

MARINEROS

Calamares		13
Cocinados a la plancha con aceite de cebollino.		
Sardinas a la plancha		10,5
Tartar de Atún		16,5
Marinado en soja sobre base de aguacate con mayonesa de kimchi.		
Titaina		11
Plato típico del Cabanyal. Guiso de pimiento rojo y verde, salsa de tomate y atún.		
Gambas rayadas a la plancha		17
Zamburiña		3,5
Gratinada con allioli de lima.		
Croqueta de gamba y puerro		2,7/unid.
Croqueta artesanal de gamba y puerro.		

CARNÍVOROS

Croqueta de cocido		2,7/unid.
Croqueta artesanal de cocido.		
Causa limeña		12,5
Cremoso de patata, ají y aguacate con pollo asado a baja temperatura.		
Carrillada ibérica		18,5
Cocinada en vermut y naranja a baja temperatura con un cremoso de patata.		
Entraña de ternera		15,5
Con chimichurri y pimientos de padrón.		
Figatell		3,8
Mini burger de cerdo con mermelada de tomate, cebolla caramelizada y brotes.		
Abanico ibérico		17,5
Cocinado a baja temperatura, flambeado con Terry y salsa de mango.		

HERBÍVOROS

Ensalada La Otra Parte		12
Brotos aliñados con miel/mostaza y un toque de frambuesa, granada, manzana, cherris, queso de cabra a la plancha, pesto y nueces.		
Ensalada de burrata		14,5
Tomate valenciano, burrata, tierra de aceituna negra y pesto.		
Alcachofas con salsa Romescu		8
Alcachofas confitadas y fritas con salsa casera Romescu.		
Champiñones		8,8
Rellenos de queso azul y espinacas, con almendra laminada y reducción de mistela.		
Falafel		3,8
Mini-Burger de garbanzos con salsa de yogur, chucrut y brotes.		
Milhojas de berenjena		12,5
Con salsa de tomate, orégano y queso mozzarella y queso cheddar.		
Patatas bravas		7,3
Con alioli, salsa valentina y pimentón.		
Pimientos de padrón		8,5

GOLOSOS

¡Pregunta al personal por nuestros platos más dulces!			
Un postre		5,5	
Selección de 3 postres		14,5	

ALÉRGENOS



BEBIDAS



Vinos Blancos

Peramor Verdejo D.O. Rueda	3,6/17,5
1707 Chardonnay D.O. Almansa	3,9/19
Pionero Albariño D.O. Rías Baixas	4,6/23
Vinho Verde D.O. Portugal	21
Beberás de la copa de tu hermana D.O. Valencia	22,5

Vinos Tintos

Chaval Bobal Joven. Eco. D.O. Valencia	3,7/18
Los Frailes Monastrell. Biodinámico D.O.Valencia	3,9/19
La Maldita Garnacha. D.O. La Rioja	4,1/20,5
912 d'Altitud Tempranillo D.O. Ribera del Duero	23
Trilogía Monastrell, Cabernet, Tempranillo D.O: Valencia	23

Cervezas/Refrescos/Café

Agua/Agua con gas	2,5/2,8
Coca-Cola, Fanta Naranja/Limón, Sprite, Fuzetea	3,5
Caña de Alhambra	2
Doble o Clara. Alhambra	2,9
Radler. Tercio Alhambra	3,3
Mahou Sin Gluten	3,5
Alhambra sin alcohol/Magna tostada sin alcohol	3
Alhambra Reserva (alc.6,4°)/Roja (alc.7,2°)	3,5
Pinta	4,3
Jarra de cerveza Alhambra	9,5
Sangría Copa/Jarra	4,3/14,5
Tinto de Verano Copa/Jarra	3,9/13,5
Vermuth Rojo/Blanco	3,5
Cubata/Cubata Especial	7,5/8,5
Chupito/Chupito Especial	2/2,8
Café solo/Expresso	1,7
Cortado/Café americano/Café doble	2
Café con leche/Bombón	2,2
Carajillo/Carajillo Especial	2,5/3
Infusión	2,3