

★ ★ ★ <sup>SUP</sup>  
Sercotel Sorolla Palace  
Deluxe Collection

**Restaurante *El Dossel***



**Sercotel**  
hotels

## Restaurante *El Dossel*

### Café e Infusiones | Coffee & Infusions | Café et thés

Café solo   <i>Black Coffee   Café noir</i>	2.00€
Café cortado   <i>70% Coffee + 30% Milk   70% Café + 30% Lait</i>	2.10€
Café con leche   <i>Coffee with milk   Café au lait</i>	2.20€
<i>Carajillo   Coffee with cognac   Café au cognac</i>	2.50€
Té e Infusiones   <i>Tea and infusions   Thé et infusions</i>	2.00€

### Brandy & Cognac

Carlos I	10.00€
Hennessy V.S.O.P.	12.00€
Hennessy X. O.	24.00€
Larios 1866	15.00€

### Ginebra & Vodka | Gin & Vodka

Beefeater	8.00€
Bombay	8.00€
Bombay Sapphire	9.00€
Absolut	9.00€
Belvedere	10.00€

### Ron | Rum | Rhum

Brugal Añejo	8.00€
Cacique	8.00€
Pampero Aniversario	9.00€

### Whisky & Bourbon | Whiskey & Bourbon

Cutty Sark	9.00€
Jack Daniels	12.00€
Jameson	13.00€
J&B	9.00€
Johnny Walker	9.00€
Johnny Walker E/N	10.00€
Macallan 12 años	16.00€
Talisker	14.00€

## Restaurante *El Dossel*

### Cavas

Codorniu Clásico	14.00€
Anna de Codorníu	15.00€
Hoya de Cadenas Brut Nature ((DO. Utiel-Requena)	15.00€

### Champagne

Moët & Chandon Brut Impérial Chardonnay – Pinot Noir – Pinot Meunier	60.00€
-------------------------------------------------------------------------	--------

Todos los precios incluyen I.V.A. / V.A.T. Included

## Restaurante *El Dossel*

### Entrantes Fríos | Cold Starters | Entrées Froides

<b>Jamón Ibérico de Bellota con Pan y Tomate</b> <i>Iberian Ham / Jambon Ibérique</i>	19.00€
<b>Foie Envuelto en Pistacho, Pan Negro con Aromas Mozárabes y Gelee de Higos</b> <i>Foie Wrapped in Pistachio, Black Bread and Fig Gelée</i> <i>Foie Enveloppe de Pistache, Pain Noir et Gelée de Figs</i>	14.00€
<b>Sardina Ahumada sobre Coca de Algas, Titaina de Capellán y Tierra de Olivas</b> <i>Smoked Sardine on Seaweed Cake, Poor Cod Ratatouille and Crushed Olives</i> <i>Sardine Fumée sur Gâteaux d'Algues, Ratatouille de Poisson Capelan et des Olives Hachées</i>	9.00€
<b>Carpaccio de Presa Ibérica con Hierbas Aromáticas y Helado de Cerveza Negra</b> <i>Iberian Pork Carpaccio with Herbs and Black Beer Ice Cream</i> <i>Carpaccio de Porc Ibérique aux Herbes et Crème Glacée Bière Noire</i>	13.00€

### Ensaladas | Salads | Salades

<b>Ensalada de Templada de Vieiras con Jamón Ibérico y Gulas Salteadas</b> <i>Scallops Warm Salad with Baby Eels and Iberian Ham</i> <i>Salade Tiède de Pétoncles avec Civelles Sautées et Jambon Ibérique</i>	12.00€
<b>Ensalada Sorolla (Atún, Boquerón, Espárragos, Cogollos, Tomate Cherry)</b> <i>Sorolla Salad (Tuna, Anchovies, Asparagus, Cherry Tomatoes, Lettuce Hearts)</i> <i>Salade Sorolla (Thon, Anchois, Asperges, Tomato Cerise, Coeur de Laitue)</i>	9.50€

