

A decorative border in a dark green color frames the page. It features Art Deco-style motifs: a diamond at the top center, a diamond at the bottom center, and diamonds on the left and right sides. The corners are decorated with stylized, fan-like shapes. The border consists of multiple parallel lines with rounded ends and small gaps.

BARRAIVAS

Durante más de 50 años, este espacio fue el Bodegó de la Sarieta, un restaurante testigo de historias que forman parte de la memoria de València. Hoy, honramos ese legado con una carta pensada para disfrutar, compartir y celebrar.

GRACIAS POR ACOMPAÑARNOS.

For over 50 years, this space was home to Bodegó de la Sarieta, a restaurant that witnessed stories now part of València's memory. Today, we honour that legacy with a menu designed to enjoy, share, and celebrate. Thank you for joining us.

Per oltre 50 anni, questo spazio è stato il Bodegó de la Sarieta, un ristorante testimone di storie che fanno parte della memoria di Valencia. Oggi rendiamo omaggio a quel lascito con un menu pensato per gustare, condividere e celebrare. Grazie per essere con noi.

NUESTROS CHEFS / OUR CHEFS / NOSTRI CHEF

JESÚS MUÑOZ (Madrid, 1987)

Formado en València, Jesús ha trabajado en varios países europeos, siempre enfocado en el producto local y de temporada. Ha cocinado en exclusivos resorts escandinavos y en prestigiosos clubes de golf como el Old Head Golf Links (Irlanda). Actualmente es Chef Ejecutivo, y su cocina combina la técnica del norte con la tradición valenciana.

Trained in València, Jesús has worked in several European countries, always focusing on local and seasonal ingredients. He has cooked in exclusive Scandinavian resorts and prestigious irish golf clubs, such as Old Head Golf Links. He is currently Executive Chef, and his cuisine combines northern techniques with Valencian tradition.

Formatosi a València, Jesús ha lavorato in diversi paesi europei, sempre con un'attenzione particolare al prodotto locale e di stagione. Ha cucinato in esclusivi resort scandinavi e in prestigiosi golf club irlandesi come l'Old Head Golf Links. Attualmente è Chef Esecutivo e la sua cucina combina le tecniche del nord con la tradizione valenciana.

MATÍAS SEPÚLVEDA (Chile, 1977)

Inició su trayectoria en Chile, en el restaurante Agua, y continuó en hoteles de Nueva Zelanda y en el prestigioso Ricard Camarena en València. Ha participado como ponente en Madrid Fusión y Gastrónoma Valencia. Su cocina tiene como foco el producto, la calidad y la esencia de la alta gastronomía. Actualmente es Chef Creativo.

He began his career in Chile, at the restaurant Agua, and continued in hotels in New Zealand and at the prestigious Ricard Camarena in València. He has participated as a speaker at Madrid Fusión and Gastrónoma Valencia. His cuisine is focused on the product, quality, and the essence of haute cuisine. He is currently Creative Chef.

Ha iniziato la sua carriera in Cile, presso il ristorante Agua, e l'ha proseguita in hotel in Nuova Zelanda e nel prestigioso Ricard Camarena a València. Ha partecipato come relatore a Madrid Fusión e Gastrónoma Valencia. La sua cucina ha come focus il prodotto, la qualità e l'essenza dell'alta gastronomia. Attualmente è Chef Creativo.

 barravas_valencia

B

PARA EMPEZAR

To start *Per cominciare*

SALAZONES

MARINERAS, MARINEROS Y MATRIMONIO
CON REGANÁ Y ENSALADILLA RUSA ^{1, 3, 4}

Anchovy, white anchovy or both,
with crackers and Oliver salad
*Acciuga, boquerón o entrambi,
serviti su regañá con insalata russa*

4€ / 4€ / 4,5€

MOJAMA CON ALMENDRA TOSTADA ^{4, 8}

Salt-cured tuna with toasted almonds
Tonno stagionato sotto sale con mandorle tostate

6,5€

GILDA DE ANCHOA, BOQUERÓN
O LANGOSTINO ^{2, 4}

Gilda skewer with anchovy, boquerón or prawn
Spiedino gilda con acciuga, boquerón o gambero

3€ / 3€ / 3,5€



PREGUNTA A NUESTRO PERSONAL POR LA SUGERENCIA DEL CHEF

Ask our staff for the chef's suggestion
Chiedi al nostro personale il consiglio dello chef



