

OSAKA
FUSION RESTAURANT

ENTRANTES FRIOS
Cold Starters



Ostras Guillardéau (1 ud.)
Guillardéau Oysters (1 unit)



5,00€



Tataki solomillo
Sirloin Tataki



13,00€

Wakame 5,20€
Wakame

Edamame 4,50€
Edamame

Ensalada mango con salmón 9,00€
Mango and Salmon Salad

REGLAMENTO UE N.º 1169/2011. LEY DE ALÉRGENOS



ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL. MUCHAS GRACIAS!

ENTRANTES CALIENTES

Hot Starters



Wanton de queso (2ud.)

Cheese Wonton (2pc.)



3,50€



Gambas rebozadas (6ud.)

Breaded Shrimp (6pc.)



7,50€



Yakitori de pollo, gamba y shitake (6ud.)

Chicken, Shrimp, and Shiitake Yakitori (6pc.)



12,00€



Tempura de gamba y verduras

Shrimp and Vegetable Tempura



12,00€



Vieiras al Suan-Rong (1ud.) (mínimo 2ud.)

*Suan-Rong Scallops (1pc.)
(minimum 2pc.)*



5,80€



Gambas salpimentadas

Salted and Peppered Shrimp



12,00€



Patas de pulpo salpimentado

Salted and Peppered Octopus Legs



12,00€

Sopa de miso

Miso Soup



4,00€

Sopa de marisco

Seafood Soup



5,00€

Sopa agripicante

Hot and Sour Soup



4,50€

Rollito de verdura (2ud.)

Vegetable Roll (2pc.)



2,80€

Rollito de marisco (2ud.)

Seafood Roll (2pc.)



4,00€

Gyozas de pollo (6ud.)

Chicken Gyozas (6pc.)



7,00€

Takoyaki de pulpo (4ud.)

Octopus Takoyaki (4pc.)



6,00€

Pan Bao relleno de secreto (1ud.)

*Bao Buns Stuffed with
Secret Sauce (1pc.)*



4,80€

KFC Pollo coreano picante

KFC Spicy Korean Chicken



11,00€

Bravas al estilo Osaka

Osaka style bravas

5,00€

Huevos rotos con jamón trufado

Scrambled eggs with truffled ham



8,00€

Croqueta de gamba (1ud.)

Shrimp croquette (1pc.)



3,50€

Croqueta de rabo de toro (1ud.)

Oxtail croquette (1pc.)



2,80€

PRINCIPALES
Main courses



**Sukiyaki de ternera en lonchas
champiñones, tofu, puerro,
fideos de arroz, huevo
y salsa de soja dulce**

servicio de cocción en mesa



26,00€

*Sliced beef sukiyaki
mushrooms, tofu, leek,
rice noodles, egg
and sweet soy sauce*

Table-side cooking service



ARROCES Y FIDEOS

Rices & Noodles



Arroz frito con gambas
Shrimp Fried Rice



9,00€



Arroz con Wagyu A5
Wagyu Rice A5



12,00€



Bibimbap arroz coreano picante
Bibimbap (Spicy Korean Rice)



13,00€



Fideos de arroz con marisco
Seafood Rice Noodles



12,00€



Fideos de boniato
Sweet Potato Noodles



9,00€



Ramen de ternera (con caldo)
Beef Ramen (with Broth)



11,00€

Unagi Don (Arroz con anguila)
Unagi Don (Eel Rice)



13,00€

Yakisoba de pollo
Chicken Yakisoba



9,00€

Fideos de arroz con panceta
Beef Rice Noodles



10,00€

Gyu Don (Arroz con ternera)
Gyu Don (Beef Rice)



11,00€

Yakisoba de gambas
Shrimp Yakisoba



12,00€

Ramen de marisco (con caldo)
Seafood Ramen (with Broth)



13,00€

Fideos de arroz salteados al estilo Singapur
Stir-fried rice noodles Singapore style



11,95€

Arroz frito al estilo Singapur
Singapore-Style Fried Rice



10,95€

NIGIRI

Nigiri



Nigiri salmón
(4 ud.)
Salmon Nigiri (4pc.)



7,00€



Nigiri salmón flameado
(4 ud.)
Flamed Salmon Nigiri (4pc.)



8,00€



Nigiri atún rojo
(4 ud.)
Red Tuna Nigiri (4pc.)