Todos los precios incluyen I.V.A. | V.A.T. included

## Restaurante *El Dossel*

### Entrantes Calientes | Hot Starters | Entrées Chauds

**Calamar Plancha Relleno de Blanquet con Emulsión de Tinta Negra**  
*Grilled Squid Stuffed with Sausage in Black Ink Emulsion*  
*Calmars Grillée Farcie de Saucisse avec emulsion d'Encre Noire* **12.00€**

**Pulpo Envuelto en Pan Japonés, Patata Confitada y Humus de Pimientos Asados**  
*Octopus Wrapped in Japanese Bread with Potato Comfit and Roasted Pepper Hummus*  
*Poulpe Enveloppé dans Pain Japonaise sur Pomme de Terre Confite et Houmous de Poivre Rôti* **14.00€**

**Sashimi de Solomillo de Buey a la Parrilla con Chile Dulce y Cebolleta**  
*Grilled Beef Tenderloin Sashimi with Sweet Chilli and Spring Onion*  
*Sashimi de Filet de Bœuf Grillée avec du Chili Doux et Ciboule* **15.00€**

**Ravioli de Foie con Crema Trufada de Quesos y Cristal de Albahaca**  
*Foie Ravioli with Truffle Cream Cheese and Basil*  
*Ravioli de Foie avec Crème Truffe aux Fromage et Basilic* **14.00€**

### Cremas | Creams | Crèmes

**Gazpacho de Cerezas con Anchoa, Pistachos y Nube de Parmesano**  
*Cherry "Gazpacho" with Anchovy, Pistachio and Parmesan*  
*"Gazpacho" de Cerise, avec Anchois, Pistache et Parmesan* **6.00€**

**Crema de Bogavante con lecho de Txangurro y Hebras de Azafrán**  
*Lobster Cream with King Crab and Saffron*  
*Crème d'Homard avec Araignée de Mer et Safran* **9.00€**

### Arroces | Rices | Riz

**Paella Valenciana | Valencian Paella | Paella Valencienne** **12.00€**

**Arroz del Senyoret | "Senyoret" Rice | Riz du Gentilhomme** **15.00€**

**Arroz Meloso de Pato, Boletus y Foie | Duck Risotto, Mushrooms and Foie**  
*Riz avec Canard, Boletus et Foie* **15.00€**

**Arroz Meloso de Carabineros, Alcachofas, Sepia y Cebolla Roja**  
*Prawn Risotto with Artichokes, Cuttlefish and Red Onion*  
*Risotto de Crevette, Artichaut, Sépia et Oignon Rouge* **16.00€**

## Restaurante *El Dossel*

### Vinos Blancos | White Wines | Vins Blancs

**Martín Codax Albariño (DO. Rías Baixas)** **23.00€**

**Gran Feudo Verdejo (DO. Rueda)** **19.00€**

**Capellana (DO. Utiel-Requena)** **14.00€**

**Miracle (DO. Valencia)** **16.00€**

### Vinos Rosados | Rose Wines | Vins Rosés

**Hoya de Cadenas (DO. Utiel-Requena)** **14.00€**

**Nodus (DO. Utiel-Requena)** **19.00€**

### Vinos Tintos | Red Wines | Vins Rouges

**Finca Resalso Crianza (DO. Ribera del Duero)** **18.00€**

**Viña Izadi Crianza (DO. Rioja)** **20.00€**

**Ramón Bilbao (DO. Rioja Alta) 75 cl.** **16.00€**

**Ramón Bilbao (DO. Rioja Alta) 37,5 cl.** **11.00€**

**Viña Izadi Reserva (DO. Rioja) 75 cl.** **27.00€**

**Capellana Tinto de Autor (DO. Utiel-Requena)** **14.00€**

**Les Alcusses (DO. Valencia)** **19.00€**

**Nodus Crianza (DO. Utiel-Requena)** **17.00€**

**Nodus Reserva de la familia (DO. Utiel-Requena)** **29.00€**

**Hoya de Cadenas Reserva privada (DO. Utiel-Requena)** **18.00€**

## Restaurante *El Dossel*

### Refrescos, Zumos y Agua | Soft Drinks, Juices and Water Sodas, Jus et Eau

**Refrescos**  
Soft drinks **3.00€**

**Zumo de naranja natural**  
Fresh orange juice  
Jus d'Orange naturel **4.00€**

**Agua sin gas** 1/2 l. **3.00€**  
Mineral water  
Eau minérale 1 l. **4.00€**

**Agua con gas** 25 cl. **3.00€**  
Sparkling water  
Eau gazeuze 1l **4.00€**

### Cervezas | Beers | Bières

**Cruzcampo** **4.00€**  
**Buckler sin alcohol** **4.00€**  
**Amstel barril** **3.50€**  
**Heineken 1/3** **4.00€**  
**San Miguel 1516** **4.50€**

