

SÓLO HASTA LAS 12 H

BREAKFAST AND MORE

TOSTADA CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA (1UND.) <i>Toast with olive oil and fresh tomato</i> 1	2.5
TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA (1UND.) <i>Toast with butter and jam</i> 1 6	2.5
TOSTADA CON JAMÓN SERRANO Y TOMATE (1UND.) <i>Toast with spanish ham and fresh tomato</i> 1	4
TOSTADA CON AGUACATE Y QUESO CREMA (1UND.) (pan de cereales y semillas) 5 AÑADIENDO SALMÓN AHUMADO + 2.5 <i>Toast with avocado and cream cheese adding smoked salmon</i> (grain bread and seeds) 1 2 4 6	
YOGUR ARTESANO CON GRANOLA Y FRUTA <i>Artisan yogurt with granola and fruit</i> 1 6	7
PANCAKES CON FRUTA, YOGUR Y PISTACHO <i>Oat pancakes with yogurt, pistachio and fruit</i> 1 3 6	7.5
CROISSANT 1 3 6	2.2
GALLETA <i>Cookies</i> 1 3 6	3
BOCATA DEL DÍA <i>Sandwich of the day</i> MEDIO ENTERO	5.9 7.5
HUEVOS REVUELTOS o TORTILLA <i>Scrambled eggs or omelet</i> 3 + aguacate/+ avocado 3 + verduras/+ vegetables 3 + jamón serrano/+ ham 3 + bacon/+ bacon 3 + salmón/+ salmon 2 3	6.5 + 3.5 + 3 + 3 + 3 + 4
PUEDO CON TODO: ZANAHORIA + MANZANA + NARANJA <i>I Can Do Anything: Carrot + Apple + Orange</i>	5
PONTE VERDE: MANZANA+PEPINO+ESPINACAS+JENGIBRE <i>Be Green: Apple+Cucumber+Spinach+Ginger</i>	5
ZUMO DE NARANJA <i>Orange Juice</i>	3,5

LICUADOS
JUICES

Bar & Kitchen
/almuerzos

Desayunos

TARTAS
CAKES

TRUFA DE CHOCOLATE Y BAYLEIS <i>Chocolate and bayleis truffle</i> 1 6 7 12	2/UND.
BROWNIE DE CHOCOLATE: Chocolate negro y harina de maíz <i>Brownie black chocolate and cornmeal</i> 3 6 12	6.5
TARTA DE QUESO CON DULCE DE LECHE Y FRUTOS ROJOS <i>Cheesecake with caramel sauce and red fruits</i> 1 3 6	6.5
CARROT CAKE <i>Carrot cake</i> 1 3 6 7 12	6.5

INFUSIONES / CAFÉS
INFUSIONS / COFFEE

ESPRESSO	1.5
CORTADO <i>Expresso with a little bit of milk</i>	1.6
BOMBÓN <i>Expresso with a condensed milk</i>	1.7
CAFÉ CON LECHE <i>Cofee with a milk</i>	1.9
CAPUCCINO <i>Cofee with a milk</i>	2.4
AMERICANO	1.6
VASO DE LECHE	1.3
COLA CAO	1.6
CARAJILLO <i>Coffee with liquor</i>	2.2
CREMAET <i>Cremaet</i>	3
CAFÉ AGITADO CON HIELO <i>Shaked café</i>	3.7
SERVICIO DEL TIEMPO <i>Ice service</i>	0,1
INFUSIONES CON CERTIFICADO ORGÁNICO EUROPEO SERVIDAS EN TETERA INDIVIDUAL <i>Infusions with european organic certificate served in individual teapot</i>	3.5
TÉ VERDE SENCHA TÉ NEGRO EARL GREY TÉ ROJO PU ERH POLEO MENTA MANZANILLA ROOIBOS RATAFÍA	

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	

LOS ALÉRGICOS 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 !!!

MARZO 2024

CROQUETAS DE JAMÓN (1 UND.) <i>Ham croquette</i> 1 3 6	2.2
PATATAS BRAVAS AL HORNO (patatas y boniato) CON NUESTRA SALSA Y ALL I OLI <i>Bravas potatoes baked with our sauce and all i oli</i> 1 3	9
ENSALADILLA COREANA: RAPE, LANGOSTINOS, PATATA, KIMCHI Y WASABI <i>Monkfish and potato salad with kimchi and wasabi .</i> 2 3 7 9 10 13	9.5
BERENJENAS CON SALSA MISO Y SÉSAMO <i>Eggplants with miso and sesame sauce</i> 4 7	10
GUACAMOLE VALENCIANO (con cilantro) <i>Valencian guacamole with coriander</i> 11 14 	8.9
HUMMUS DE GARROFÓN <i>Valencian Hummus</i> 4 6 11 12 14 Las tostas que lo acompañan contienen gluten 1 <i>Toast contain gluten</i>	8.9
BURRATA, TOMATES SEMI SECOS, FRESA Y PISTACHOS <i>Burrata, semi dried tomatoes, strawberry and pistachios</i> 6 7	12.5
PIZZA CON VERDURAS Y MOZZARELLA <i>Pizza with vegetables and mozzarella</i> 1 6	13
TARTAR DE SALMÓN CON ALIÑO NIKKEI Y MANGO <i>Salmon tartare with nikkei sauce and mango</i> 1 2 4 7	14
ALITAS DE POLLO <i>Chicken wings</i> 1 7	9.9
TABLA DE JAMÓN IBÉRICO (50 GR.) CON PAN Y TOMATE <i>Iberian ham with bread and tomato</i> 1 3	12.9

