

BREAKFAST

HASTA LAS 12H

DESAYUNOS

TOSTADA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA (1UND.)	2.50
<i>Toast with olive oil and fresh tomato</i> 1	
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA (1UND.)	2.50
<i>Toast with butter and jam</i> 1 6	
TOSTADA CON JAMÓN SERRANO Y TOMATE (1UND.)	4.00
<i>Toast with spanish ham and fresh tomato</i> 1	
TOSTADA CON AGUACATE Y QUESO FRESCO (1UND.) (pan de cereales y semillas)	5.00
AÑADIENDO SALMÓN AHUMADO	+ 2.50
<i>Toast with avocado and fresh cheese adding smoked salmon (grain bread and seeds)</i>	
1 2 4 6	
YOGUR ARTESANO CON GRANOLA Y FRUTA	7.00
<i>Artisan yogurt with granola and fruit</i> 1 6	
PANCAKES CON FRUTA, YOGUR Y PISTACHO	7.50
<i>Oat pancakes with yogurt, pistachio and fruit</i> 1 3 6	
CROISSANT	2.00
1 3 6	
GALLETA	3.00
<i>Cookies</i> 1 3 6	
BOCATA DEL DÍA Sandwich of the day	
MEDIO	5.50
ENTERO	7.00
HUEVOS BENEDICTINE, a elegir salmón o bacon o aguacate	12.00
<i>EGGS BENEDICTINE, to choose salmon or bacon or avocado</i> 1 2 3 6	
extra aguacate/avocado extra	+ 2.00

JUICES

LICUADOS

PUEDO CON TODO ZANAHORIA + MANZANA + NARANJA	5.00
<i>I Can Do Anything: Carrot + Apple + Orange</i>	
PONTE VERDE MANZANA+PEPINO+ESPINACAS+JENGIBRE	5.00
<i>Be Green: Apple+Cucumber+Spinach+Ginger</i>	
ZUMO DE NARANJA	3.50
<i>Orange Juice</i>	

- | | | | | |
|------------|-----------|---------------|-----------------------|----------------|
| 1. GLUTEN | 4. SÉSAMO | 7. SOJA | 10. MOSTAZA | 13. SULFITOS |
| 2. PESCADO | 5. APIO | 8. MOLUSCOS | 11. CACAHUETES | 14. ALTRAMUCES |
| 3. HUEVO | 6. LECHE | 9. CRUSTÁCEOS | 12. FRUTOS DE CÁSCARA | |

11:00 / 23:30 H

Bar & Kitchen

NONSTOP

- CROQUETAS DE JAMÓN (1UND.)** 2.20
Ham croquette 1|3|6
- CROQUETAS DE TOMATE, QUESO Y ALBAHACA (1UND.)** 2.20
Tomate, cheese and basil croquette 1|3|6
- TABLA DE JAMÓN IBÉRICO (50 GR.) CON PAN Y TOMATE** 12.00
Iberian ham with bread and tomato 1|3|6
- PATATAS BRAVAS AL HORNO CON NUESTRA SALSA Y ALL I OLI** 9.00
Bravas potatoes baked with our sauce and all i oli 1|3
- ENSALADILLA RUSA-COREANA DE RAPE, LANGOSTINOS, PATATA, KIMCHI Y WASABI** 9.50
Monkfish and potato salad with kimchi and wasabi. Russian salad style 2|3|7|9|10|13
- GUACAMOLE VALENCIANO (con cilantro)**  8.50
Valencian guacamole with coriander 11|14
- HUMMUS DE GARROFÓN** 8.90
Valencian Hummus 4|6|11|12|14
Las tostas que lo acompañan contienen gluten 1
Toast contain gluten
- OREJA A LA PLANCHA CON UN TOQUE PICANTE** 7.00
Grilled pork ear with a spicy touch 3
- BURRATA, BERENJENA Y TOMATE SECO** 12.00
Burrata, aubergine and dried tomato salad 4|2|7
- TOMATE, VENTRESCA, PIPARRAS Y ALCAPARRAS FRITAS** 13.00
Tomato, tuna, piparras and capers 4|2|7
- PIZZA CON VERDURAS A LA BRASA Y MOZZARELLA** 13.00
Pizza with vegetables and mozzarella 1|6
- TARTAR DE SALMÓN CON ALIÑO NIKKEI Y MANGO** 14.00
Salmon tartare with nikkei sauce and mango 1|2|4|7
- ALITAS DE POLLO** 9.90
Chicken wings 1|7
- RAVIOLIS RELLENOS DE CALABAZA CON SUERO DE PARMESANO** 13.00
Pumpkin ravioli with parmesan 1|3|6
- SANDWICH DE ROSBIF, MOSTAZA DE HIERBAS, PARMESANO Y HOJAS VERDES** 15.00
Roast beef sandwich, poached onion, herb mustard 1|3|4|6|7|10|12|13
- CURRY DE POLLO CON ARROZ BASMATI** 14.00
Chicken curry with basmati rice 2|4|7|11

