



SHARDANA

ALMA MEDITERRANEA

...entre Italia y Valencia, cocina que sabe a mar

PARA REFRESCARSE

- Vitello Tonnato** 2-3-4 € 16
FINAS LÁMINAS DE TERNERA COCINADA LENTAMENTE CON SALSA TONNATA CREMOSA, ALCAPARRAS Y AOVE.
- Pomodoro Shardana** 4-5-7-12 € 16
TOMATE FRESCO, BURRATA, AGUAÇATE, ANCHOAS, CEBOLLA MORADA Y RUCULA FRESCA.
- Ensaladilla** 1-3-4-7-12 € 14
PATATA Y ZANAHORIA CON MAYONESA CASERA, ENCURTIDOS Y VENTRESCA SELECCIONADA.
- Ensalada Mediterranea** 7-14 € 14
HUMMUS DE REMOLACHA, FETA, POMODORINI, CETRILO, ANGURIA, CIPOLLA ROSSA, MENTA, YOGURT GRECO
- Ensalada de Pulpo** 4-9-13-15 € 17
PULPO TIERNO CON PATATAS, TOMATE FRESCO, ACEITUNAS VERDES, ALCAPARRAS Y CEBOLLA MORADA.
- Caponata** 1-5-9-12 € 12
VERDURAS MEDITERRÁNEAS COCINADAS LENTAMENTE AL ESTILO TRADICIONAL SICILIANO.

PASTAS y RISOTTI

- Linguine Gambas** 1-2-7-9-12 € 20
LINGUINE CON SALSA DE GAMBONES, STRACCIATELLA CREMOSA, LIMA Y TARTAR DE GAMBÓN.
- Risotto de Boletus y Trufa** 1-9-12 € 16
RISOTTO CREMOSO CON BOLETUS, SALSA DE TRUFA Y GUANCIALE CRUJIENTE.
- Spaghetti Frutti di Mare** 1-2-9-12-13-15 € 22
SALTEADOS CON MARISCO FRESCO DEL DÍA, AJO, VINO BLANCO Y TOMATE CHERRY.
- Cannelloni de Carrillera** 1-2-7-9-12 € 18
RELLENOS DE CARRILLERA MELOSA Y GRATINADOS AL HORNO CON PARMESANO.
- Paccheri Pulpo** 1-3-4-9-12-15 € 18
CON RAGÚ DE PULPO COCINADO A BAJA TEMPERATURA EN SALSA MEDITERRÁNEA.

CARNES

- Lomo Alto** € 28
TERNERA A LA PARRILLA CON GUARNICIÓN Y SAL MALDON.
- Hamburguesa de Ternera Trufada** 1-7 € 18
CON RÚCULA, PROSCIUTTO DI PARMA Y CREMA DE PARMESANO.

PARA PICAR

- Croquetas de Gambas** 1-2-7-9-12 2 UDS € 6
DE GAMBAS, CREMOSAS POR DENTRO Y DORADAS AL MOMENTO.
- Sauté di Cozze e Vongole** 1-2-3-9-12 € 19
CLOCHINAS Y ALMEJAS SALTEADAS CON TOMATE, VINO BLANCO, AJO, PEREJIL Y CROUTONS CRUJIENTES.
- Calamarcito** 1-3-7-15 € 14
CALAMAR CRUJIENTE CON QUESO DE CABRA RALLADO Y RALLADURA FRESCA DE LIMA.
- Huevos rotos con Gambas** 2-3-7-9-12 € 15
PATATAS CRUJIENTE, HUEVO CREMOSO, GAMBAS SALTEADAS Y SUAVE BISQUE MARINERA.
- Parmigiana di Melanzane** 1-7 € 13
BERENJENA FRITA CON SALSA DE TOMATE, MOZZARELLA FUNDIDA, ALBAHACA FRESCA Y PARMESANO.

PESCADOS

- Bacalao Shardana** 1-4-12 € 18
CON TOMATE CHERRY, ACEITUNAS, ALCAPARRAS Y ALMENDRAS TOSTADAS.
- Frittura Saplava** 1-2-4-13-15 € 22
SELECCIÓN DE PESCADO FRESCO FRITO AL ESTILO MEDITERRÁNEO.
- Lomo de Atún** 4-5-6-8 € 20
TAGLIATA DE ATÚN ROJO CON PISTACHO Y SALSA SUAVE DE MANGO.
- Sepia** 15 € 18
COCINADA EN SU TINTA CON TODO EL SABOR AUTÉNTICO DEL MEDITERRÁNEO.

POSTRES

- Tiramisu de Pistacchio** 1-3-5-7 € 6,5
CREMA MASCARPONE, PISTACHO TOSTADO Y CACAO PURO.
- Muerte por Chocolate** 1-7 € 6,5
TARTA INTENSA Y CREMOSA PARA AUTÉNTICOS AMANTES DEL CHOCOLATE.
- Pannacotta de Mango** 5-7 € 6,5
PANACOTTA SUAVE Y CREMOSA CON MANGO FRESCO Y COULIS TROPICAL.
- Cannoli Siciliano** 1-5-7 € 4,5
RELLENO DE CREMA DULCE DE RICOTTA AL ESTILO TRADICIONAL SICILIANO.