SERVICIO DE PAN DE CRISTAL CON
TOMATE RALLADO Y ALIOLI POR PERSONA ¹
Crystal bread with grated tomato and aioli (per person)
Pane cristallo, pomodoro e aioli (a persona)

2,5€

CONSERVAS

MEJILLONES EN ESCABECHE ¹⁴

Pickled mussels
Cozze in escabece

10,8€

MEJILLONES EN ESCABECHE PICANTES ¹⁴

Spicy pickled mussels
Cozze piccanti in escabece

8,5€

ANGUILA EN ALLIPEBRE ⁴

Eel in allipebre sauce
Anguilla in salsa allipebre

12,3€

NAVAJAS AL NATURAL ¹⁴

Razon clams in brine
Cannolicchi al naturale

10,5€

LOMOS DE BACALAO EN AVE ⁴

Cod loins in extra virgin olive oil
Filetti di baccalà in olio extravergine d'oliva

11,5€

PULPO DE ROCA ¹⁴

Rock octopus
Polpo di scoglio

14,5€

LISTADO DE ALÉRGENOS EN LA ÚLTIMA PÁGINA. ¿PREGUNTAS? CONSULTA A NUESTRO STAFF.
Allergen list at the end of the menu. Questions? Ask our staff. Elenco allergeni in fondo al menu. Dubbi? Consulta il nostro staff.

TAPAS

Tapas Tapas

BRAVAS BARRAVAS ³

Barravas-style spicy potatoes

Bravas Barravas

10€

CROQUETAS:

RABO DE TORO / PATO / BOLETUS / MARISCO ^{1, 2, 3, 4, 7, 14}

Croquette: Oxtail croquettes / Duck / Mushrooms / Seafood

Crocchette: Coda di toro / Anatra / Funghi / Frutti di mare

10€/4UDS.
(3€/UD.)

ENSALADILLA RUSA CON PICOS Y ENCURTIDOS ^{1, 3, 4}

Olivier salad with breadsticks and pickles

Insalata russa con grissini e sottaceti

7,5€

PIMIENTOS DEL PADRÓN CON MOJO DE CHIPOTLE

Padrón peppers with chipotle mojo

Peperoni del Padrón con mojo al chipotle

8€

FLOR DE ALCACHOFA CON VIRUTAS DE JAMÓN Y YEMA CURADA ³

Artichoke flower with ham shavings and cured egg yolk (price per unit)

Fiore di carciofo con scaglie di prosciutto e tuorlo d'uovo curato (prezzo per unità)

6,5€

JAMÓN IBÉRICO 100% DE BELLOTA

Iberian ham — 100% acorn-fed

Prosciutto iberico — 100% bellota

29€

SABORES DE LA QUESERÍA ESPAÑOLA CON MERMELADA CASERA ^{7, 8}

Cheese board with homemade jam

Tagliere di formaggi con marmellata fatta in casa

21€

B

DEL MAR

From the sea *Sapori di mare*

ZAMBURIÑAS ¹⁴

Scallops (price per unit)

Capesante (zamburiñas) (prezzo per unità)

3,5€/UD.

OSTRA VALENCIANA NATURAL O CON ESPUMA* DE PISCO SOUR ^{14, *3}

Valencian oyster — natural or with pisco sour foam* (price per unit)

Ostrica valenciana — naturale o con spuma al pisco sour (prezzo per unità)*

4,5€/UD.

TELLINAS ¹⁴

Tellinas (baby wedge clams)

Telline

17€

MEJILLONES AL VAPOR BARRAVAS ¹⁴

Steamed mussels Barravas style

Cozze al vapore stile Barravas

14€

NUESTROS APERITIVOS

SANGRÍA
CON FRUTA NATURAL
with natural fruit
con frutta fresca

8€ / 18,5€

AGUA DE VALÈNCIA
CON ZUMO NATURAL
with fresh orange juice
con succo d'arancia fresco

8€ / 18,5€

COSMOPOLITAN
10€

MARTINI EXTRA DRY
5€

NEGRONI
10€

MARTINI ROSSO / BIANCO
5€

BLOODY MARY
10€

CINZANO ROSSO / BIANCO
5€

APEROL SPRITZ
8€

VERMOUTH DE LA CASA
4,5€



ENTRANTES

Starters *Primi piatti*

**TOMATE DE TEMPORADA
CON VENTRESCA DE ATÚN Y ENCURTIDOS** ⁴ 15€

Seasonal tomato with tuna belly with pickles
Pomodoro di stagione con ventresca di tonno e sottaceti

