






































## DE LO NATURAL

Ensaladilla rusa casera con mahonesa de wasabi	   	5,90 €
Ensalada de queso de cabra, manzana templada, frutos secos, bacon crujiente, tomate cherry, cebolla frita y reducción de Módena	  	9,00 €
Ensalada de marisco con piña, langostinos y salsa rosa	  	7,90 €













## DE LA MAR

Calamares a la andaluza	 	½ rac: 4,50 € / 1 rac: 8,50 €
Calamar a la plancha con verduritas y cebolla caramelizada en tinta de calamar	    	10,90 €
Pulpo braseado con parmentier de patata, sal negra y aceite de oliva	    	16,50 €
Sepionet a la plancha con salsa mary		10,90 €
Filete de anchoa 00 del Cantábrico en fondo de tomate natural		(unidad) 2,00 €
Gambas al ajillo		9,50 €
Tellinas a la plancha		9,50 €
Tataki de atún rojo con mango laminado y salsa teriyaki	  	12,00 €
Chipirones a la plancha con salsa mary		7,50 €
























## DE TODA LA VIDA

Jamón ibérico	½ rac: 9,00 € / 1 rac: 16,00 €
Queso curado de oveja  	½ rac: 4,00 € / 1 rac: 8,00 €
Patatas bravas con salsa de tomate y ajoaceite  	4,70 €
Croquetones caseros variados  	(unidad) 2,20 €
Queso brie rebozado con mermelada de arándanos  	½ rac: 4,50 € / 1 rac: 7,50 €

## DE TOMA PAN Y MOJA

Esgarraet casero con mojama y queso fresco  	9,50 €
Corazones de alcachofas con gambas y crujiente de jamón 	11,90 €
Timbal de sepia al ajoarriero    	8,50 €
Mi cuit de foie casero con mermelada de higos  	½ rac: 7,50 € / 1 rac: 12,50 €
Huevos rotos con jamón ibérico, patatas y foie  	8,90 €
Huevos rotos con chistorra, patatas y pimientos de Padrón 	8,90 €

# DE LA TERRETA






Arroz de pato deshuesado, ajetes, boletus y foie al aroma de trufa 	13,00 €
Arroz de codillo limpio, boletus, gambas y foie    	12,50 €
Arroz de secreto con verduritas de temporada	12,00 €
Arroz con bogavante   	17,50 €
Arroz del senyoret   	12,50 €
Arroz de pulpo, gambas y ajos tiernos   	13,00 €
Arroz de cangrejo y cigalitas de playa   	12,50 €
Arroz de bacalao con coliflor y garbanzos   	12,00 €
Fideuà de Gandia   	13,00 €

## Por encargo









Arroz caldoso valenciano	12,00 €
Arroz montañés (conejo, caracoles y champiñón)	12,50 €
Paella valenciana (pollo y conejo)	10,50 €
Cassola de Sant Blai (especialidad)   	14,00 €

Todos los arroces se podrán servir al gusto del cliente: caldoso, meloso o seco. (mín. 2 personas).  
Los arroces sólo se servirán en el servicio de mediodía.º




























# CARNES

Steak tartar (especialidad)    	21,50 €
Bombones de carrillera con salsa española 	12,50 €
Chuletitas de lechal	15,00 €
Entrecot de lomo alto	15,00 €
Solomillo de vaca vieja	17,50 €
Lomo alto a la piedra (500 gr. aprox)	25,00 €

# PESCADOS

Lomo de bacalao gratinado al horno con muselina de miel y ajoaceite  	14,00 €
Lubina a la espalda	13,00 €
Rodaballo con verduritas de temporada	16,50 €
Sepionet a la plancha con guarnición	13,00 €
Lomo de atún rojo con cebolla caramelizada y salsa teriyaki   	13,00 €
Tartar de salmón con aguacate   	13,00 €