12,00€



Nigiri Wagyu A5
(2 ud.)
Personal Wagyu A5 (2pc.)



6,00€



Tartar de salmón
Salmon Tartar



9,00€



Tartar de atún
Tuna Tartar



13,00€

Nigiri anguila
(2 ud.)
Eel Nigiri (2pc.)



4,50€

Nigiri atún
(4 ud.)
Tuna Nigiri (4pc.)



9,00€



Nigiri mixto (4 ud.)
Mixed Level (4pc.)



8,00€



Nigiri Premium (8 ud.)
Nigiri Premium (8pc.)



18,00€

HOSOMAKI & URAMAKI
Hosomaki & uramaki



California salmón
crema (8ud.)
California cream salmon (8pc.)



10,00€



California atún
crema (8ud.)
California cream tuna (8pc.)



12,00€



Dragon roll
(8ud.)
Dragon roll (8pc.)



12,00€



Anguila roll
(8ud.)
Eel roll (8pc.)



15,00€



Cheese roll
(8ud.)
Cheese roll (8pc.)



10,00€



Crispy tiger roll
(8ud.)
Crispy tiger roll (8pc.)



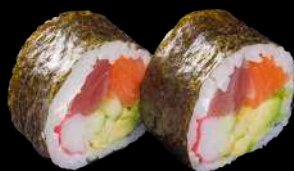
14,00€



Foie & Unagi roll
(8ud.)
Foie & Unagi roll (8pc.)



15,00€



Futomaki tempurizado
(8ud.)
Tempurized Futomaki (8pc.)



14,00€



WAGYU ROLL
(8 ud.)
Wagyu Roll (8 pc.)



21,00€

Maki salmón (8 ud.) 9,00€
Salmon maki 8U



Maki salmón y atún (8 ud.) 9,00€
Salmon and tuna maki 8U



Maki vegetal (8 ud.) 8,00€
Vegetable maki 8U



Uramaki de gamba 10,00€
(8 ud.)
Prawn Uramaki 8U



Uramaki de pollo 9,00€
(8 ud.)
Chicken uramaki 8U



SASHIMI

Sashimi



Sashimi Salmón (8ud.)
Salmon Sashimi (8 pc.)



11,00€



Sashimi atún rojo (6ud.)
Bluefin Tuna Sashimi (6 pc.)



12,00€

Sashimi atún toro (6ud.) **18,00€**
Tuna Sashimi (6 pc.)



Sashimi Mix atún y salmón (8ud.) **13,00€**
Mixed Tuna and Salmon Sashimi (8 pc.)



Sashimi Amaebi (gamba) (2ud.) **6,00€**
Amaebi Sashimi (Shrimp) (2 pc.)



Sashimi hokkigai (almeja dulce) (2ud.) **5,00€**
Hokkigai Sashimi (Sweet Clam) (2 pc.)



SUSHI BOX

Sushi box

Un poco de todo 20 ud. / 1per. *A little bit of everything 20 units / 1 per.*

Nigiri salmón (2ud.) y atún (2ud.) *Nigiri: Salmon (2pc.) and Tuna (2pc.)*

Hosomaki salmón (8ud.) *Hosomaki: Salmon (8pc.)*

Uramaki langostino 4ud. y pollo (4ud.) *Uramaki: Shrimp (4pc.) and Chicken (4pc.)*

21,00€

SUSHI BOX PREMIUM

Sushi box premium

Todo sushi 30 ud. / 2per. *All sushi 30 units / 2 per.*

Nigiri salmón (2ud.) *Salmon Nigiri (2 pc.)*

Salmón flameado (2ud.) *Flamed Salmon (2 pc.)*

Anguila (2ud.) *Eel (2 pc.)*

Dragon roll (8ud.) *Dragon Roll (8 pc.)*

California salmon (8ud.) *California Salmon (8 pc.)*

Foie & Anguila roll (8ud.) *Foie & Eel Roll (8 pc.)*

43,50€

MARISCO Y PESCADOS Seafood & fish



Dorada al vapor
o Lubina al vapor
Steamed sea bream
o Steamed sea bass



24,00€



Lubina con salsa agri dulce
Seabass with Sweet and Sour Sauce



24,00€

Salmón a la plancha
Grilled Salmon



13,00€

Dorada a la plancha
Grilled Seabream



12,00€

Carabinero a la plancha
(1ud.) (mínimo 2)
Grilled Prawn (1pc.)(minimum 2)



