

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!

E Ecológica **G** Sin gluten

V Vegano **P** Picante



ÍNDICE

9H-12H **MORNING STARTERS** 3

ALL DAY **CARTA SIN
INTERRUPCIONES** 5

13H-16H **CARTA MEDIODÍA** 6

13H-16H **MENÚ NOW & FRESH** 9

DELIVERY **PLATO DEL HUB** 9
desde 12^{AM} | con
reserva desde las 13^{AM}

THE TERMINAL FOOD

9H-12H MORNING STARTERS

Sunrise Bites PRIMEROS € BOCADOS DEL DÍA PARA ACOMPAÑAR AL CAFÉ

- | | | |
|----|--|------|
| 1 | TOSTADA ARTESANAL
Con mantequilla ecológica y mermelada casera.
Opción pan artesanal integral o sin gluten (1 7) | 2.75 |
| 2 | TOSTADA MEDITERRÁNEA
Con tomate fresco y un toque de aceite de oliva virgen extra (1) | 2.75 |
| 3 | TOSTADA IBÉRICA
Con jamón ibérico (1) | 4.75 |
| 4 | TOSTADA IBÉRICA CLÁSICA
Con jamón ibérico y tomate natural rallado (1) | 5.75 |
| 5 | BOCADILLO IBÉRICO
Pan crujiente con jamón ibérico y tomate natural (1) | 7.50 |
| 6 | GHEE CROISSANT
Elaborado con mantequilla artesanal y pintado con ghee, para un sabor más intenso y saludable (1 7) | 2.60 |
| 7 | CROISSANT CUP SPECULOOS
Delicioso croissant relleno de crema de speculoos (1 7) | 2.90 |
| 8 | CROISSANT BUN DE CHOCOLATE Y PISTACHO
Brioche croissant relleno de chocolate negro y crema de pistacho (1 7 8) | 3.25 |
| 9 | CROISSANT MULTICEREAL
Con mantequilla artesanal o ghee (1 7 8) | 2.90 |
| 10 | DESAYUNO FRENTE AL MAR
Café con leche, cortado o expreso + a elegir: tostada artesanal tostada mediterránea ghee croissant croissant cup speculoos croissant multicereal | 4.50 |

Completa tu desayuno con una de nuestras BEBIDAS LA MARINA
ENERGY (FRONT LEMONADE | JUICE LAB | SMOOTHIES)

Desayunos Nutritivos

€

- | | | |
|---|---|------|
| 1 | TOSTADA SABOR NÓRDICO
Salmón noruego ahumado, aguacate cremoso y queso crema al eneldo sobre pan artesanal, con brotes frescos.
Opción pan sin gluten (1 4 7 8) | 8.20 |
| 2 | TOSTADA RÚSTICA DE MORTADELLA DE BOLOGNA Y MOZZARELLA
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 | TORTILLA DE JAMÓN IBÉRICO Y MOZZARELLA E
Huevos ecológicos con mozzarella fundida, virutas de jamón ibérico y acompañada de ensalada de rúcula silvestre (1 3 7 8) | 8.20 |
| 4 | HUEVOS BENEDICT E
Huevos ecológicos sobre tostada francesa, rosa de aguacate y pechuga de pavo, bañados en salsa holandesa ligera (1 3 7 11) | 9.50 |
| 5 | THE TERMINAL PANCAKES
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 | TROPICAL SWEET SALAD
Selección de frutas frescas en almíbar especiado, acompañada de un sorbete de maracuyá (7) | 6.50 |

La Marina Súper Brunch

17

- | | |
|---|--|
| 1 | CAFÉ O TÉ, ZUMO NATURAL, CROISSANT, TOSTADA DE PAN
Con mantequilla y mermelada, y yogurt griego con granola casera. Opción pan blanco, integral y sin gluten (1 7) |
|---|--|

A elegir

TOSTADA DE SALMÓN NORUEGO

Con queso crema al eneldo, aguacate fresco y brotes tiernos (1 | 4 | 7 | 8)

HUEVOS BENEDICT

Servidos con salsa holandesa ligera, tostada francesa, rosa de aguacate y pechuga de pavo (1 | 3 | 7 | 11)

ALL DAY

CARTA SIN INTERRUPCIONES

SIEMPRE
FOCUS

€

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

INDIVIDUAL

1ª Línea

€

- | | | |
|---|--|------|
| 1 | OSTRA LES PERLES
Valenciana, recolectada a 500 metros de nuestra posición (14) | 4.25 |
| 2 | GILDA CON TARTAR DE ATÚN
Y cremoso de anchoa | 7.50 |
| 3 | ENSALADILLA MARINERA
Ventresca, anchoa y un toque de piparra (3 4 10) | 4.50 |
| 4 | COCA DE TITAINA
Con capellán a la llama y alga codium en tempura (1 4) | 7.00 |
| 5 | ALCACHOFA A LA BRASA
Con salsa de pimientos asados y avellana (8) | 6.50 |
| 6 | CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO
De bellota (1 7) | 3.00 |
| 7 | BUÑUELO DE BACALAO
Acompañado de una suave mahonesa japonesa (4 7 8) | 2.75 |