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 €

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	

LOS ALÉRGICOS 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 !!!

El Real Decreto 1021/2022, relativo a la higiene de los productos alimenticios, establece la obligación de garantizar por parte de los titulares de los establecimientos que los productos de la pesca de consumo en crudo o prácticamente en crudo, hayan sido previamente congelados a una temperatura igual o inferior en la totalidad del producto de -20 °C durante un mínimo de veinticuatro horas o -35 °C durante un mínimo de 15 horas.

Tapas/comida
FOOD

HOY

SUGERENCIAS

RAVIOLIS RELLENOS
DE CALABAZA

SON SUERO DE PARMESANO 1-3-6

13€

PUMPKIN RAVIOLI
WITH PARMESAN

TAPI
SMASH
BURGER

PAN BRIOCHE
DOBLE CARNE DE LA FINCA 180 GR
DOBLE QUESO CHEDDAR
CEBOLLA PEPINILLOS
+ SALSA SECRETA
GUARNICIÓN PATATAS FRITAS

13€

OREJA A LA PLANCHA CON
UN TOQUE PICANTE

GRILLED PORK EAR WITH
A SPICY TOUCH 7€

3

Cervezas

BEERS

EL AGUILA

DOBLE	3.3
PINTA	5.5

HEINEKEN 0.0	3.9
CRUZCAMPO SIN GLUTEN	4
AMSTEL	3.6
AMSTEL ORO	3.8

AMSTEL ORO 0.0	3.9
AMSTEL RADLER	3.9
LAGUNITAS	4.5
DESPERADOS	4.9
PAULANER HEFE-WEISSBIER	6.8
EL ÁGUILA SIN FILTRAR	4.1
LADRÓN DE MANZANAS (CIDER)	4.5

Vinos

WINES

VINOS BLANCOS

CIENTO VOLANDO - Ecológico	20
D.O. Valencia. Verdejo y S.Blanc. Copa	3.7

FINCA DAS ANTAS	22
100% Albariño. Copa	4

CASA DE ILLANA - ALMA	17
D.O. Ribera del Júcar. 90% S.Blanc y 10% Airen	

CORTE VALLE	17
Valladolid. 100% Verdejo. Copa	3.6

VINO ROSADO

PASIÓN BOBAL	16
D.O. Utiel-Requena. 100% Bobal. Copa	3.5

VINOS TINTOS

LAS AVES DE PASO - ORGANIC WINE	21
D.O. Utiel-Requena. Bobal y Cabernet	

LOS FRAILES	19
D.O. Valencia. 100% Monastrell. Copa	3.6

PEPE MENDOZA - Casa Agrícola	22
D.O. Alicante. Monastrell, Syrah y Alucante	

VIEJO MUNDO Roble	17
D.O. Ribera del Duero. 100% Tinta Fina	

CHOZA CRIANZA	17
D.O. Rioja. 100% Tempranillo. Copa	3.5

CAVAS

FAMILIA ALDAY Brut Nature	18
Xarel.lo, Macabeo y Chardonnay. Copa	3.7

CARLOTA SURIA Brut Nature	
D.O. Cava. Ecológico. 100% Macabeo	25

¿Algo más?

SOMETHING TO DRINK?

TINTO DE VERANO

Red wine + soda + lemon wedge copa/glass 6

AGUA DE VALENCIA

Orange juice + cava + touch liqueur

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

SANGRÍA de VINO TINTO

Copa/ Glass	8
Jarra pequeña 1L/ Small pitcher	16
Jarra grande 1,5L/ Big pitcher	24

SANGRÍA de CAVA

Copa/ Glass	10
Jarra pequeña 1L/ Small pitcher	19
Jarra grande 1,5L/ Big pitcher	27

SANGRÍA de VINO BLANCO

White wine + lemon soft drink + touch liqueur

Copa/ Glass	9
Jarra pequeña 1L/ Small pitcher	17
Jarra grande 1,5L/ Big pitcher	25

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 8/10
depende de la ginebra

Refrescos	2.8
Agua con gas 33 cl	2.0
Agua 50 cl	1.6