



**Donde cada estilo de vida
tiene su sabor.**

Comidas: 13h a 16:30 h

Cenas: 20h a 23:30h

*cocina cierra 30 min antes del fin de horario.



Menú

PRIMERO + SEGUNDO + POSTRE o CAFÉ

ESCOJE TU 1º PLATO

ENSALADAS

4 opciones para elegir en la siguiente página

CAUSA LIMEÑA

ALERGENOS: gluten, huevo, sésamo, soja, sulfitos

PIADINA DE CHAMPIÑÓN con bacon

ALERGENOS: frutos secos, gluten, huevo, leche, mostaza, sulfitos

TORTITA DE MALENA ¡NUEVO!

Deliciosa tortita de trigo con huevo duro, cebolla roja, aguacate, ensaladilla de atún y lechuga.

ALERGENOS: gluten, huevo, sésamo, soja, sulfitos

ALITAS DE POLLO al limón

HUMMUS CON VERDURAS

en témpura y miel

Receta vegana, vegetariana

BERENJENAS GRATINADAS

con queso, aceto balsámico y cilantro

ALERGENOS: leche, sulfitos. Receta vegetariana.

PULPO ASADO con hummus trufado

(6,5 € suplemento)

ALERGENOS: crustáceos, frutos secos, gluten, moluscos, sulfitos

Menú Infantil

8'95 €

Refresco + Plato + Postre

Hamburguesa con queso y patatas fritas

Pizza Margarita

Pasta Pomodoro (rigatone o spaghetti)

Pasta york crema (rigatone o spaghetti)

Salchicha con huevo frito y patatas fritas.

PRECIO Y HORARIOS

Menú de día

de lunes a viernes, no festivos

11'95 €

Menú de día

sabados, domingos y festivos

15'95 €

Menú de Noche

de lunes a domingo

15'95 €

Menú Infantil

8'95 €

INFORMACIÓN ALÉRGICOS, CONSULTA A NUESTRO EQUIPO PARA SABER MÁS: ** Puede contener trazas



DETALLE DE BIENVENIDA
COCTEL DE PIÑA COLADA EN LAS CENAS

ESCOJE TU 2º PLATO

Elige tu receta personalizada

PIZZA

PASTA

RISOTO

POKE BOWL

HAMBURGUESA

CARNE Y PESCADO elige entre

MUSLITO DE POLLO asado deshuesado

FILETE DORADA a la plancha

SOLOMILLO DE CERDO con salsa boletus

ALERGENOS: gluten, huevo, leche, moluscos, mostaza, pescado, soja, sulfitos

BISTEC DE TERNERA

COSTILLAR IBERICO BBQ

cocinado a baja temperatura y salsa barbacoa (5 € suplemento)

ALERGENOS: pescado, sulfitos

Acompañados de arroz, patatas fritas, ensalada y pisto (berenjenas, pimiento y ajo)

ENTRECOT DE LOMO ALTO

(300 gr. aprox.)

con patatas fritas y pimiento del padrón.

(8€ suplemento)

Sugerencia de temporada.

POKE BOWL JAPONÉS

ALERGENOS: frutos secos, gluten, pescados, sésamo, soja, sulfitos



¿Qué tal si compartimos?

PATATAS LAVIN 6,95 €

Patatas frita acompañadas de una cremosa salsa de queso grana padano y cilantro.

ALERGENOS: gluten, huevo, leche, moluscos, mostaza, soja, sulfitos

PATATAS BRAVAS 6,95 €

Con nuestra especial salsa casera PICANTE y un toque de sal negra del Himalaya.

ALERGENOS: frutos secos, gluten, huevo, leche, sulfitos. Atención receta picante.

FONDUTA DE QUESO 7,95 €

Fondue con sabrosos tropezones de gorgonzola y pan recién horneado.

ALERGENOS: gluten, leche, sésamo, sulfitos

PULPO con hummus trufado 13,50 €

Delicioso tentáculo de pulpo troceado acompañado de hummus trufado, taquitos de trigo, aove y cilantro.

ALERGENOS: crustáceos, frutos secos, gluten, moluscos, soja, sulfitos

Pulpo con puré trufado



PAN DE LA CASA 3,95 €

4 variedades, acompañado de tomate rallado natural y aioli

ALERGENOS: gluten, leche, sésamo, sulfitos

FINGUERS DE POLLO 4,95 € / 7,95 €

ALERGENOS: gluten, leche, sulfitos**

Especiado americano, salsa miel-mostaza y BBQ

4 unidades

8 unidades

PIADINA 7,50 €

Deliciosa tortita de trigo enrollada rellena de champiñones, bechamel y bacon, acompañada de queso grana padano y salsa di Roma.

