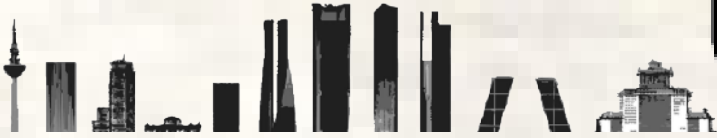


Síguenos:  

Reservas:
Tel.: 91 523 4142
Info: cafeteriavalverde4@hotmail.es
#Dondetegustaestar



Valverde

cafetería

PARA PICAR

Tabla de quesos Gourmet	14.00	●
Trufa,Chili, Romero, Cerveza		
Jamón Jabugo con “ Pa amb Tomaquet”.....	16.00	●●●
Pinchos de Huevo “Mejor tapa de España ”(victoria)	12.00	●●
Patatas Bravas picantes	4.50	●
Oreja.....	6.00	●●●
Croquetas de Lisa (8 unidades).....	8.00	●●●
Rabo Toro		
Boletus		
Queso Azul		
Jamón		
Palitos Mozzarella.....	8.00	●●●●
Ensaladilla Rusa.....	7.00	●●
Alitas de Pollo Crujientes.....	7.00	●●
Huevos Rotos (J,B o C).....	7.00	●●
Nachos de Lisa (pican todos).....	9.00	●●●
Combo	12.00	●●●
Nuggets, Alitas, Fingers, Croquetitas		
Jalapeños rellenos con queso cheddar crujiente.....	8.00	●●●●

NOS GUSTA TIRAR LA CAÑA

PESCADOS

Pulpo Parrilla.....	12.00	●●●
Salmón Fresco a la plancha.....	16.00	●●●
Chipirones Parrilla.....	8.00	●●
Calamares Frescos	8.00	●●

LA HUERTA

Parrillada verduras	12.00	●●
Ensalada Verdisima.....	6.00	●●
Ensalada Caprece	6.00	●●
Ensalada tomate de la huerta y ventresca	6.00	●●

LA CARNE ES DEBIL

Y LA NUESTRA IRRESISTIBLE

Costillar a la Barbacoa	
500 gr.....	14.00
Cachopo ternera ●●●	
con jamón.....	17.00
Solomillo de ternera	
250gr.	16.00

HAMBURGUESA	
“VALVERDE” ●●	
(Carne vacuno, lechuga, tomate, cebolla, bacón, queso).....	7.50

HAMBURGUESA	
DE POLLO CRUJIENTE ●	
(Pollo crujiente, lechuga, tomate, cebolla).....	7.00

* Todas nuestras hamburguesas con pan “Brioche Burguer.” También pan sin gluten.
Suplemento 1 €

SPANISH	
BURGER ●●●	
(Tortilla Española, tomate, lechuga, queso).....	7,00

HAMBURGUESA	
VEGETAL ●	
(Hamburguesa vegetariana con verduras y cereales).....	7.00

MONTADITOS

ESPECIALES

2,90€

Público ●	
Jamón serrano, queso fresco, tomate y pesto	
Tuenti ●	
Lechuga, tomate, pollo y ali-oli	
* Valverde	
Bacon, lomo y queso	
Fuencarral ●	
Tres quesos y orégano	
* Telefónica ●	
Solomillo y roquefort	
La tuerka ●	
Queso cabra y pesto	
Gran Vía	
Lomo adobado y chorizo	
Montera	
Pimiento frito y lomo	
Plaza Callao	
Pollo y bacón	
Desengaño ●	
Chistorra y salsa brava	
* Sol ●●	
Tortilla francesa y chorizo picante	
Grupo Prisa ●	
Solomillo al ali-oli	
* Chueca ●●	
Queso cabra y anchoas	
Plaza Luna	
Jamón serrano y tomate	
Huertas	
Lechuga y pollo	
* Green momit ●	
Pollo, pimientos, ali-oli y jamón	
Primark	
Hamburguesa y bacon	
Barco ●●	
Salmón, mayonesa y tomate	
La familia ●	
Solomillo, queso y ali-oli nuevo	
Kimia ●●	
Gulas, Ali-oli, tomate	
* Gurtel ●●	
Anchoa, mozzarella, tomate y oregano	
Púnica ●●	
Atún, tomate y ali-oli	
* Lezo ●●●	
Calamares y Mayonesa	
*sugerencias de la casa	