9,00€

Pulpo gallego
Galician Octopus



14,00€

Calamares al estilo Kung Pao
Kung Pao Squid



15,95€

Calamares fritos con
sal y pimienta
Salt and Pepper Squid



15,95€

Gambas con anacardos
Prawns with Cashew Nuts



15,95€

Gambas con piña
Pineapple Prawns



15,95€

Gambas al estilo Kung Pao
Kung Pao Prawns



15,95€

CARNES *Meats*



Pollo teriyaki agridulce
Sweet and sour teriyaki chicken



11,00€



Solomillo con pimienta agridulce
Steak with sweet and sour pepper



22,00€



Entrecot de ternera 300-400g
Beef entrecote 300-400g

23,00€



Wagyu KAGOSHIMA A5 a la parrilla

Wagyu KAGOSHIMA A5 on the grill.

30,00€/100gr

Wagyu significa "vaca de Japón" de los kanjis: Wa: Japón y Gyu: Vaca. Su calidad se aprecia en la textura suave y el aroma único, ligeramente más dulce que el resto del ganado occidental. Se caracteriza por tener un marmoleado o infiltración de grasa entre las fibras musculares, que hacen que cada bocado se derrita en la boca. Esto se consigue gracias a los estrictos protocolos de cría y cuidado. Es versátil, permite muchos tipos de cortes y la elaboración de infinidad de platos.

Pato laqueado con crepes Media
Half roasted duck with crepes



12,00€

Ancas de rana con sal y pimienta
Salt and pepper frog legs

16,00€

Pato laqueado con crepes Entera
Whole roasted duck with crepes



23,00€

Chuletón vaca madurada 30 días 700-800g
30-day aged ribeye steak 700-800g

45,00€

Chashu
Chashu

11,95€

Ternera con salsa de ostras
Beef with Oyster Sauce

14,95€



Ternera con salsa negra
Beef in Black Sauce



16,95€

Ternera salteada con setas Mao Gu
Stir-Fried Beef with Mao Gu Mushrooms

14,95€



Ternera al estilo Kung Pao
Kung Pao Beef



15,95€

Cerdo asado estilo Char Siu
Char Siu (Chinese BBQ Pork)

13,95€

Pollo con anacardos
Chicken with Cashew Nuts



12,95€

Pollo al estilo Kung Pao
Kung Pao Chicken

12,95€



Pollo con setas Mao Gu
Chicken with Mao Gu Mushrooms



10,95€

MENÚ MEDIODÍA

Lunes a Viernes mediodía, excepto festivos

PRIMER PLATO *a elegir*

EDAMAME
SOPA DE MISO
WAKAME JAPONÉS
GYOZAS de pollo 2ud.
ROLLITOS de verdura 2ud.
GYOZAS de cerdo fritas 2ud.
GAMBAS panko rebozadas 2ud.
WANTON de queso camembert 2ud.

SEGUNDO PLATO *a elegir*

TERNERA con salsa de pimienta
PATAS DE PULPO salpimentadas
GAMBAS salpimentadas
SASHIMI salmón y atún 6ud.
DRAGON ROLL de gamba 8ud.
CALIFORNIA salmón queso 8ud.

TERCER PLATO *a elegir*

ARROZ blanco jazmín
YKISOBA fideos de pollo
YAKIMESHI arroz frito con gambas

PRINCIPAL *a elegir*

PATO laqueado con crepes 3ud.
POLLO TERIYAKI agri dulce
CHASHU
URAMAKI pollo salmón 8ud.
URAMAKI gambas aguacate 8ud.
TARTAR salmón aguacate y arroz

PRINCIPAL *a elegir + 4,00€*

TERNERA con salsa de pimienta
PATAS DE PULPO salpimentadas
GAMBAS salpimentadas
SASHIMI salmón y atún 6ud.
DRAGON ROLL de gamba 8ud.
CALIFORNIA salmón queso 8ud.