ALERGENOS: frutos secos, gluten, huevos, leche, mostaza, sulfitos**

NACHOS FOODIE

1/2 Ración

1 Ración

Sabrosa tortilla de maíz con ternera picada, pomodoro Lavin, queso mozzarella fundido, pico de gallo, salsa cheesebacon, guacamole y jalapeños.

ALERGENOS: frutos secos, gluten, huevos, leche, mostaza, soja, sulfitos**

¿Te apetece carne de la buena?

MUSLITO DE POLLO ASADO 8,95 €

Deshuesado y acompañado de arroz, deliciosas patatas fritas, ensalada y verdura asadas.

ENTRECOT DE LOMO ALTO 21,95 €

300 gr. aprox. de jugosa carne acompañado de patatas fritas y pimientos de padrón.

COSTILLAR IBÉRICO BBQ 18,95 €

cocinado a baja temperatura, acompañado de arroz, patatas fritas, ensalada y delicioso pisto.

ALERGENOS: pescado, sulfitos

¿Quizás una ensalada?

ENSALADA FOODIE 9,95 €

Lechuga fresca, acompañada de una salsa especial de mango, fresas, tomates cherry, cebolla roja, anacardos, queso feta y aguacate.

ALERGENOS: cacahuete, frutos secos, leche, sésamo. Receta vegetariana**

ENSALADA SWEET 9,95 €

Deliciosa lechuga mix, con aove de albahaca, queso de cabra y oregano, mango, manzana confitada, con un toque crujiente de anacardos y spec de serrano.

ALERGENOS: frutos secos, gluten, leche

ENSALADA CÉSAR DE POLLO 9,95 €

Fresca lechuga con pollo asado, tomatitos cherry, salsa césar, picatostes y lascas de queso grana padano.

ALERGENOS: frutos secos, gluten, leche, moluscos, mostaza, pescado, sulfitos**

CAPRICHO DEL COCINERO

Cada día nuestro cocinero nos deleita con su plato capricho del día,

¿Quieres descubrir cuál es el de hoy?

Y además



Viaja a través de los sabores con tu Poke Bowl

MEXICANO

10,95 €

Arroz, con salsa de miel y mostaza, acompañado de nachos, pico de gallo, maíz, pollo asado, aguacate, mix de semillas y salsa sriracha PICANTE.

ALERGENOS: frutos secos, gluten, mostaza, pescado, sésamo, soja, sulfitos.
Atención receta picante.

WAKAME ¡NUEVO!

10,95 €

Arroz con salsa cesar teriyaki, pollo grill, wakame, tomatitos cherry, maíz, mix de semillas y aguacate.

ALERGENOS: frutos secos, huevo, leche, mostaza, sésamo, soja, sulfitos

JAPONÉS

10,95 €

Arroz, salsa agri dulce y teriyaki, edamame, wantan, wakame, pepino, aguacate y salmón ahumado.

ALERGENOS: frutos secos, gluten, pescados, sésamo, soja, sulfitos

LOS ÁNGELES

10,95 €

Arroz con salmón ahumado, salsa agri dulce, aguacate, wakame, edamame, mango y un toque de sésamo.

ALERGENOS: frutos secos, pescados, sésamo, sulfitos

Risotto



Risotto boletus

BOLETUS

10,95 €

Arroz Risotto con salsa boletus, nata y champiñones salteados, con un sabroso toque de ajo.

ALERGENOS: frutos secos, gluten, leche, soja

GAMBERETI

10,95 €

Arroz Risotto, con aove, ajo, guindillas, gambas, pomodoro, nata y cilantro.

ALERGENOS: cacahuete, frutos secos, leche, sésamo, sulfitos. Receta picante.

Hamburguesas muy especiales

Elige tu carne:

1. Ternera 100%
2. Vegana Heura
3. Pollo Crispy

Elige tu pan:

1. Brioche
2. Sin gluten
(1€ suplemento)

Y ahora tu receta especial:

TRUFADA

10,95 €

Tu hamburguesa con jugosa mayonesa trufada, cebolla caramelizada, bacon, queso cheddar y huevo frito.

ALERGENOS: gluten, huevo, leche, mostaza, sulfitos.**

Hamburguesa trufada



MEXICANA PICANTE

10,95 €

Tu hamburguesa acompañada de salsa cheesebacon, queso cheddar, pepinillos, pico de gallo, nachos y sriracha picante.

