

ENTRANTES

Entrantes

- Croquetas de jamón ibérico **7.5€**   
- Albóndigas de bacalao **7.5€**    
- Patatas bravas **6.5€** 
- Tiras de pollo cajún a la miel y mostaza **7€**
- Calamares a la andaluza **7€**   
- Dados de bacalao con cebolla caramelizada **8€**   
- Habitas con jamón **7.5€**
- Ensaladilla rusa **7€**  
- Tabla de jamón y queso **16€ / 9€**
- Pan tostado con tomate y allioli **2€**  
- Pincho de tortilla de patatas **3€** 
- Chipirones rebozados con salsa Mery **9€**   



Ensaladas

- Ensalada valenciana  **8€**
- Ensalada mixta **9€**
- Ensalada César    **9€**
- Ensalada de queso de cabra   **10€**

DESAYUNOS

Tostadas

- Aceite **2.5€** 🌾
- Tomate **2.5€** 🌾
- Mantequilla y mermelada **3€** 🌾 🥛
- Atún **4€** 🌾 🐟
- Tortilla francesa **4€** 🌾 🥚
- Serrano, queso y tomate **4€** 🌾 🥛
- Tomate con queso manchego **4.5€** 🌾 🥛
- Queso blanco con anchoas **5€** 🌾 🥛 🐟
- Jamón ibérico **5€** 🌾
- Suplemento de aguacate **1.5€**
- Suplemento de queso **1.5€** 🥛
- Valencianas **1.5€** 🌾 🧪
- Donuts **1.5€** 🌾 🧪



Cafés e infusiones

- Café solo **1.5€**
- Descafeinado **1.6€**
- Cortado **1.7€**
- Cortado de sobre **1.7€**
- Bombón **1.7€**
- Café con leche **1.8€**
- Cremaet **2€**
- Infusiones **1.5€**
- Infusiones Rooibos **1.8€**



ARROCES Y FIDEUÁS

Mínimo 4 personas (precio por persona)

Por encargo

- Paella Valenciana **9.5€**
- Fideuá de pescado **11.5€**  
- Arroz del senyoret **12.5€** 
- Arroz de boletus y embutido **10€** 
- Arroz de boletus, foie y pato **12.5€** 
- Fideuá de boletus, foie y pato **12€** 
- Arroz de setas, pimientos del Padrón y secreto ibérico **12€**

CAZUELAS ESPECIALES

Para almuerzos y comidas

Mínimo 4 personas (precio por persona)

Por encargo

- Gazpacho Manchego **10.5€**  
- Conejo y pollo al ajillo **8.5€**
- Pollo costellita a la Coca-Cola **8.5€**  



BOCADILLOS



Popular 6.50€

- **ASPAR:** Sobrasada con queso brie y bacon 🌾 🥛
- **Alcaraz:** Tortilla de patatas 🌾 🥚
- **Lebron:** Bacon y queso 🌾 🥛
- **Iniesta:** Panceta con berenjena 🌾
- **Mendieta:** Lomo con queso 🌾 🥛
- **El clásico:** Tortilla francesa con longanizas 🌾 🥚

Especiales 7.50€

- **Gorila:** Carne de caballo, pimientos del padrón, serrano y huevo 🌾 🥚
- **Chingoto:** Pechuga, gorgonzola y bacon 🌾 🥛
- **Jordan:** Brascada de entrecot 🌾 🥛
- **Rafa Nadal:** Tortilla de queso, champiñones y sobrasada 🌾 🥛 🥚
- **Pepelu:** Denense (figatell, mostaza, tomate rallado y cebolla) 🌾 🥛
- **Marc Marquez:** Secreto, foie y cebolla caramelizada 🌾 🥛
- **Usain Bolt:** Esgarraet en capella 🌾 🐟
- **Djockovic:** Calamares romana, serrano y huevo 🌾 🥚 🐟
- **Serena Williams:** Chipirones rebozado 🌾 🥚 🐟
- **Sepia a la plancha:** con mayonesa y picadillo (Extra 1.50€) 🌾 🥚 🐟
- **Burger caballo:** Hamburguesa de caballo, huevo, bacon, queso y patatas (Extra 2.50€) 🌾 🥛 🥚

COMBINADOS Y POSTRES

Platos combinados

Con patatas fritas o verdura a la plancha

- Pechuga de pollo **10€**
- Filete de ternera **12€**
- Carne de caballo **12€**
- Lomo de cerdo **10€**
- Sepia trinchada **12.5€**
- Emperador **12.5€**
- Tortilla del día **8€**



Postres

- Flan de queso    **3€**
- Flan de huevo    **3€**
- Fruta **3€**
- Coulant de chocolate    **4€**
- Tarta de chocolate de avellana    **4€**



CERVEZAS

- Caña
- Águila dorada doble **2€**
- Radler doble **2.4€**
- Tanque doble **2.4€**
- Tercio Oro **4€**
- Jarra **2.5€**
- Heineken **6€**
- Amstel **2.4€**
- Alhambra verde **2.2€**
- Desperados **3€**
- Amstel Oro 0,0 **3€**
- Ladrón de Manzanas **2.4€**
- San Miguel 0,0 **2.5€**
- Águila sin filtrar **2.4€**
- Alcazar **2.4€**
- Tanque **2.7€**
- Clara Gaseosa **4€**
- Sangria **2.4€**
- Cerveza agualimon **7.5€**
- Reposada **3€**



VINOS

Blancos

Vinteo

Verdejo

D.O Rueda

12€



2.5€

Pulpo

Albariño

D.O Galicia

12€



2.5€

Seducción

Moscatel

D.O Rioja-semidulce

13€



3€

Huella

Merseguera

D.O Valencia

14€

Bienqueda

Verdejo

D.O Valencia

15€

Viña Pomal

Viura/Malvasia

D.O Rioja

16€

El Novio de mi Amiga

Moscatel y Viura

D.O Valencia

16€



VINOS

Blancos

BEIO

17€

Godello

D.O Bierzo

Chivite Legardeta

19€

Chardonay

D.O Navarra

José Pariente

20€

Verdejo

D.O Rueda

Tierra de Godos

20€

Albariño

D.O Rias Baixas

Frizzante

Flor Innata

13€

Verdejo/Gewürztraminer

Rosados

Huella Rose

14€

Verdejo

D.O Rueda



VINOS

Tintos

Valencianos

Dominio de Calles

Garnacha/Syrah
Crianza

14€



3€

Ladrón de Lunas

Bobal
Crianza

14€

Txopo

Monastrell / Tintorera
Autor

20€

Rafael Cambra Dos

Monastrell / Cabernet Sauvignon
Crianza

20€

Rioja

Viña Pomal

Tempranillo
Crianza

16€



3.5€

Ramon Bilbao

Tempranillo
Crianza

16€

Viña Pomal 106

Tempranillo / Graciano
Reserva

22€



VINOS

Tintos

Ribera del Duero

Tamaral

16€

Tinta Fina
Roble



3.5€

Coto de Caleruega

16€

Tinto Fino
Roble

Cantovera

19€

Tinta Fina
9 meses

Legaris

22€

Tinta Fina / Cabernet
Crianza

Familia Comenge

31€

Tinta Fina
Autor

Espumosos

Roger de Flor

12€

Cava Brut Nature

Louis Perdrier

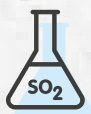
18€

Espumoso Brut



ALÉRGENOS

Sulfitos



Altramuces



Soja



Huevos



Sésamo



Moluscos



Apio



Frutos cáscara



Mostaza



Pescado



Crustáceos



Leche



Gluten



Cacahuetes

