierogis      32€
Stewed leg of lamb with mushrooms and dumplings

Paletilla a baja temperatura y emparrillada con puré de chirivía   36€
Slow cooked lamb shoulder and grilled vegetables with parsnip puree  @

Chuletillas emparrilladas    34€
Grilled lamb chops

Solomillo de vaca con mini verduras   34 €
Filet of beef with mini vegetables

Pichón y raíces en texturas   32 €
Pigeon and root vegetables in different textures


Selección de carnes ibéricas (caza en temporada, vacuno nacional) S/M
Selection of Iberian meat, (seasonal hunt, nacional beef)






Postres / *Desserts*





Ensalada de frutas frescas en temporada  10 €
Seasonal fresh fruit salad

Las texturas de chocolates     9 €
Chocolate in different textures

Dados de calabaza confitada y matizada con su "menjar blanc" y helado de limón 11 €
Pumpkin cubes in confit with lemon ice cream   

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

Leche frita en salsa rocafull y helado de ron con pasas      10 €
Fried milk with Rocafull sauce and rum raisin ice cream


Hojaldre caramelizado con diplomática de limón     4.25 € (unidad)
Caramelized pastry with lemon cream

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

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

Servicio de pan 
Bread service

3 €

Servicio de all i oli y tomate rallado 
Grated tomato and alli i oli

3 €

Listado de alérgenos / *Allergen List*



Lácteos
Dairy



Huevos
Egg



Pescado
Fish



Gluten
Contain gluten



Sulfitos
Sulphites



Producto local
Local Product



Altramuces
Lupins



Frutos con cáscara
Tree Nuts



Granos de sésamo
Sesame grains



Moluscos
Mollusk



Crustáceos
Shellfish



Soja
Soya



Frutos secos
Peanuts



Mostaza
Mustard



Vegetariano
Vegetarian



Vegano
Vegan



Pesca sostenible
Sustainable certified fish