ALERGENOS: gluten, huevo, leche, mostaza, soja, sulfitos. Receta picante.**

COREANA

10,95 €

Hamburguesa acompañada de salsa BBQ coreana, cebolla roja, bacon, pepinillos y queso cheddar.

ALERGENOS: gluten, huevos, leche, mostaza, sésamo, sulfitos**

CLÁSICA AMERICANA

10,95 €

Fantástica hamburguesa con tomate, cebolla roja, lechuga, pepinillos, queso cheddar, mayonesa y ketchup.

ALERGENOS: gluten, leche, mostaza, sulfitos**

DOBLE CHEESE BACON

13,95 €

Doble hamburguesa con doble queso cheddar salsa BBQ Coreana, salsa CheeseBacon ahumada, cebolla caramelizada, pepinillos y bacon.
(3€ suplemento en menú)

**¡Y AHORA, +CARNE EXTRA
POR SOLO 3 € C/U!**

Pizza

COJONUDA 12,95 €

Pomodoro, mozzarella fior di latte, queso emmental, delicioso jamón serrano, manzana confitada y rúcula.

ALERGENOS: gluten, huevo, leche, sulfitos.**

ATÚN 10,25 €

Pomodoro, mozzarella fior di latte, queso emmental, atún, cebolla roja y aceituna negra.

ALERGENOS: gluten, huevo, leche, mostaza, pescado, soja, sulfitos.**

TARTUFATA 12,65 €

Salsa tartufata, mozzarella fior de latte, emmental, york, champiñones, aceitunas negras y con un toque de mix de semillas.

ALERGENOS: gluten, huevo, leche, mostaza, soja, sulfitos.

VEGETARIANA 11,65 €

Pomodoro, mozzarella fior di latte, emmental, deliciosas verduras asadas, champiñones y mix de semillas.

ALERGENOS: gluten, huevo, leche, mostaza, sésamo, soja, sulfitos. Receta vegetariana**

SOBRADA 12,65 €

Pomodoro, mozzarella Fior di latte, Emmental, Sobrasada, Mortadela Trufada, Rúcula, Miel y Anacardos.

ALERGENOS: gluten, huevo, leche, mostaza, sésamo, soja, sulfitos.**

CUATRO QUESOS 10,95 €

Salsa de queso, mozzarella fior di latte, emmental, queso azul y de cabra. ALERGENOS: gluten, huevo, leche, mostaza, sulfitos.**

POLLO BBQ 10,95 €

Mozzarella, emmental, pollo asado con salsa BBQ y cebolla roja. ALERGENOS: gluten, huevo, leche, mostaza, sésamo, sulfitos.**

A LA MIEL 12,65 €

Pomodoro, mozzarella fior di latte, emmental, pollo al horno, queso de cabra, tomate seco y miel.

ALERGENOS: gluten, huevo, leche, mostaza, soja, sulfitos.**

PROSCIUTO 10,95 €

Pomodoro, mozzarella fior di latte, emmental y jamón york. ALERGENOS: gluten, huevo, leche, mostaza, sulfitos.**

PEPPERONI 10,25 €

Pomodoro, mozzarella fior di latte, emmental y peperoni.

ALERGENOS: gluten, huevo, leche, mostaza, sulfitos.**



Pizza peperoni

Elige tu pasta:

1. RIGATONE
2. SPAGUETTI
3. RELLENA
4. LASAÑA BOLOÑESA

*No incluye salsa extra

Personaliza con tu receta favorita:

FRUTI DI MARE 10,95 €

Salsa de marisco con cilantro y ajo, acompañado de un surtido de mariscos y pescado.

ALERGENOS: crustáceos, gluten, moluscos, pescado, soja, sulfitos.**

PIRATA 10,95 €

Salsa pomodoro, nata, mantequilla, ajo, guindillas, gambas y cilantro. ALERGENOS: crustáceos, gluten, leche, mostaza, sulfitos.** Receta picante.

PESTO 10,95 €

Albahaca fresca, Quesa Parmesano, piñones, ajo y aceite de oliva. ALERGENOS: cacahuete, frutos secos, gluten, mostaza, sulfitos.**

BOLOÑESA 10,95 €

ALERGENOS: gluten, sulfitos.**

Salsa pomodoro, cebolla, ternera picada especiada.

