

# FRONT



## Notas del Chef

INNOVAR  
DESDE DENTRO

En Front, nos inspiramos en la conexión “de dentro hacia fuera”. Creemos que el bienestar comienza desde lo que elegimos consumir, y nuestra cocina refleja esta filosofía. Con raíces profundas en Valencia, cada plato combina ingredientes frescos, locales y una esencia mediterránea que conecta desde dentro con nuestra tierra. Nuestro chef Juan Torres, nacido en el Grau, ha diseñado una carta que equilibra sabor, creatividad y nutrición, siempre con productos de alta calidad y ecológicos. Aquí, frente a la Marina, queremos que te sientas como en casa mientras nosotros nos encargamos de cocinar para ti. ¿Qué te apetece probar hoy?

En nuestro menú encontrarás opciones veganas, vegetarianas y sin gluten. Además, ofrecemos alternativas a la leche de vaca. Si tienes alguna alergia o intolerancia, no dudes en consultar la lista de alérgenos y si lo necesitas, comunicarlo a nuestro equipo. ¡Estamos aquí para ayudarte!

### NOTA

**E** Ecológica    **G** Sin gluten

**V** Vegano    **P** Picante



# ÍNDICE

9H-12H

**MORNING STARTERS**

---

ALL DAY

**CARTA SIN  
INTERRUPCIONES**

---

13H-16H

**CARTA MEDIODÍA**

---

13H-16H

**MENÚ NOW & FRESH**

# THE TERMINAL FOOD

9H-12H

## MORNING STARTERS

SUNRISE  
BITES

### Primeros Bocados

€

PARA ACOMPAÑAR AL CAFÉ

1	<b>TOSTADA ARTESANAL</b> Con mantequilla ecológica y mermelada casera. Opción pan artesanal integral o sin gluten (1   7)	2.75
2	<b>TOSTADA MEDITERRÁNEA</b> Con tomate fresco y un toque de aceite de oliva virgen extra (1)	2.75
3	<b>TOSTADA IBÉRICA CLÁSICA</b> Con jamón ibérico y tomate natural rallado (1)	5.75
4	<b>BOCADILLO IBÉRICO</b> Pan crujiente con jamón ibérico y tomate natural (1)	7.50
5	<b>BOCADILLO DE TORTILLA</b> Pan crujiente con tortilla de patatas (1   3)	8.00
6	<b>GHEE CROISSANT</b> Elaborado con mantequilla artesanal y pintado con ghee, para un sabor más intenso y saludable (1   7)	2.60
7	<b>CROISSANT CUP SPECULOOS</b> Delicioso croissant relleno de crema de speculoos (1   7)	2.90
8	<b>CROISSANT BUN DE CHOCOLATE Y PISTACHO</b> Brioche croissant relleno de chocolate negro y crema de pistacho (1   7   8)	3.25
9	<b>CROISSANT MULTICEREAL</b> Con mantequilla artesanal o ghee (1   7   8)	2.90
10	<b>DESAYUNO FRENTE AL MAR</b> Café o té con tostada mediterránea   ghee croissant   croissant cup speculoos   croissant multicereal a elegir  Completa tu desayuno con una de nuestras BEBIDAS LA MARINA ENERGY (FRONT LEMONADE   JUICE LAB   SMOOTHIES)	4.50

# Desayunos Nutritivos

€

- |   |  |      |
|---|--|------|
| 1 | <b>TOSTADA SABOR NÓRDICO</b><br>Salmón noruego ahumado, aguacate cremoso y queso crema al eneldo sobre pan artesanal, con brotes frescos.<br>Opción pan sin gluten (1   4   7   8)                       | 8.20 |
| 2 | <b>TOSTADA RÚSTICA DE MORTADELLA DE BOLOGNA Y MOZZARELLA</b><br>Mozzarella fresca combinada con mortadella de Bologna, aguacate en forma de rosa y confitura de pimienta dulce sobre pan rústico (1   7) | 8.20 |
| 3 | <b>TORTILLA DE JAMÓN IBÉRICO Y MOZZARELLA</b><br>Huevos ecológicos con mozzarella fundida, virutas de jamón ibérico y acompañada de ensalada de rúcula silvestre (1   3   7   8)                         | 8.20 |
| 4 | <b>HUEVOS BENEDICT</b><br>Huevos ecológicos sobre tostada francesa, rosa de aguacate y pechuga de pavo, bañados en salsa holandesa ligera (1   3   7   11)   | 9.50 |
| 5 | <b>THE TERMINAL PANCAKES</b><br>Pancakes esponjosos servidos con salsa de chocolate, helado de caramelo salado, fresas, arándanos, plátanos y un toque de nata agria y granola casera (1   3   7)        | 8.20 |
| 6 | <b>TROPICAL SWEET SALAD</b><br>Selección de frutas frescas en almíbar especiado, acompañada de un sorbete de maracuyá (7)  | 6.50 |