PAN: 1,50 €/pax (bread) PAN con tomate y all i oli: 2,00 €/pax (bread with tomato and all i oli)
Extra tostas: 1,5 € Extra pan de gambas: 2 € Extra totopos: 1,5 €

TARTAS CAKES

TRUFA DE CHOCOLATE Y BAYLEIS 2.00/UND.
Chocolate and bayleis truffle 1 | 6 | 7 | 12

BROWNIE DE CHOCOLATE: Chocolate negro y harina de maíz
Brownie black chocolate and cornmeal 3 | 6 | 12 6.50

TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE Y FRUTOS ROJOS
Cheesecake with caramel sauce and red fruits 1 | 3 | 6 6.50

CAFÉS COFFEE

ESPRESSO 1,40

CORTADO 1,50
Expresso with a little bit of milk

BOMBÓN 1,60
Expresso with a condensed milk

CAFÉ CON LECHE 1,80
Cofee with a milk

CAPUCCINO 2,20
Cofee with a milk

AMERICANO 1,50

VASO DE LECHE 1,20

COLA CAO 1,50

CARAJILLO 2,00
Coffee with liquor

CREMAET 2,80
Cremaet

CAFÉ AGITADO CON HIELO 3,50
Shaked café

SERVICIO DEL TIEMPO 0,10
Ice service

INFUSIONES

**INFUSIONES CON CERTIFICADO ORGÁNICO EUROPEO
SERVIDAS EN TETERA INDIVIDUAL** 3.50
*Infusions with european organic certificate
served in individual teapot*

TÉ VERDE SENCHA

TÉ NEGRO EARL GREY

TÉ ROJO PU ERH

POLEO MENTA

MANZANILLA

ROOIBOS

Granizados de Limón

SOLO 3,50€

CLARETA 4,50€
GRANIZADO + CERVEZA

YAYO 4,50€
GRANIZADO + VINO

BRISA 6,00€
GRANIZADO + RON

POMADA 6,00€
GRANIZADO + GIN

**Bar &
Kitchen
NONSTOP**

MERCADO DE TAPINERÍA



**CREMAET
DE VERANO:
GRANIZADO
DE CAFE + RON
4,5 €**

CERVEZAS BEER

EL AGUILA

DOBLE

3.1

PINTA

5

Pilsen elaborada con ingredientes naturales, combina un perfil con cuerpo a la vez que es ligera, suave y fácil de beber.

HEINEKEN 0.0

3.8

Lager con 0,0% de alcohol, elaborada únicamente con ingredientes naturales.

CRUZCAMPO SIN GLUTEN

3.8

Elaborada con malta "Pilsen" de cebada, lúpulo, maíz, agua y levadura. Apta para celíacos.

AMSTEL

3.4

"Hecha en Valencia". Reformulada que mantiene su sabor original pero potencia sus aromas e intensifica el color.

AMSTEL ORO

3.8

Cerveza especial tostada de 6,2º, con un aroma intenso de sabor ligeramente caramelizado.

AMSTEL ORO 0.0

3.8

El sabor tostado de siempre ahora 0,0 % de alcohol

AMSTEL RADLER

3.8

Elaborada con Amstel 100% malta y zumo de limón natural.

LAGUNITAS

4.2

La cerveza artesanal americana llega a Valencia!

DESPERADOS

4.9

Cerveza Premium aromatizada con tequila. Rebelde y con carácter.