AL FORNO 10,95 €

Pomodoro, nata, bechamel, queso mozzarella, champiñones y chorizo. ALERGENOS: gluten, leche, mostaza, sésamo, sulfitos.**

PRIMAVERA 10,95 €

Calabacín, pimientos rojo y verde, champiñón y cebolla con salsa pesto y queso feta.

ALERGENOS: frutos secos, gluten, leche, sésamo, soja, sulfitos.**

PEPERONCINO 10,95 €

Aceite de oliva, ajo, guindillas y gambas salteadas.

ALERGENOS: gluten, mostaza, sulfitos.** Receta picante.

PUTTANESCA 10,95 €

Aove, ajo, tomatitos cherry, aceitunas negras, anchoas desmigadas aderezado con hojas de albahaca.

ALERGENOS: pescado, sésamo, soja, sulfitos.**

CARBONARA 10,95 €

Huevos, pimienta, queso parmesano, bacon, crema y cebolla.

ALERGENOS: gluten, huevos, leche, sulfitos.**

Pasta rellena con salsa carbonara



Pasta

El postre no puede faltar

VASITOS CASERO diferentes sabores 2'45 €
ALERGENOS: cacahuete, frutos secos, gluten, huevo, leche, sésamo, sulfitos.

TARTAS CASERAS diferentes sabores 2'95 €
ALERGENOS: cacahuete, frutos secos, gluten, huevo, leche, sésamo, sulfitos.

HELADOS diferentes sabores 2'45 €
ALERGENOS: leche, sulfitos.

FRUTA DEL DÍA 1'45 €

GRANIZADO de limón 1'90 €
Con un toque de licor 2'20 €

¿Qué te apetece beber?

Agua filtrado sostenible 2 €
Agua con gas 2 €
Pepsi 2'90 €
Kas (naranja/limón) 2'90 €
Aguarade (naranja/limón) 2'90 €
Lipton (limón/mango-maracuyá) 2'90 €
Tónica 2'90 €
Bitter 2'90 €
Zumos (piña/melocotón) 2'30 €

VINO TINTO

Finca del Mar, Monastrell 12'00 €
D.O. Valencia. 13,00%vol.
Ceremonia Crianza, C.S 14'00 €
D.O. Utiel-Requena 13,00%vol.
Ceramic Monastrell 19'00 €
D.O. Utiel-Requena 13,00%vol.
Vicente Gandia Bobal 19'50 €
D.O. Utiel-Requena 14,00%vol.

Copa de la casa "Finca del Mar" 2'80 €
(Tinto, blanco afrutado o blanco verdejo)

Jarra de sangría 1l. 11'95 €
tinto/blanco

Jarra de ladrón de verano 11'95 €
Tinto de verano con limón

CERVEZAS TIRADOR

Águila Rubia / Amstel Oro /
Ladrón de Verano
Doble 2'90 €
Tanke 1/2 l. 3'50 €

BANANA SPLIT ¡NUEVO! 6,90€
3 Bolas de Helado, Plátano, Nata, Sirope de Chocolate
y Anacardos.

BROWNIE con helado **¡NUEVO!** 6,90€
Brownie de Chocolate, Mermelada de Frutos Rojos, Helado de Vainilla, Sirope de Chocolate Crujiente y anacardos.

Tarta Banofi

CAFÉ

Solo 1'40 €
Cortado ALERGENOS: leche 1'60 €
Carajillo 2'20 €
Americano 1'70 €
Bombon ALERGENOS: leche 1'90 €
Cremaet 2'60 €
*del tiempo 0'20 €
*tocado 0'80 €
Infusiones 1'60 €

VINO BLANCO

Finca del Mar, Chardonnay 12'00 €
D.O. Valencia. 12'50%vol.
Finca del Mar, Verdejo 12'00 €
D.O. Valencia. 12'50%vol.
Ceremonia Sauvignon Blanc 14'00 €
D.O. Utiel-Requena 13'00%vol.
Vicente Gandia Bobal 19'50 €
D.O. Utiel-Requena 12'00%vol.

VINO ROSADO

Vicente Gandia Bobal 19,50 €
D.O. Utiel-Requena 12,00%vol.

TERCIOS

Heineken 1/3 2'95 €
Heineken 0/0 2'95 €
Águila sin filtrar 2'95 €
Amstel oro 0/0 3'50 €
Alcázar 2'95 €
Cruz Campo sin gluten 3'50 €

¡¡NUEVO!!

EXTRA GRANIZADO CON TU CERVEZA 0'50 €