**ENSALADA VERDE DE CALABACÍN,
ESPÁRRAGOS Y AGUACATE** 12€

Green salad with zucchini, asparagus, and avocado
Insalata verde con zucchine, asparagi e avocado

**STEAK TARTAR DE TERNERA CON KIMCHI,
YEMA CURADA Y CRUJIENTE DE NORI** ^{1, 3, 4, 6} 16€

Beef tartare with kimchi, cured egg yolk and crispy nori
Tartare di manzo con kimchi, tuorlo d'uovo curato e alga nori croccante

**CARPACCIO DE LANGOSTINOS
CON ESFERAS MARINAS Y SAL DE CÍTRICOS** ^{2, 4} 19€

Prawn carpaccio with sea spheres and citrus salt
Carpaccio di gamberi con sfere marine e sale agli agrumi

B

ARROCES

Rice dishes *Piatti di riso*

PAELLA VALENCIANA

Valencian paella
Paella valenciana

17,5€

ARROZ O FIDEUÀ* DE COLIFLOR, CALABAZA, CORAZONES DE ALCACHOFA Y ALIOLI DE AJO NEGRO ^{3, *1}

Rice or fideuà* with cauliflower, pumpkin, artichoke hearts and black garlic alioli
Riso o fideuà con cavolfiore, zucca, cuori di carciofo e alioli all'aglio nero*

16,5€

ARROZ O FIDEUÀ* DE MARISCO Y NAVAJAS ^{2, 4, 14, *1}

Seafood rice or fideuà* and razor calms
Riso o fideuà di frutti di mare con cannolicchi*

22,5€

ARROZ FUERA DE CARTA (CONSULTAR PVP)

Rice (off the menu). Variable price (ask the staff)
Riso (fuori menù). Prezzo variabile (chiedere in sala)

MÍNIMO 2 RACIONES / PRECIO POR PERSONA / TIEMPO DE PREPARACIÓN: 35 MIN.

Minimun 2 portions / Price per person / Preparation time: 35 min. *Minimo 2 porzioni / Prezzo a persona / Tempo di preparazione: 35 min.*

PASTA

PASTA CON PESTO DE CALABAZA ^{1, 7, 8}

Pasta with pumpkin pesto
Pasta con pesto di zucca

16€

LINGUINI ROJO DE MAR ^{1, 2, 4, 14}

Red seafood linguini
Linguine rosse di mare

18€

CANELÓN DE POLLO, LONGANIZA Y TRUFA ^{1, 7}

Chicken, sausage and truffle cannelloni
Cannellone di pollo, salsiccia e tartufo

17€

PRINCIPALES

Mains *Piatti principali*

**MERLUZA SOBRE BISQUE DE AZAFRÁN,
BROCOLI BIMI Y ALMEJAS** ^{2, 4, 14} 23€

Hake on saffron bisque, bimi broccoli and clams
Nasello su bisque allo zafferano, broccoli bimi e vongole

ATÚN ROJO EN ESCABECHE A BAJA TEMPERATURA ^{4, 7} 25€

Slow-cooked marinated bluefin tuna
Tonno rosso marinato a bassa temperatura

LENGUADO MENIER ^{4, 7} 27€

Sole meunière
Sogliola meunière



**LINGOTE DE COCHINILLO AL HORNO CON CEBOLLITAS
CONFITADAS, CREME FRAICHE Y FRUTOS ROJOS** ^{7, 12} 25€

Oven-roasted suckling pig block with caramelized pearl onions, crème fraîche and red berries
Lingotto di maialino da latte al forno con cipolline candite, crème fraîche e frutti di bosco

**COSTILLA DE VACA A BAJA TEMPERATURA
SOBRE CREMA DE CHIRIVIA Y JUGO DE TERNERA** ⁷ 26€

Slow-cooked beef rib, parsnip purée and beef gravy
Costola di manzo a bassa temperatura, crema di pastinaca e sugo di manzo

**JARRETE DE CORDERO RUSTIDO
CON PARMENTIER TRUFADO** ⁷ 28€

Roasted lamb shank with truffled mashed potatoes
Stinco di agnello arrosto con parmentier al tartufo