# La Marina Súper Brunch

- |   |  |       |
|---|--|-------|
| 1 | <b>CAFÉ O TÉ, ZUMO NATURAL, YOGURT CRIEGO CON GRANOLA CASERA Y CROISSANT CON MANTEQUILLA Y MERMELADA</b><br><br><b>A elegir</b><br><br><b>TOSTADA DE SALMÓN NORUEGO</b><br>Con queso crema al eneldo, aguacate fresco y brotes tiernos (1   4   7   8)<br><br><b>HUEVOS BENEDICT</b><br>Servidos con salsa holandesa ligera, tostada francesa, rosa de aguacate y pechuga de pavo (1   3   7   11)<br><br>Opción de pan artesanal, integral o sin gluten | 17.00 |
|---|--|-------|

ALL DAY

# CARTA SIN SIEMPRE INTERRUPCIONES FOCUS

€

1	<b>TOTOPOS CASEROS</b> Crujientes totopos acompañados de guacamole fresco y pico de gallo	11.00
2	<b>TORTILLA DE PATATA</b> Con cebolla caramelizada y láminas de jamón ibérico, servida con pan cristal (1   3)	8.00
3	<b>ENSALADA CÉSAR</b> Lechuga romana fresca con pollo o langostinos a la brasa, tostones crujientes y aderezo César casero (1   2   4)	13.00
4	<b>JAMÓN DE BELLOTA</b> Cortado a cuchillo, servido con pan cristal y tomate natural (1)	27.00
6	<b>POKE BOWL MEDITERRÁNEO</b> Salmón fresco marinado con salsa de naranja valenciana y miso, acompañado de arroz y vegetales frescos de proximidad (4   6   7)	14.00
5	<b>TABLA DE QUESOS DEL MUNDO</b> Selección de quesos: idiazabal ahumado, stilton, comté, brie y cabra, acompañados de frutos secos y crackers (1   7   8)	21.00
7	<b>FRONT CLUB SANDWICH</b> Pollo asado, bacon, queso fundido, tortilla, lechuga fresca, tomate y mahonesa casera (1   2   3)	12.00
8	<b>GREEN POWER SANDWICH</b> Espinacas frescas, zanahoria crujiente, aguacate, tomate, vegan chicken, brotes de soja, cacahuetes y mahonesa de kimchi (1   3   6)	10.00
9	<b>PIZZA DE BOLOGNA</b> Mortadella de Bologna, burrata cremosa y rúcula selvática sobre una base de pizza artesanal (1   7)	13.00
10	<b>PIZZA PICANTE DIAVOLA</b> Salami picante y salsa de tomate especiada (1)	12.00
11	<b>TERMINAL DELUXE BURGER</b> Carne de vaca madurada, queso cheddar, bacon crujiente, cebolla caramelizada y salsa barbacoa, servida con patatas fritas caseras (1   7)	12.00
12	<b>LA BRUTALE FOCACCIA</b> Artesanal, crujiente por fuera, esponjosa por dentro, nuestra focaccia está "sucada" en aceite de oliva virgen extra, espolvoreada con polvo de tomate y un toque de sal (1)	4.00

13H-16H

# CARTA MEDIODÍA

ENTRANTES

## En 1ª Línea

€

1	<b>GILDA CON TARTAR DE ATÚN</b> Y cremoso de anchoa	7.50
2	<b>ENSALADILLA MARINERA</b> Ventresca, anguila sopleteada y un toque de piparra (3   4   10)	4.50
3	<b>COCA DE TITAINA</b> Con capellán a la llama y atún rojo (1   4)	7.00
4	<b>ALCACHOFA A LA BRASA</b> Con salsa de pimientos asados y avellana (8)	6.50
5	<b>CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO</b> De bellota (1   7)	3.00
6	<b>BUÑUELO DE BACALAO</b> Acompañado de una suave mahonesa japonesa (4   7   8)	2.75