POSTRE *a elegir*

TIRAMISÚ casero
LITCHIS en almíbar
HELADO de matcha
FRUTA de temporada
PASTEL de calabaza casero
ROLLITO de chocolate casero

16,00€

INCLUYE 4 PLATOS, 1 POSTRE O CAFÉ Y BEBIDA
AGUA, REFRESCO o TERCIO (NO INCLUYE SAPPORO)

MENÚ 2 PERSONAS

SET MENU FOR 2 PEOPLE

Elegir 5 platos / Choose 5 dishes

Entrante *a elegir*

Ensalada mango y salmón
Tempura de verduras
Gambas rebozadas 6ud.

Starter to choose

Mango salmon salad
Vegetables tempura
Fried shrimp 6pc.

Entrante *a elegir*

Gyozas de pollo 4ud.
Rollito verdura 4ud.
W anton queso 4ud.

Starter to choose

Chicken Gyozas 4p
Vegetables spring roll 4P
Wanton cheese 4P

Entrante *a elegir*

Pato laqueado con crepes
Pollo teriyaki agridulce
Gambas salpimentadas

Starter to choose

Glazed duck with crepes
Teriyaki chicken
Salt and pepper shrimp

Principal *a elegir*

Arroz frito con huevo y gambas
Fideos yakisoba con pollo
Fideos de arroz con panceta pollo

Main course to choose

Fried rice with egg and shrimp
Yakisoba noodles with chicken
Rice noodles with bacon strips

Sushi roll *a elegir 8ud.*

Dragon roll *langostino con pepino y aguacate*
California roll *salmon philadelphia y aguacate*
Crispy tiger roll *pollo con salmon flameado*

Sushi roll to choose 8pc.

Dragon roll, prawn with cucumber and avocado
California roll, salmon philadelphia and avocado
Fried chicken with flambéed salmon

49,90€

Incluye 3 entrantes, 1 principal, 1 sushi roll, 2 postres y 2 cafés

Includes 3 starters, 1 main course, 1 sushi roll, 2 desserts and 2 coffees

MENÚ 3 PERSONAS

SET MENU FOR 3 PEOPLE

Elegir 5 platos / Choose 5 dishes

Entrante *a elegir*

Ensalada mango y salmón
Tempura de verduras
Gambas rebozadas 9ud.

Entrante *a elegir*

Gyozas de pollo 6ud.
Rollito verdura 6ud.
Wonton queso 6ud.

Entrante *a elegir*

Pato laqueado con crepes
Pollo teriyaki agri dulce
Gambas salpimentadas

Principal *a elegir*

Arroz frito con huevo y gambas *GRANDE*
Fideos yakisoba con pollo *GRANDE*
Fideos de arroz con panceta *GRANDE*

Sushi roll *a elegir 8ud.*

Dragon roll *langostino con pepino y aguacate*
California roll *salmón, philadelphia y aguacate*
Crispy tiger roll *pollo con salmón flameado*

Nigiri Salmón (4 ud.)

Starter to choose

Mango salmon salad
Vegetables tempura
Fried shrimp 9pc.

Starter to choose

Chicken Gyozas 6p
Vegetables spring roll 6P
Wonton cheese 6P

Starter to choose

Glazed duck with crepes
Teriyaki chicken
Salt and pepper shrimp

Main course to choose

Fried rice with egg and shrimp
Yakisoba noodles with chicken
Rice noodles with bacon strips

Sushi roll to choose 8pc.

Dragon roll, prawn with cucumber and avocado
California roll, salmon philadelphia and avocado
Fried chicken with flambéed salmon

Salmon Nigiri 4 pc.

74,85€

Incluye 3 entrantes, 1 principal, 1 sushi roll, 3 postres y 3 cafés

Includes 3 starters, 1 main course, 1 sushi roll, 2 desserts and 2 coffees

Osaka Fusion

MENÚ DEGUSTACIÓN LUBINA PARA 2 PERSONAS

Entrante

Ensalada *con mango, tomate, aguacate y salmón ahumado con salsa rosa*

Gambas rebozadas 4ud.

Pasta de carne con salsa sweet chili

Principal

Nigiri mixto 6ud.

Lubina en tempura con salsa agri dulce

Postre

Surtido de postre varios

SEA BASS TASTING MENU FOR 2 PEOPLE

STARTERS

Salad *with mango, tomato, avocado, and smoked salmon with pink sauce*

Breaded prawns 4 pc.

Meat pasta with sweet chili sauce

MAIN COURSES

Mixed nigiri 6pc.