**CHULETÓN DE VACA (500 G)
CON PIMIENTOS DE PADRON** 35€

Beef ribeye (500 g) with Padrón peppers
Costata di vacca (500 g) con peperoni del Padrón

POSTRES

Desserts *Dolci*

TORRIJA DE PAN BRIOCHE CON ESPUMA DE HORCHATA Y HELADO DE MANTECADO ^{1, 3, 7}

Brioche French toast with horchata foam and mantecado ice cream
Torrija di pan brioche con spuma di orzata e gelato mantecato

8,5€

PAVLOVA DE MANGO, MASCARPONE Y ALMENDRAS TOSTADAS ^{3, 7, 8}

Mango pavlova with mascarpone cheese and toasted almonds
Pavlova al mango con mascarpone e mandorle tostate

9€

TARTA DE CHOCOLATE ^{1, 3, 7, 8}

Chocolate cake
Torta al cioccolato

9€

TARTA DE QUESO AL HORNO CON CONFITURA DE TEMPORADA ^{1, 3, 7}

Cheesecake al forno con confettura di stagione
Cheesecake al forno con confettura di stagione

8,5€

TATÍN DE MANZANA CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA ^{1, 3, 7, 8}

Warm apple tatin with vanilla ice cream
Tatin di mele calda con gelato alla vaniglia

9€



ACOMPaña TU POSTRE
CON UN CAFÉ O UN VINO DULCE

Pair your dessert with a coffee or a sweet wine
Accompagna il tuo dolce con un caffè o un vino dolce



B

CAFÉ / COFFEE / CAFFÈ



CAFÉ SOLO
Espresso
Caffè espresso

1,8€

CORTADO
Macchiato
Caffè macchiato

2€

AMERICANO
Americano
Americano

2€

CAFÉ CON LECHE
Coffee with milk
Caffè latte

2,5€

CAPUCHINO
Capuccino
Capuccino

2,7€

BOMBÓN
Espresso with condensed milk
Espresso con latte condensato

2,5€

CARAJILLO
Coffee with liquor
Caffè con liquore

3€

CREMAET
Valencian coffee
Caffè valenciano

3,5€

CAFÉ IRLANDÉS
Irish coffee
Caffè irlandese

5€

TÉ O ROIBOS
Tea or Rooibos
Tè o Rooibos

2€



VINO DULCE / DESSERT WINE / VINO DOLCE

COPA
glass
calice

BOTELLA
bottle
bottiglia

BOBAL DULCE VICENTE GANDÍA — D.O. Utiel-Requena (Bobal)

4,5€

27€

NÉCTAR DE FARRUCHE — D.O. Valdepeñas (Uvas pasas de viñas viejas de tempranillo)
(Raisins from old-vine tempranillo grapes / Uvetta da vecchie vigne di uva tempranillo)

4,5€

32€

BEBIDAS

Drinks *Bevande*

SIN ALCOHOL / NON-ALCOHOLIC / *ANALCOLICO*

AGUA MINERAL LANJARÓN 0,5 L / Still mineral water 0,5 l / <i>Acqua filtrata 0,5 l</i>	2,5€
AGUA FILTRADA 0,5 L / Filtered water 0,5 l / <i>Acqua filtrata 0,5 l</i>	2€
AGUA CON GAS PEQUEÑA / Sparkling water (small) / <i>Acqua frizzante (piccola)</i>	2,5€
AGUA CON GAS GRANDE / Sparkling water (large) / <i>Acqua frizzante (grande)</i>	3,5€
ZUMO DE NARANJA NATURAL / Fresh orange juice / <i>Succo d'arancia fresco</i>	4€
ZUMOS / Bottled juice / <i>Succo in bottiglia</i>	2,5€
REFRESCOS / Soft drinks / <i>Bibite analcoliche</i>	2,5€
LIPTON LIMÓN / Lipton Lemon / <i>Lipton Limone</i>	3€
AQUARADE NARANJA O LIMÓN / Aquarade orange or lemon / <i>Aquarade arancia o limone</i>	3€
TÓNICA / Tonic water / <i>Acqua tonica</i>	3€