PARA
COMPARTIR

- | | | |
|---|--|-------|
| 1 | JAMÓN DE BELLOTA CORTADO A CUCHILLO
Acompañado de pan cristal y tomate natural (1) | 27.00 |
| 2 | TABLA DE QUESOS DEL MUNDO
Una selección internacional: idiazabal ahumado, stilton, comté, brie y cabra, acompañados de frutos secos y crackers (1 7 8) | 21.00 |
| 3 | TOMATE DULCE TRICOLOR
Salteado con burrata, pesto cítrico de albahaca y pimiento al caramelo (7 8) | 16.25 |
| 4 | AGUACATE A LA BRASA COMING SOON ■■■■
Con queso de cabra, aceitunas Kalamata, tomate y mil amores (7) | 12.50 |

5	ENSALADA CÉSAR	13.00
	Lechuga romana con pollo o langostinos a la brasa y tostones crujientes (1 4 7)	
6	BERENJENA A LA LLAMA <small>COMING SOON ■■■■</small>	11.90
	Con torreznos y suave salsa romescu (1 8)	
7	STEAK TARTAR DE VACA <small>COMING SOON ■■■■</small>	21.00
	Con patatas crujientes y tostas artesanales (1 3 10 11)	
8	CEVICHE DE LUBINA	19.50
	Con cebolla morada, camote, gamba cristal y ají amarillo (2 4)	
9	PULPO A LA BRASA	23.00
	Servido sobre escollera de bravas, tierra de pimentón de la vera y emulsión de mery (11 14)	
10	CHIPIRONCITOS FRITOS <small>COMING SOON ■■■■</small>	17.90
	Con huevo de corral (3 14)	
11	GAMBA BLANCA AL AJILLO	21.50
	De ajos tostados (3)	
12	CALAMAR DE PLAYA <small>COMING SOON ■■■■</small>	19.75
	Plancha o estilo andaluz, con mahonesa de lima (1 3 14)	

PRINCIPALES

Brasa y Esencia

1	ARROZ EN LLAUNA DE RODABALLO <small>COMING SOON ■■■■</small>	18.00
	Con gulas y mahonesa de algas (3 4)	
2	ARROZ EN LLAUNA DE PATO <small>COMING SOON ■■■■</small>	19.90
	A la naranja (6)	
3	BACALAO NEGRO MISO <small>COMING SOON ■■■■</small>	22.00
	A la miel, con puré de boniato asado, jengibre y mini espárragos del mar (4)	
4	CORVINA EN CAZUELA <small>COMING SOON ■■■■</small>	19.00
	Con patatas y all i pebre suave (4)	
5	CHULETÓN DE ATÚN 200 Gr <small>COMING SOON ■■■■</small>	21.00
	Con chalotas torradas y tirabeques frescos (4 6 11)	
6	RODABALLO A LA BRASA KG <small>COMING SOON ■■■■</small>	55.00
	Con pimientos del piquillo caramelizados (4)	Precio por kg Piezas Enteras

7	CANELÓN DE POLLO DE CORRAL Al ajo cabañil, con ese sabor de la tradición (1 7)	16.50
8	ALBÓNDIGAS DE VACA MADURADA Con pisto de calabaza (1)	18.75
9	CHULETÓN DE VACA PREMIUM KG A la brasa con patatas fritas caseras y pimientos de padrón	59.00 <small>Precio por kg Piezas Enteras</small>
10	PLUMA IBÉRICA MARINADA EN MISO ROJO <small>COMING SOON ■■■■</small> A la llama, servida con puré de patata al aceite de oliva y verduritas frescas (6)	21.25

POSTRES

Antes de Zarpar

€

1	PIÑA EN ALMÍBAR CASERO <small>COMING SOON ■■■■</small> Con chantilly de choco-coco y crispy de lima (7)	6.00
2	TOCINO DE CIELO FIT Con naranjas marinadas y helado de maracuyá (3 7)	7.00
3	HELADO DE TURRÓN DE JIJONA Con crujiente de chocolate (7 8)	6.00
4	TIRAMISÚ DE HORCHATA Bizcocho de cremaet y gel de moscatel (1 7 12)	7.00
5	TARTA DE ZANAHORIA ASADA <small>COMING SOON ■■■■</small> Con toque de comino y helado de limón al romero (1 3 7)	6.50
6	TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA Con frutos del bosque y helado de leche merengada (1 3 7)	7.00
7	COULANT DE CHOCOLATE Con crema de aguacate y plátano, acompañado de helado de vainilla bourbon (1 3 7)	8.00

13H-16H

MENÚ NOW & FRESH

LA MARINA,
AQUÍ Y AHORA

€

ENTRANTE

21.50

CEVICHE DE LUBINA

Con cebolla morada, camote, gamba cristal y ají amarillo

ALCACHOFA A LA BRASA

Con salsa de pimientos asados y avellana

PRINCIPALES

CORVINA EN CAZUELA

Con patatas y all i pebre suave

ALBÓNDIGAS DE VACA MADURADA

Con pisto de calabaza, un clásico reinventado

POSTRE

TOCINO DE CIELO FIT

Con naranjas marinadas y helado de maracuyá

**INCLUYE PAN Y AGUA

DELIVERY

PLATO DEL HUB

desde 12H |
con reserva
desde las 13H

1

DIRECTO DESDE EL CORAZÓN DE LA
INNOVACIÓN

8.00