PARA  
COMPARTIR

1	<b>JAMÓN DE BELLOTA CORTADO A CUCHILLO</b> Acompañado de pan cristal y tomate natural (1)	27.00
2	<b>TABLA DE QUESOS DEL MUNDO</b> Una selección internacional: idiazabal ahumado, stilton, comté, brie y cabra, acompañados de frutos secos y crackers (1   7   8)	21.00
3	<b>TOMATE DULCE TRICOLOR</b> Salteado con burrata, pesto cítrico de albahaca y pimiento al caramelo (7   8)	16.25
4	<b>ENSALADA CÉSAR</b> Lechuga romana con pollo o langostinos a la brasa y tostones crujientes (1   4   7)	13.00
5	<b>STEAK TARTAR DE VACA</b> Con patatas crujientes y tostas artesanales (1   3   10   11)	21.00
6	<b>BERENJENA A LA LLAMA</b> Con torreznos y suave salsa romescu (1   8)	11.90

7	<b>CEVICHE DE LUBINA</b> Con cebolla morada, camote, gamba cristal y ají amarillo (2   4)	19.50
8	<b>PULPO A LA BRASA</b> Servido sobre escollera de bravas, tierra de pimentón de la vera y emulsión de mery (11   14)	23.00
9	<b>GAMBA BLANCA AL AJILLO</b> De ajos tostados (3)	21.50
10	<b>CALAMAR DE PLAYA</b> Plancha o estilo andaluz, con mahonesa de lima (1   3   14)	19.75

PRINCIPALES

# Brasa y Esencia

€

1	<b>ARROZ EN LLAUNA DE COSTILLA IBÉRICA</b> Con alitas deshuesadas (6)	19.90
2	<b>ARROZ EN LLAUNA DE SEPIA BRUTA</b> Con su gamba roja (3   4)	19.90
3	<b>CORVINA EN CAZUELA</b> Con patatas y all i pebre suave (4)	19.00
4	<b>LOMO DE ATÚN 200 Gr</b> Con chalotas torradas y tirabeques frescos (4   6   11)	21.00
5	<b>RODABALLO A LA BRASA</b> Con puré de boniato y verduritas (4)	21.50
6	<b>CANELÓN DE POLLO DE CORRAL</b> Al ajo cabañil, con ese sabor de la tradición (1   7)	16.50
7	<b>ALBÓNDIGAS DE VACA MADURADA</b> Con pisto de calabaza (1)	18.75
8	<b>PLUMA IBÉRICA DE BELLOTA A LA BRASA</b> Con puré de patata y verduritas frescas (6)	21.25
9	<b>CHULETÓN DE VACA PREMIUM</b> A la brasa con patatas fritas caseras y pimientos del piquillo(11   14)	59.00

POSTRES

# Antes de Zarpar

€

- |   |   |      |
|---|---|------|
| 1 | <b>TOCINO DE CIELO</b><br>Con helado de maracuyá (3   7)                                    | 7.00 |
| 2 | <b>HELADO DE TURRÓN DE JIJONA</b><br>Con crujiente de chocolate (7   8)                     | 6.00 |
| 3 | <b>TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA</b><br>Con crema de whisky (1   3   7)                   | 7.00 |
| 4 | <b>COULANT DE CHOCOLATE</b><br>Con crema de chocolate blanco y helado de canela (1   3   7) | 8.00 |
| 5 | <b>FLAN DE VAINILLA</b><br>De Madagascar (1   7   12)                                       | 6.00 |
| 6 | <b>TARTA DE QUESO CREMOSA</b><br>(1   3   7)  | 7.00 |
| 7 | <b>FRUTA DE TEMPORADA</b>   | 6.00 |

8



**13H-16H**  
Disponible de  
Lunes a Viernes

# MENÚ NOW & FRESH

LA MARINA,  
AQUÍ Y AHORA

€

BOCADOS DEL CHEF, PRINCIPAL Y POSTRE  
Agua y pan incluidos.

25.00

\*\*Pregunta a nuestro personal las opciones disponibles.

PARA SOCIOS DE FRONT | THE CLUB

22.50



# FRONT | THE CLUB

Únete al club y  
activa tus  
descuentos.

[CLICK AQUÍ](#)





\*

# ALÉRGENOS

(1) GLUTEN

(2) CRUSTÁCEOS

(3) HUEVOS

(4) PESCADO

(5) CACAHUETES

(6) SOJA

(7) LÁCTEOS

(8) FRUTOS DE CÁSCARA

(9) APIO

(10) MOSTAZA

(11) GRANOS DE SÉSAMO

(12) DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS

(13) MOLUSCOS

(14) ALTRAMUCES