CERVEZAS / BEERS / *BIRRE*

ÁGUILA DOBLE / Double lager / <i>Bionda doppia</i>	3,8€
ÁGUILA PINTA / Lager pint / <i>Bionda pinta</i>	5,5€
ÁGUILA JARRA 1 L / Lager 1 L mug / <i>Bionda boccale 1 L</i>	10€
HEINEKEN / Heineken / <i>Heineken</i>	3,5€
AMSTEL ORO TOSTADA / Brown beer / <i>Ambrata</i>	3,5€
SIN ALCOHOL / Non-alcoholic beer / <i>Analcolica</i>	3,5€
SIN GLUTEN / Gluten-free beer / <i>Senza glutine</i>	3,5€
TYRIS VALENCIANA ARTESANA / Valencian craft beer / <i>Birra artigianale valenciana</i>	4,5€

B

VINOS

Wines *Vini*

TINTOS / REDS / *ROSSI*

	COPA glass calice	BOTELLA bottle bottiglia
CASAGRANDE — D.O. Utiel-Requena (Bobal)	4,5€	24€
RIPPA DORII — D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)	4,5€	24€
MONTECILLO EDICIÓN LIMITADA 2017 — D.O. Rioja (Graciano, Tempranillo)	4,5€	24€
LEGARIS ROBLE — D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)		25€
ONTAÑÓN ANTOLOGÍA — D.O. Rioja (Tempranillo, Graciano, Garnacha)		25€
VICENTE GANDÍA BOBAL NEGRO — D.O. Utiel-Requena (Bobal)		27€
COTO DE IMAZ — D.O. Rioja (Tempranillo)		28€
CASAGRANDE CRIANZA — D.O. Valencia (Tempranillo, Syrah, Garnacha)		32€
EL PILLO — D.O. Toro (Tinta de Toro)		32€
MARQUÉS DE VARGAS — D.O. Rioja (Tempranillo, Mazuelo, Garnacha)		38,5€
CONDE DE SAN CRISTÓBAL — D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)		38,5€
CLOS DE GALLUR (EDIC. LIMITADA) — D.O. Valencia (Shiraz, Tempranillo, Cabernet Sauvignon)		48€
MI LUGAR QUEIRÓN CRIANZA — D.O. Rioja (Tempranillo, Garnacha)		49€

ROSADOS / ROSÉS / *ROSATI*

MONTECILLO ROSADO — D.O. Rioja (Tempranillo, Garnacha tinta, Viura)	4,5€	24€
PINCERNA — D.O. León (Pietro Picudo)		25€
BOYANTE ROSADO — D.O. Navarra (Garnacha, Tempranillo)		25€
BOBAL ROSA — D.O. Utiel-Requena (Variedad Bobal)		27€

BLANCOS / WHITES / *BIANCHI*

	COPA glass calice	BOTELLA bottle bottiglia
CEREMONIA — D.O. Utiel-Requena (Sauvignon Blanc)	4,5€	24€
BOYANTE — D.O. Rueda (Verdejo)	4,5€	24€
875 — D.O. Rioja (Chardonnay)	4,5€	24€
LEGARIS VERDEJO — D.O. Rueda (Verdejo)		25€
LA DUDA — D.O. Monterrei (Godellos)		25€
PULPO ALBARIÑO — D.O. Rías Baixas (Albariño)		27€
VICENTE GANDÍA BOBAL BLANCO — D.O. Utiel-Requena (Bobal)		27€
LOS CURAS — D.O. Rueda (Verdejo)		45€
CONDE DEL PAZO — D.O. El Bierzo (Godello)		32€
PAZO SAN MAURO VB — D.O. Rias Baixas (Albariño)		48€

CAVA & CHAMPAGNE

ROGER DE FLOR — D.O. Cava (Xarel·lo, Macabeu, Parellada)	4,5€	24€
CODORNIU PRIMA VIDES BRUT — D.O. Cava Penedés (Macabeo, Parellada, Xarel·lo)		27€
CODORNIU ARS COLLECTA — D.O. Cava Penedés (Chardonnay, Xarel·lo, Parellada)		48€
ARS COLLECTA ROSÉ — D.O. Cava Penedés (Pinot Noir, Xarel·lo, Trepát)		48€
BOLLINGER — D.O. Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)		89€
MOËT & CHANDON — D.O. Champagne (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)		70€