MENÚ DEL DÍA

PRIMER PLATO
SEGUNDO PLATO
BEBIDA
POSTRE O CAFE
11.90 €
(de 13:00 a 16:00h)

BOCADILLOS DE

TODA LA VIDA

Tortilla	4.00	●
Pepito ternera.....	5.50	
Lomo / Queso.....	4.50	●
Calamares Madrileños.....	3.50	●●●
Chorizo ibérico.....	4.70	
Bacon / Queso.....	3.70	●

SANDWICH VEGETAL4.50
Un sandwich elaborado con auténtico pan nórdico de centeno, lechuga, tomate, espárragos, mayonesa y huevo. ●●●

SANDWICH “CLÁSICO”3.50
Un sandwich elaborado con auténtico pan nórdico de centeno recién tostado con lonchas de jamón cocido y delicioso queso fundido. ●●●

SANDWICH “VALVERDE” 5.00
Un sandwich elaborado con auténtico pan nórdico de centeno ,jamón, bacon, queso cheddar y huevo. ●●●

Menú

CACHOPO

Aperitivo
+
Entrante
TABLA DE IBERICOS
+
PLATO PRINCIPAL a compartir
Cachopo de ternera de jamón serrano y queso ●●●
o
Cachopo de ternera de cecina y queso cabra ●●●
PAN Y BEBIDA
24,95€
para 2 personas



Ualverde

cafetería

BODEGA

VINOS TINTOS

Botella Copa

Viña Amézqueta Cosecha 75cl.....	12,00	3,00
D.O. Ca Rioja (Tempranillo)		
Dominio de Calles Crianza 75cl.....	12,00	3,00
D.O.P. Valencia (Tempranillo)		
Vega Mazcán Crianza 75cl.....	18,00	3,30
D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)		
Vegamar Crianza Vino de Autor 75cl.....	18,00	3,30
D.O.P. Valencia (Tempranillo, Syrah y Merlot)		

VINOS BLANCOS

Botella Copa

Huella de Merseguera 75cl D.O.P. Valencia.....	14,00	3,00
Huella de Sauvignon Blanc 75cl D.O.P. Valencia..	14,00	3,00
Huella de Verdejo 75cl D.O.P. Valencia.....	14,00	3,00
Leneas 75cl (Albariño) D.O. Rias Baixas.....	18,00	3,30
Vegamar Vino de Autor (Sauvignon Blanc y		
Moscatel de Alejandría) 75cl D.O.P. Valencia.....	18,00	3,30

BEBIDAS

Refrescos	2,40
Acuario.....	2,20
Zumos Embotellados.....	2,00
Vaso Casera	1,00
Agua Font Vella 50cl.....	1,90
Agua con Gas.....	2,40
Tonica Premium	2,00
Red Bull.....	2,20
(suplemento 1,00 en combinados)	
Tinto Verano con limón.....	2,40
Vermouth Casero	1,80
Aperol Spritz	2,40
Sangria	2,40

Cervezas ARTESANALES

CIBELES RUBIA

Una cerveza de tipo Pale Ale muy ligera y refrescante con cierto aroma a lúpulos florales un ligero retrogusto a cítricos. Se elabora con diferentes variedades de lúpulos, predominando el lúpulo de león y con una de las mejores aguas del mundo, la de Madrid.

LA VALLEKANA “ROJA”

La vallekana IPA “16 cuerdas” es el estilo más potente que tenemos y que lanzamos en Mayo de 2015. Mas aromática y amarga, con su 7% de alcohol es una cerveza artesana que, como muestra su etiqueta, golpea mas duro. Un verdadero placer para los paladares mas exigentes y gustosos de sabores fuertes.

La etiqueta de la botella IPA esta dedicada al boxeador Antonio Ruiz “El emperador de Vallecas”.

Cerveza homenaje a todos aquellos luchadores que con sus logros, esfuerzo y dedicación han hecho de ser vallecano un orgullo.

LA VALLEKANA “GOLDEN ALE”

Detrás de La Vallekana hay un barrio entero, de cientos de años, con su propia idiosincrasia y cultura identitaria. Cervezas La Vallekana nace con la apuesta de una primera cerveza rubia “Golden Ale”, muy fácil de beber y entender, con una base de maltas germánicas y un tratamiento de lúpulo al estilo norteamericano, que introduzca a nuestro barrio en el mundo de lo artesanal.

