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

ɢ 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

THE TERMINAL FOOD

9H-12H MORNING STARTERS

SUNRISE BITES Primeros Bocados

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** 8.20

Salmón noruego ahumado, aguacate cremoso y queso crema al eneldo sobre pan artesanal, con brotes frescos.
Opción pan sin gluten (1 | 4 | 7 | 8)

2 **TOSTADA RÚSTICA DE MORTADELLA DE BOLOGNA Y MOZZARELLA** 8.20

Mozzarella fresca combinada con mortadella de Bologna, aguacate en forma de rosa y confitura de pimiento dulce sobre pan rústico(1 | 7)

3 **TORTILLA DE JAMÓN IBÉRICO Y MOZARELLA** E 8.20

Huevos ecológicos con mozzarella fundida, virutas de jamón ibérico y acompañada de ensalada de rúcula silvestre (1 | 3 | 7 | 8)

4 **HUEVOS BENEDICT** E 9.50

Huevos ecológicos sobre tostada francesa, rosa de aguacate y pechuga de pavo, bañados en salsa holandesa ligera (1 | 3 | 7 | 11)

5 **THE TERMINAL PANCAKES** 8.20

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)

6 **TROPICAL SWEET SALAD** 6.50

Selección de frutas frescas en almíbar especiado, acompañada de un sorbete de maracuyá (7)

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, cacahuetes 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

En 1ª Línea

ENTRANTES		€
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** COMING SOON 11.90
Con torreznos y suave salsa romescu (1 | 8)

7 **STEAK TARTAR DE VACA** COMING SOON 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** COMING SOON 17.90
Con huevo de corral (3 | 14)

11 **GAMBA BLANCA AL AJILLO** 21.50
De ajos tostados (3)

12 **CALAMAR DE PLAYA** COMING SOON 19.75
Plancha o estilo andaluz, con mahonesa de lima (1 | 3 | 14)

PRINCIPALES

Brasa y Esencia

1 **ARROZ EN LLAUNA DE RODABALLO** COMING SOON 18.00
Con gulas y mahonesa de algas (3 | 4)

2 **ARROZ EN LLAUNA DE PATO** COMING SOON 19.90
A la naranja (6)

3 **BACALAO NEGRO MISO** COMING SOON 22.00
A la miel, con puré de boniato asado, jengibre y mini espárragos del mar (4)

4 **CORVINA EN CAZUELA** COMING SOON 19.00
Con patatas y all i pebre suave (4)

5 **CHULETÓN DE ATÚN 200 Gr** COMING SOON 21.00
Con chalotas torradas y tirabeques frescos (4 | 6| 11)

6 **RODABALLO A LA BRASA** COMING SOON 55.00
Precio por kg | Piezas Enteras
Con pimientos del piquillo caramelizados (4)

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 Precio por kg | Piezas Enteras
10	PLUMA IBÉRICA MARINADA EN MISO ROJO COMING SOON 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 COMING SOON 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
6	TORRIJA DE BRIOCHE CARAMELIZADA Con helado de leche merengada y crema de whisky (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
Disponible de
Lunes a Viernes

MENÚ NOW & FRESH

LA MARINA,
AQUÍ Y AHORA

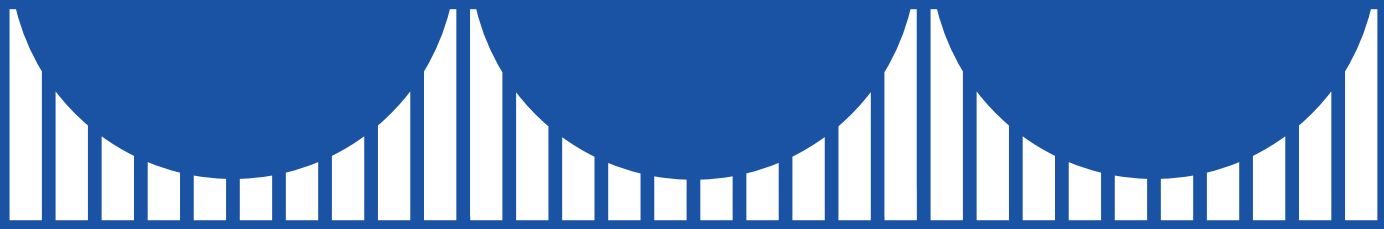
€

ENTRANTE + PRINCIPAL + POSTRE

21.50

Pregunta a nuestro personal sobre las opciones disponibles.

**INCLUYE PAN Y AGUA

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 SESAMO	(12)	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS
(13)	MOLUSCOS	(14)	ALTRAMUCES