# POSTRES CASEROS










<b>Xixona:</b> Hojaldre con helado de turrón y chocolate caliente	  	5.00 €
<b>Muerte por chocolate:</b> Coulant de chocolate con corazón de Ferrero y helado de mantecado	  	5.00 €
<b>Nuestra Cheescake:</b> Tarta de queso casera con mermelada de arándanos	  	5.00 €
<b>Blondie:</b> Brownie de chocolate blanco con helado de mandarina	    	5.00 €
<b>Naranjito:</b> Bizcocho de naranja con helado de frambuesa	  	5.00 €
<b>Mojáita:</b> Torrija con helado de leche merengada	  	5.00 €
<b>Limonela:</b> Tarta de limón con mermelada de mango	  	5.00 €
<b>Italiano:</b> Tiramisú casero	   	5.00 €
<b>Variadito:</b> Surtido de repostería casera y helados artesanos Consultar alérgenos		2 pax: 10.00 € / 4 pax: 20.00 €

## PRUEBA NUESTRA SANGRI - PLAZA





Vino natural, jarabe de fresa, naranja, lima, cardamomo y canela

9,00 €






# EL RINCÓN DEL BOCATA

<b>BRASCADA:</b>	5,90 €
Filete de ternera ecológica, jamón serrano plancha y cebolla plancha 	
<b>CHIVITO:</b>	5,00 €
Lomo, bacon, queso, lechuga, tomate y mahonesa   	
<b>LA PLAZA:</b>	5,00 €
Pechuga de pollo plancha, bacon, lechuga y mahonesa  	
<b>GALOPE:</b>	6,20 €
Carne de caballo y ajos tiernos 	
<b>CHUPADEDOS:</b>	4,80 €
Patatas, bacon y huevo  	

## SÁNDWICHES

<b>MIXTO:</b>	3,80 €
Jamón york y queso  	
<b>LA PLAZA:</b>	4,80 €
Pechuga de pollo plancha, queso y cebolla plancha  	

## HAMBURGUESAS

<b>BURGER BUEY:</b>	6,50 €
Carne de buey, queso de cabra y mezclum  	
<b>BURGER COMPLETA:</b>	5,50 €
Carne de ternera, bacon, huevo, queso, lechuga y tomate   	

## PARA LOS MÁS PEQUES

Nuggets con patatas fritas 	4,50 €
Longanizas con patatas fritas	4,50 €
Hamburguesa plato con patatas fritas	4,50 €

## Descripción de alérgenos



Frutos de cáscara



Soja



Cacahuetes



Apio



Mostaza



Lácteos



Sulfitos



Huevo



Moluscos



Crustáceos



Pescado



Gluten

## En La Plaza ofrecemos un servicio personalizado para:

Bodas, bautizos y comuniones

Comidas y cenas de empresa y familiares

Cenas maridaje (Vinos y cervezas)

Reuniones de trabajo (Salón privado)

## Menús especiales

San Valentín, San José, Día de la Madre, Navidad, Año nuevo y Reyes



En el año 1999 la familia Gallego, encabezada por Diego Gallego, inició una nueva andadura profesional junto a su esposa e hijos, abriendo una heladería-bocatería denominada "La Plaza".

Su objetivo a lo largo de estos años ha sido darle a la ciudad de Torrent una alternativa gastronómica basada en la calidad y elaboración de todos sus platos.

En 2009 decidieron formar un nuevo espacio en La Plaza, inaugurando el restaurante, así conseguían ofrecer tres ambientes distintos: cervercería, terraza y restaurante, con un mismo sello, La Plaza.

En todo este periodo han intentado abrirse un hueco en la gastronomía valenciana, participando en varios concursos gastronómicos, obteniendo en algunos de ellos grandes resultados y realizando varios eventos para promocionar su oferta gastronómica.

Elaboran una cocina mediterránea con productos de calidad y de mercado, donde destacan todos sus entrantes y postres caseros, pescados del día, servidos totalmente desespinaados, y sus carnes de lujo, con especial atención al steak tartar, uno de sus platos más demandados por sus clientes.

No deben marcharse sin degustar alguno de sus arroces, gran especialidad de La Plaza, sin olvidar su "Cassola de Sant Blai", típica de Torrent y miembro fundador de la "Asociación Gastronómica Cassola de Sant Blai".

Esperamos que su visita a nuestras instalaciones sea un bocado muy agradable.





Síguenos en las redes sociales



[www.restaurantelaplaza.net](http://www.restaurantelaplaza.net)