

ENTRANTES

PAN CON TOMATE \$65

5 piezas, ideal para hacer montaditos de jamón o queso

PIMIENTOS DE GERNIKA \$135

Salteados en Oliva, con sal de mar esparcida, 12 piezas

TORTILLA DE PATATAS \$120

De cebolla, receta tradicional (de 4 huevos)

PATATAS BRAVAS \$120

Patatas cascadas bañadas de salsa brava y Alioli de Iván Camino

CROQUETAS DE MANO IZQUIERDA \$120

Acompañado de Alioli de Iván Camino

CHORIZO A LA SIDRA \$170

Salteados en sidra Asturiana

TACOS DE LECHÓN \$160

Tres de ellos, de cochinitillo a la cerveza negra

CEBOLLAS RELLENAS \$160

Horneadas y rellenas de carne

QUESO FUNDIDO CON CHISTORRA \$170

Mezcla de quesos al ajo y toque de vino

PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS \$140

Atún, Bacalao, Morcilla

EMPANADA \$120

Carne, Atún o Mariscos

CHIPIRONES EN SU TINTA \$180

Receta Tradicional

PULPO A LA GALLEGA \$260

Tradicional con Pimentón y Aceite Extra Virgen

CALAMARES A LA ROMANA \$150

Enharinados y Fritos, acompañados de Alioli de Iván Camino

MEJILLONES AL VINO \$220

Ajo, cebolla, perejil y vino blanco

ENTRADAS DE BARRA

ORDEN DE ACEITUNAS IMPORTADAS \$80

Importadas, repletas de carne y de sabor a casa

PLATO DE JAMÓN (90 gramos)

De Bellota \$550 De Cebo \$350 Serrano \$180

PLATO DE QUESOS Y NUECES \$260

Cabrales, Manchego Curado y Semicurado, Cabra, Uvas, Nueces

PLATO DE CARNES FRÍAS \$ 260

Jamón Serrano, Lomo, Salami, Chorizo tipo Salamanca

PLATO DE BOQUERONES \$175

Rehogados en vinagre, ajo fresco picado y un toque de Tabasco®

LOS CALDOS

SOPA DE FIDEOS AL AZAFRÁN \$120

En caldo de pollo consistente y nube de clara

SOPA VERDE \$ 180

Fondo sustancioso, con pescado, mariscos, al perejil

ENSALADAS

DE PALMITOS \$ 140

Mezcla de lechugas y palmito con vinagreta de pimientos

DE TOMATE Y QUESO \$145

Tocón de tomate y lajas de queso de oveja, aliño de oliva y vinagre

MIXTA DEL NUEVO MUNDO \$140

Mix de lechugas, arándanos, nueces, uvas, cabra, aderezo de ajonjolí y mostaza

DE RIGOR

HUEVOS ROTOS \$165

Dos huevos fritos “al punto”, patata cascada y a elegir: Chorizo, jamón, morcilla, gulas con camarón.

MIGAS, LAS DE ANTAÑO \$350

Para DOS personas y lleva pan, ajo, cebolla, aceite, huevo frito, chorizo, tocino, pimentón, tomate, uvas y queso.

CASA VALENCIANA

Sabores de Antaño

ARROCES Y FIDEOS

(Órdenes generosas que al gusto suyo van a Socarrat, o no)

PAELLA VALENCIANA \$280

Tradicional, de proteína mixta

ARROZ “DE CONCIENCIA” \$280

De Calamar y su tinta negra, negrísima

ARROZ “HASTA LOS ANDARES” \$280

Chamorro al horno, de lenta cocción y gran sabor

ARROZ “PRIMER TERCIO” \$280

Rabo de toro estofado, inigualable

ARROZ “DEL SENYORET” \$280’

Tradicional a Banda, con tropezos de Pescado y Mariscos

ARROZ EVARISTO TRIANO \$280

Receta del mismo autor, de vegetales

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE \$420

Meloso, goloso, casi decadente.

FIDEUA \$280

Almeja, mejillón, pescado, camarón y calamar.

DEL MAR

ESMEDREGAL EN SALSA VERDE \$270

Lomo en salsa verde tradicional, con camarón y almeja

PESCADO EN SALSA ASTURIANA \$280

Lomo de pescado salteado en salsa de Chorizo y Sidra

BACALAO A LA SIDRA \$ 280

Mantequilla, Cebolla, Ajo, Perejil, Sidra.

CAMARONES (JUMBO) \$ 320

Para pelar, mojo de ajo, mantequilla o salsa verde

MARMITAKO \$310

Bonito, receta tradicional del Cantábrico

CALDERETA MARINERA \$430

Combinación de pescados y mariscos de temporada en salsa de tomate al Jerez.

CARNE ROJA

ALBONDIGAS CASERAS \$190

Receta tradicional, caldosas, sobre cama de puré de patatas

RABO DE TORO \$180

Plato estofado. Vino, papa cascada, puerro, cebolla, zanahoria,

SOLOMILLO \$280

De caña de filete de Vaca, se acompaña con patatas y pimientos

CHAMORRO AL HORNO \$260

Horneado en sus jugos y cerveza

CHULETÓN DE BUEY (2 personas) \$880

Del costillar 6 al 12 de la Vaca, va con hueso y patatas a lo pobre

LECHÓN CASA VALENCIANA (Sobre pedido) \$2400

Se hornea sobre cama de patatas, cebollas y pimientos, con ellos se sirve y acompaña

PLATO DE CUCHARA

(En horario de las 13 a las 18 horas. Va acompañado de pan, ensaladilla Rusa, copa de vino de la casa y café)

(Lunes) LENTEJAS CON CHORIZO \$180

(Martes) CALLOS CON GARBANZOS \$180

(Miércoles) TERNERA CON PATATAS \$180

(Jueves) COCIDO DEL DÍA \$180

(Viernes) FABADA \$220

PARA ACOMPAÑAR

PURE DE PATATAS \$75

ESPINACAS A LA CREMA \$90

PIMIENTOS CON JAMÓN HORNEADOS \$80

PAPA DEL MORO (Chayote a la crema, gratinado) \$90

POSTRES

TARTA SANTIAGO \$130

CREMA CATALANA \$110

TRENZA DE HOJALDRE DE ATE \$110

FLAN \$80

CHONGOS \$80

PASTEL DE CHOCOLATE (Sin harina) \$110

TARRO DE GALLETA, CREMA Y FRUTA \$120

FRESAS DEL JUBILEO \$160

PLÁTANOS FLAMBEADOS \$160