Tempura sea bass with sweet and sour sauce

DESSERT

Assorted desserts

34,95€/por persona /Price per person

Osaka Fusion

MENÚ DEGUSTACIÓN CHULETÓN PARA 2 PERSONAS

Entrante

Ensalada *con mango, tomate, aguacate y salmón ahumado con salsa rosa*

Huevos rotos con jamón trufado

Croquetas de gamba y rabo de toro 4U

Principal

Tartar de salmón con arroz, aguacate, wakame y salsa ponzu.

Chuletón de vaca 30 días de maduración 750-850g

Postre

Surtido de postre varios

T-BONE STEAK TASTING MENU FOR 2 PEOPLE

STARTERS

Salad *with mango, tomato, avocado, and smoked salmon with pink sauce*

Broken eggs with truffled ham

Prawn and oxtail croquettes 4pc.

MAIN COURSES

Salmon tartare with rice, avocado, wakame, and ponzu sauce

30-day aged beef rib steak 750-850g

DESSERT

Assorted desserts

39,50€/ por persona /Price per person

Incluye entrantes, principal, postres y café

Includes starters, main course, sushi roll, desserts and coffee

CAFÉS E INFUSIONES COFFEE & TEA

Café solo <i>Espresso</i>	1,80€	Té negro <i>Black tea</i>	2,50€
Cortado <i>Espresso with a litte milk</i>	2,00€	Té Jazmín <i>Jasmine tea</i>	2,50€
Doble Espresso <i>double espresso</i>	2,50€	Té Verde <i>Green tea</i>	2,50€
Café con leche <i>Coffee with milk</i>	2,35€	Té Rojo <i>Red tea</i>	2,50€
Cappuccino <i>Cappucciono</i>	3,00€	Té de Tila <i>Linden tea</i>	2,50€
Carajillo con licor <i>Espresso with liquor</i>	3,00€	Manzanilla <i>Chamomile tea</i>	2,50€
Cremaet <i>Espresso with brandy and sugar</i>	5,00€	Bombón <i>coffee with condensed milk</i>	3,00€
Extra de Miel / Extra honey +0.50€			

REFRESCOS SOFT DRINKS

Coca Cola, Fanta, Sprite <i>Coca Cola, Fanta, Sprite</i>	3,50€	Gaseosa <i>Soda water</i>	3,50€
FuzeTea <i>FuzeTea</i>	3,80€	Tónica <i>Tónic</i>	3,80€
Aquarius limón o naranja <i>Lemon or orange Aquarius</i>	3,50€	Zumo Naranja <i>Orange juice</i>	4,50€

AGUA WATER

Font Vella 50cl <i>Still water 50cl</i>	3,00€	San Pellegrino 50cl <i>Sparkling water</i>	3,80€
Font Vella 1 L <i>Still water 1L</i>	5,00€		

CERVEZAS BEERS

Estrella Galicia <i>Double Estrella Galicia</i>	3,50€	Cerveza tostada <i>Still water 50cl</i>	3,75€
Doble Estrella Galicia <i>Double 1906</i>	3,75€	Radler <i>Grolsch Kadler</i>	3,95€
Estrella Galicia 0.0 <i>Estrella Galicia 0.0</i>	3,45€	Sapporo <i>Sapporo</i>	4,00€
Estrella Galicia Sin Gluten <i>Estrella Galicia Gluten-Free</i>	3,85€	Heineken <i>Heineken</i>	3,50€

COPAS DE VINOS GLASS OF WINE

Copa de Vino Blanco <i>Glass of white wine</i>	4,25€	Copa de Vino Tinto <i>Still water 50cl</i>	4,25€
Copa de Vino Rosado <i>Glass of rosé wine</i>	4,25€	Tinto Verano <i>Sparkling sweet wine</i>	6,00€

VINO BLANCO

	COPA	BOT.
Vino de la casa (house wine)	4,25€	16,00€
<i>Un vino blanco suave y refrescante, ideal para acompañar mariscos, pescados o disfrutar solos.</i>		
Diamante		15,00€
<i>Un vino blanco fresco y afrutado con un balance entre acidez y suavidad.</i>		
Marqués de Cáceres		16,00€
<i>Este vino blanco presenta un perfil fresco y afrutado con ligeras notas de manzana verde y cítricos.</i>		
Marina Alta		16,00€
<i>Un vino blanco aromático con notas tropicales y florales, ideal para disfrutar con sushi, mariscos y ensaladas frescas.</i>		