PAULANER HEFE-WEISSBIER

6.3

Elaborada con malta de trigo. Turbia de fermentación alta. Afrutada y natural. Originaria de Munich en el siglo XII.

EL ÁGUILA SIN FILTRAR

3.9

Mantiene la misma receta que la Lager Especial pero eliminando el proceso de filtración. Disfruta de la cerveza como recién salida del tanque de fermentación.

LADRÓN DE MANZANAS (CIDER)

4.2

Bebida natural de baja graduación alcohólica y sin gluten. 33cl. Se sirve con hielo y limón.

VINOS WINE

VINOS BLANCOS

CIENTO VOLANDO - Ecológico	19
<i>D.O. Valencia. Verdejo y Sauvignon Blanc. Copa</i>	3.6
PIONERO MUNDI	22
<i>D.O. Rias Baixas. 100% Albariño</i>	
CASA DE ILLANA - ALMA	17
<i>D.O. Ribera del Júcar. 90% Sauvignon Blanc y 10% Airen</i>	
CORTE VALLE	16
<i>Valladolid. 100% Verdejo. Copa</i>	3.5

VINO ROSADO

PASIÓN BOBAL	16
<i>D.O. Utiel-Requena. 100% Bobal. Copa</i>	3.5

VINOS TINTOS

LAS AVES DE PASO - ORGANIC WINE	21
<i>D.O. Utiel-Requena. Bobal y Cabernet Sauvignon</i>	
LOS FRAILES	19
<i>D.O. Valencia. 100% Monastrell. Copa</i>	3.6
PEPE MENDOZA - Casa Agrícola	22
<i>D.O. Alicante. Monastrell, Syrah y Alucante Bouschét</i>	
VIEJO MUNDO Roble	17
<i>D.O. Ribera del Duero. 100% Tinta Fina</i>	
CHOZA CRIANZA	17
<i>D.O. Rioja. 100% Tempranillo. Copa</i>	3.5

CAVAS

FAMILIA ALDAY Brut Nature	17
<i>D.O. Cava. Xarel.lo, Macabeo y Chardonnay. Copa</i>	3.5
CARLOTA SURIA Brut Nature	20
<i>D.O. Cava. Ecológico. 100% Macabeo</i>	

CÓCTELES COCKTAILS

TINTO DE VERANO

VINO TINTO + GASEOSA + RODAJA LIMÓN 56cl **6**
Red wine + soda + lemon wedge copa/glass

AGUA DE VALENCIA

ZUMO DE NARANJA + CAVA + TOQUE DE LICOR+ HIELO
Orange juice + cava + touch liqueur

Jarra pequeña 1L/ Small pitcher **16**
Jarra grande 1,5L/ Big pitcher **24**

SANGRÍA

VINO TINTO + REFRESCO LIMÓN + TOQUE DE LICOR Y HIELO
Red wine + lemon soft drink + touch liqueur

Jarra pequeña 1L/ Small pitcher **16**
Jarra grande 1,5L/ Big pitcher **24**

VERMOUTH

Martini, Miró, Vittore, Psicolabis, Iris... **3.5**
Nordesia, Noolly Prat, Miró Rva, Yzaguirre Rva,
De Muller Rva **4.5**

SPRITZ. *Aperol ó Campari + Cava + Soda* **6.5**

NEGRONI. *Campari + Gin + Vermouth* **6.5**

AMERICANO. *Campari + Vermouth + Soda* **6.5**

SBAGLIATO. *Campari + Vermouth + Cava* **6.5**

GIN TONIC. *Ginebra + Tónica* **8 ó 10**
depende de la ginebra

Refrescos **2.8**
Agua con gas 50 cl **2**
Agua 50 cl **1.6**

LOS ALÉRGENOS ESTÁN INDICADOS PERO ES INEVITABLE QUE APAREZCAN TRAZAS DE SUSTANCIAS ALÉRGICAS
POR CONTAMINACIÓN CRUZADA !!!

Allergens are indicated but it is inevitable that they appear traces of allergic substances due to cross
contamination !!!

MERCADO DE TAPINERÍA

C/ Tapinería 15 - 17
Casco Antiguo. Ciutat Vella
(Junto a la Plaza de la Reina)
46001 Valencia