BARRICA MAHOU BOURBON

Barrica Bourbon de Mahou es una cerveza lager envejecida en barrica de Bourbon, de ahí su nombre. El resultado de su reposo son las intensas notas a caramelo, pinceladas a frutas maduras, y un marcado aroma a vainilla y coco.

BARRICA MAHOU

Mahou Barrica 12 meses es la lager más reposada de la colección Barrica. Doce meses en barricas de roble francés, cuyo tiempo de maduración imprime notas de vainilla, frutos secos, caramelo y miel. Infinitos matices que se mezclan en perfecto equilibrio para lograr una sensación dulce al paladar.

MAHOU MAESTRA

Más de 125 años de experiencia y saber hacer inspiran hoy a los Maestros Cerveceros de Mahou para crear esta cerveza tostada de doble lúpulo, gran cuerpo y sabor intenso.

ALHAMBRA 1925

El saber hacer de Cervezas Alhambra y el lúpulo Saaz de la más alta calidad se unen para presentar Alhambra Reserva 1925. Una cerveza estilo Pilsen Bohemia con carácter intenso y mucho cuerpo. Su personal color, a medio camino entre el oro y el ámbar, revela el carácter especial de Alhambra Reserva 1925.

ALHAMBRA RESERVA

El tiempo y dedicación de los maestros cerveceros son el resultado de la nueva Alhambra Reserva Roja. De color cobre con tonos rojizos, y un marcado aroma del cereal tostado, entusiasmo e invita al deleite de sus matices y sabores.

LA VIRGEN LAGER

Madrid Lager es cerveza de baja fermentación. Se elabora de manera tradicional, fermentada y madurada a bajas temperaturas durante más de 40 días, para conseguir un sabor sutil y equilibrado. Para su elaboración se utilizan 4 tipos de mata y 3 variedades de lúpulo diferentes. Color dorado de espuma blanca. Moderadamente amarga.

LA VIRGEN JAMONERA

La Jamonera es cerveza de alta fermentación estilo Amber Ale. Tostada y de color rojizo es perfecta para acompañar un buen bocata de jamón. Elaborada con maltas tostadas y caramelizadas que le aportan sus característicos aromas frutales.

LA VIRGEN INDIA PALE ALE IPA

es cerveza lupulada en fresco con lúpulos citra y cascade para conseguir un sabor cítrico y resinoso. Su intenso sabor a lúpulo y equilibrio maltoso la hace una delicia para los cerveceros más exigentes.

BARRIACA PORTER

Arriaca PORTER es una cerveza artesana negra, oscura y licorosa, con matices torrefactos de café, chocolate y frutos secos.

SAN MIGUEL RADLER

Cerveza que se elabora con el punto justo de San Miguel Especial y zumo natural de limón, está indicada para aquellos consumidores de cerveza con limón que busquen una alternativa saludable y que sepan disfrutar de un sabor especial, con un toque más amargo y con carácter. Asimismo, tras degustar esta cerveza se puede apreciar una sensación ácida muy notable y refrescante.

SAN MIGUEL SIN GLUTEN

Entrada ligeramente dulce y muy refrescante, con buena acidez, al final deja una mezcla cítrica y amarga equilibrada y refrescante.

CERVEZA

Barril Caña	1,40
Barril Cañón	2,40
Barril Jarra 500ml.....	3,50
Mahou Maestra.....	2,20
San Miguel Magna.....	2,20
Caldero XL Cerveza + Ración	25,00
Caldero XL Sangría + Ración	20,00
Cervezas Artesanales.....	3,50
Cibeles Rubia, La Vallekana “Roja”, La Vallakana “golden Ale”, Alhambra 1925 Barrica Mahou Bourbon, Barrica Mahou, Alhambra Reserva, La Virgen Lager, La Virgen Jamonera, La Virgen India pale Ale, Arriaca Porter, San Miguel Radler, San Miguel sin Gluten.	

COMBINADOS

Arehucas.....	5,00
Vodka.....	5,00
JB	5,00
Bombay Blanco	5,00
Brugal Añejo	5,00
Johnnie Walker Red.....	5,00
Puerto Indias.....	7,50
Beefeter Gin.....	7,50
Tanqueray Gin	7,50
White Label.....	7,50
Four Roses Bourbon	7,50
Ballantines.....	7,50
Bombay Sapphire.....	7,50
Gin City Valencia.....	7,50
Gin City London.....	7,50

#Dondetegustaestar

Síguenos:  

Reservas:

Tel.: 91 523 4142

Info: cafeteriavalverde4@hotmail.es