VINO TINTO

	COPA	BOT.
Vino de la casa (house wine)	4,75€	18,00€
<i>Un vino tinto suave y fácil de beber, ideal para cualquier ocasión.</i>		
Cune		18,00€
<i>Un rioja clásico con un profundo color rubí, que destaca por sus notas de frutos rojos y un toque sutil de especias y roble.</i>		
Viña Real		19,00€
<i>Un rioja tradicional con una mezcla armónica de sabores frutales rojos y taninos bien integrados.</i>		
Ramón de Bilbao		19,00€
<i>Un rioja estructurado con sabores de frutas maduras, chocolate y leves notas de vainilla.</i>		
Viña Pomal		20,00€
<i>Un rioja clásico con sabores intensos de frutas rojas, una influencia equilibrada del roble y taninos suaves.</i>		
Faustino Gran Reserva		29,00€
<i>Un rioja, Tempranillo, con aromas a frutas maduras, especias y toques de madera, ideal para carnes rojas.</i>		
Pago de los Capellanes Crianza		38,00€
<i>Es un vino tinto de la Ribera del Duero, tempranillo, con aromas a frutas y madera, equilibrado.</i>		

VINO ROSADO

	COPA	BOT.
Vino de la casa	4,25€	15,00€
<i>Vino rosado suave y fácil de beber, ideal para cualquier momento.</i>		
Las Campanas		16,00€
<i>Un vino rosado equilibrado con aromas florales delicados y sabores frescos a frutas rojas.</i>		
Peñascal		15,00€
<i>Un vino rosado fresco y crujiente, con sabores vibrantes de bayas rojas y una acidez refrescante.</i>		

White Wines

Marqués de Irún	18,00€
<i>Un vino blanco afrutado y elegante, con un delicado toque floral y notas cítricas para platos de pescado y mariscos.</i>	
Blanc Pescador	15,00€
<i>Un vino blanco ligero y refrescante, con notas cítricas y florales, perfecto para acompañar mariscos y platos ligeros.</i>	
Barbadillo	15,00€
<i>Un vino blanco de cuerpo ligero con notas de frutas frescas y un toque sutil de hierbas.</i>	
Martín Codax	25,00€
<i>Un vino blanco de alta gama con una excelente acidez y notas de frutas blancas y florales.</i>	

Red Wines

Azpilicueta	23,00€
<i>Un rioja rico y equilibrado, con sabores afrutados y sutiles notas de roble, ofreciendo un sabor elegante y refinado.</i>	
Enafe Crianza	20,00€
<i>Un tinto con cuerpo de Somontano, con sabores de frutas maduras, taninos suaves y un toque de roble.</i>	
Protos	19,00€
<i>Un tinto robusto y complejo de la Ribera del Duero, con ricos sabores de frutos oscuros y un toque de roble.</i>	
Marques de Riscal	28,00€
<i>Un rioja de renombre con sabores intensos a frutas, acidez equilibrada y un final largo y suave.</i>	
Lambrusco	13,00€
<i>Un vino tinto ligeramente espumoso, dulce y refrescante, con sabores afrutados y burbujas vivaces.</i>	
Viña Alberdi Roja Crianza	32,00€
<i>Uvas de tempranillo, con frutos rojos y matices de madera, ideal para barrila, embutidos y quesos curados.</i>	
Pago de los Capellanes Reserva	51,00€
<i>Un vino tinto de tempranillo, con aromas complejos, taninos elegantes y final largo.</i>	

Rosé Wines

Lambrusco	14,00€
<i>Un vino rosado ligeramente espumoso, fresco y afrutado, con un toque dulce y ligero.</i>	
Marqués de Cáceres	15,00€
<i>Un vino rosado fresco y afrutado, con una acidez equilibrada y un final refrescante.</i>	
Mateus Rose	15,00€
<i>Un clásico vino rosado portugués, ligero y ligeramente dulce, con notas de fresa y cítricos.</i>	

OSAKA FUSION

R E S T A U R A N T

Reserva:
963 44 37 66

Avenida Francia 15 bajo izq. 46023 Valencia