### Aperitivos | Appetizers | Apéritifs

**Tío Pepe** **3.00€**  
**Niepoort Tawny 10 años Oporto** **8.00€**  
**Martini Blanco** **5.00€**  
**Martini Rosso** **5.00€**  
**Manzanilla La Guita** **3.00€**  
**Campari** **5.00€**  
**Kir** **5.00€**  
**Kir Royal** **6.50€**

## Restaurante *El Dossel*

### Carnes | Meats | Viandes

**Solomillo de Buey con Escalopín de Foie y Manzana Braseada al P.X.**  
Beef Tenderloin Steak with Foie, Wild Asparagus and Potato Cake  
Filet Mignon de Bœuf avec Pomme de Terre et Asperges **25.00€**

**Cochinillo Confitado a Baja Temperatura con Salsa de Pimienta Sichuan y Arroz Salvaje**  
Suckling- Pig Confit in Low Temperature, Wild Rice and Sichuan Pepper Sauce  
Cochon de Lait a Basse Température avec Riz Sauvage, et Sauce au Poivre de Sichuan **22.00€**

**Rabo de Toro con Queso Taleggio Gratinado y Colmenillas en su Salsa**  
Ox Tail with Taleggio Cheese and Mushrooms  
Queue de Bœuf avec Fromage Taleggio et Champignons **17.00€**

**Entrecot de Buey a la Plancha con Mini Verduritas y Aceite de Carbón**  
Grilled Beef Entrecote with Mini Vegetables and Coal Oil  
Entrecôte de Bœuf grillé avec Mini Légumes et Huile de Charbon **22.00€**

## Restaurante *El Dossel*

### Pescados | Fish | Poissons

**Lenguado Plancha con Puré de Calabaza y Mini Huerto de Verduras**  
*Grilled Sole with Pumpkin Puree and Mini Vegetables*  
*Sole Grillée avec Purée de Citrouille et Mini Légumes* **17.00€**

**Brocheta de Rape con Langostino y Espagueti Negro de Sepia en "All i Pebre"**  
*Monkfish Skewer with Shrimp, Black Spaghetti in "All i Pebre" Sauce*  
*Brochette de Lotte de Mer avec Crevette, Spaghettis Noirs et Sauce "All i Pebre "*  
**18.00€**

**Bacalao Osmotizado con Plancton Marino, Langostino, Algas y Jugo de Parmesano**  
*Cod with Marine Plankton, Shrimp, Algae and Parmesan Juice*  
*Morue avec le Plancton Marin, Crevette, Algues et Jus de Parmesan*  
**17.00€**

## Restaurante *El Dossel*

### Postres | Desserts

**Carpaccio de Piña con Helado de Violetas** **5.00€**  
*Pineapple Carpaccio with Ice Cream*  
*Carpaccio D'Ananas avec de la Glace à la Violette*

**Helado de Chocolate Negro Guanaja, Macarons y Crumble** **6.00€**  
*Guanaja Chocolate Ice Cream, Crumble and Macarons*  
*Crème Glacée au Chocolat Guanaja, Macarons et Crumble*

**Cremoso de Limón y Mousse de Chantilly sobre Sable Bretón** **6.00€**  
*Creamy Lemon Mousse and Chantilly on "Sable Breton" Cookie*  
*Crémeuse au Citron et Chantilly au Biscuit "Sable Breton"*

**Mousse de Yogur de Moras, con Cremoso de Cassis y Nube de Frambuesa** **6.00€**  
*Blackberries Yoghourt Mousse with Cassis Cream and Raspberry*  
*Mousse de Yogourt de Mûres avec Crème de Cassis et Framboise*