COPAS

Spirits *Distillati*

LICORES / LIQUORS

	CHUPITO	COPA
JÄGERMEISTER	3,5€	5€
CAMPARI	3,5€	5€
LIMONCELLO	3,5€	5€
GRAPPA	3,5€	5€
AMARETTO	3,5€	5€
AMARO DEL CAPPO	3,5€	5€
SAMBUCA MOLINARI	3,5€	5€
ORUJO DE HIERBAS	3,5€	5€
ORUJO BLANCO	3,5€	5€
BAILEYS	3,5€	5€
MARIE BRIZARD	3,5€	5€
TIA MARIA	3,5€	5€
CASALLA	3,5€	5€
TEQUILA JOSE CUERVO	3,5€	5€

RON & VODKA / RUM & VODKA

ZACAPA	14€
BACARDÍ	9€
BARCELÓ	9€
BRUGAL	9€
CACIQUE	9€
NEGRITA	8€
GREY GOOSE	14€
ABSOLUT	10€
SMIRNOFF	9€
MOSKOVSKAYA	9€

WHISKY

	COPA
CARDHU 12	14€
MACALLAN 12	14€
CHIVAS 12	12€
GLENFIDDICH 12	12€
BOURBON BULLEIT	12€
JW BLACK LABEL	10€
JACK DANIEL'S	10€
DEWAR'S WHITE LABEL	9€
JW RED LABEL	9€

GINEBRA / GIN

MARTIN MILLERS	11€
HENDRICK'S	11€
NORDÉS	11€
BOMBAY SAPHIRE	11€
BULLDOG	11€
BROCKMANS	11€
SEAGRAMS	10€
PUERTO DE INDIAS	10€
BEEFEATER	9€
TANQUERAY	9€
MASTERS	9€

¿PLANEANDO UNA COMIDA EN GRUPO? DESCUBRE Y RESERVA NUESTROS MENUS ESPECIALES EN LA WEB.

**Planning a group meal?
Discover and book our special menus online.**

*Stai organizzando un pranzo di gruppo?
Scopri e prenota i nostri menu speciali sul sito.*

www.barravas.es



BARRAVAS
GASTRONOMIC · BAR

La
MARXA
COCTELERÍA

**BARRAVAS ES SOLO EL COMIENZO. DESCUBRE NUESTROS OTROS ESPACIOS.
MISMA CALIDAD, DIFERENTES EXPERIENCIAS.**

**Barravas is just the beginning. Explore our other venues.
Same quality, new experiences.**

*Barravas è solo l'inizio. Scopri gli altri locali del nostro gruppo.
Stessa qualità, esperienze diverse.*



**¿TE HA GUSTADO BARRAVAS? COMPARTE TU
OPINIÓN PARA QUE OTROS NOS CONOZCAN.**

**Did you enjoy Barravas? Share your opinion so
others can discover us too.**

*Ti è piaciuto Barravas? Condividi la tua opinione così
anche altri potranno conoscerci.*

B

ALÉRGENOS / Allergens / Allergeni

1. CEREALES CON GLUTEN / **Cereals containing gluten** / *Cereali contenenti glutine*
2. CRUSTÁCEOS / **Crustaceans** / *Crustacei*
3. HUEVOS / **Eggs** / *Uova*
4. PESCADO / **Fish** / *Pesce*
5. CACAHUETES / **Peanuts** / *Arachidi*
6. SOJA / **Soybeans** / *Soia*
7. LECHE Y LACTOSA / **Milk and lactose** / *Latte e lattosio*
8. FRUTOS DE CÁSCARA / **Nuts** / *Frutta a guscio*
9. APIO / **Celery** / *Sedano*
10. MOSTAZA / **Mustard** / *Senape*
11. SÉSAMO / **Sesame seeds** / *Semi di sesamo*
12. DÍOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS / **Sulphur dioxide and sulphites** / *Anidride solforosa e solfiti*
13. ALTRAMUCES / **Lupin** / *Lupini*
14. MOLUSCOS / **Molluscs** / *Molluschi*

Según lo dispuesto en el Real Decreto 1021/2022, se informa a los consumidores que los productos de la pesca que se sirven crudos o poco cocinados han sido previamente congelados conforme a la normativa vigente, o proceden de acuicultura exenta de dicho tratamiento.

In accordance with Royal Decree 1021/2022, consumers are informed that fishery products served raw or undercooked have been previously frozen in compliance with the applicable regulations, or come from aquaculture exempt from such treatment.

Ai sensi del Regio Decreto 1021/2022, si informa la clientela che i prodotti della pesca serviti crudi o poco cotti sono stati preventivamente congelati secondo la normativa vigente, oppure provengono da acquacoltura esente da tale trattamento.