PREGUNTA POR NUESTROS PLATOS FUERA DE CARTA





SHARDANA

ALMA MEDITERRANEA

...entre Italia y Valencia, cocina que sabe a mar

BEBIDAS

Agua mineral	€ 2,5
Agua con gas	€ 2,8
Coca Cola ZERO / ZERO ZERO	€ 3
Sprite	€ 3
Aquarius LIMÓN / NARANJA / MELOCOTÓN	€ 3
Fuze Tea LIMÓN / MARACUYA	€ 3
Bitter Kas	€ 3
Tonica	€ 3
Gaseosa	€ 3

CERVEZAS

Tirador

Águila Dorada DOBLE	€ 3,2
Águila Sin Filtrar DOBLE	€ 3,2

Tercios 33 cl.

Heineken	€ 3,5
Heineken 00	€ 3,5
Cruzcampo Gran Reserva	€ 3,5
Cruzcampo Radler Limón	€ 3,5
Cruzcampo Tostada 00	€ 3,5
Alcázar	€ 3,5
Birra Moretti	€ 4
Guinness Hop House	€ 5
Paulaner Weissbier 50 cl.	€ 6,5
Ladrón de Manzanas	€ 3,5

VINOS

Copa Vino Tinto	€ 3,5
Copa Vino Blanco	€ 3,5

PIDE NUESTRA CARTA DE VINOS

CAFETERIA

Cafè Espresso	€ 1,6
Cafè solo	€ 1,6
Cafè cortado	€ 2
Cafè con leche	€ 2,3
Carajillo	€ 3,2
Cremaet	€ 4
Cappuccino	€ 2,5
Cafè Shekerato	€ 3,5

VERMOUTH

Martini BIANCO / ROSSO	€ 4,5
Yzaguirre BLANCO / TINTO	€ 4,5

LICORES

Mistella	€ 5
Hierbas	€ 5
Baileys	€ 5
Cazalla	€ 5
Licor de Arroz	€ 5
Limoncello	€ 5
Meloncello	€ 5
Pistacchiello	€ 5
Montenegro	€ 6
Amaro del capo	€ 6
Amaretto Disaronno	€ 6
Grappa	€ 6
Crema Orujo	€ 5
Pacharán	€ 5
Tía María	€ 5
Marie Brizard	€ 5
Frangelico	€ 5



VERMOUTH

Martini BIANCO / ROSSO	€ 4,5
Yzaguirre BLANCO / TINTO	€ 4,5

TINTO DE VERANO

Copa de Tinto de Verano	€ 5
Copa de Sangría	€ 10
Copa Agua de Valencia	€ 10

COMBINADOS

Havana 3 años	€ 10
Bacardí	€ 10
Matusalem 7 años	€ 12
Nordés	€ 12
Bombay Sapphire	€ 10
Tanqueray	€ 10
Beefeater	€ 10
Hendrick's	€ 15
Bulldog London	€ 13
Gin-Mare	€ 15
Martin Miller's	€ 15
London Rives	€ 10
DYC 10 años	€ 10
Macallan 12 años	€ 25
Four Roses	€ 10
Jack Daniel's	€ 12
J&B	€ 10
Jhonny Walker Black	€ 15
Tequila José Cuervo	€ 10
Smirnoff	€ 10
Absolut	€ 10

COCKTAILS

Americano 13.6%	€ 10
WERMUT ROJO, BITTER CAMPARI, SODA	
Mojito 16.5%	€ 10
RON, AZUCAR, ZUMO DE LIMA, HIERBABUENA	
Cuba Libre 18.5%	€ 10
RON, ZUMO DE LIMA, COCA COLA	
Caipirinha 24%	€ 10
CACHACA, ZUMO DE LIMA, AZÚCAR	
Daiquiri 22.8%	€ 10
RON, ZUMO DE LIMA, AZÚCAR	
Espresso Martini 19%	€ 10
VODKA, ESPRESSO, LICOR DE CAFFÈ, AZÚCAR	
Garibaldi 7.5%	€ 10
BITTER CAMPARI, ZUMO DE NARANJA	
Gin Fizz 13.6%	€ 10
GINEBRA, ZUMO DE LIMA, AZÚCAR, SODA	
Margarita 26%	€ 10
TEQUILA, TRIPLE SEC, ZUMO DE LIMA	
Spritz 10%	€ 8,5
APEROL / CAMPARI / LIMONCELLO / HUGO / SARTI	
Sour 10%	€ 10
AMARETTO DI SARONNO / WHISKEY / VODKA / APEROL / MIRTO	

nuestra recomendación

Agua en el Desierto 11.5%	€ 12
VODKA, CORDIAL DE FLOR DE SAÚCO, SODA	
Pina Colada 13.5%	€ 12
RON, ZUMO DE PIÑA, CREMA DE COCO	
Basilico & Rosmarino 13.6%	€ 12
GINEBRA, ALBAHACA, CORDIAL DE ROMERO, MIEL	

SIN ALCOHOL

Virgin Colada	€ 8
CREMA DE COCO Y JUGO DE PIÑA	
CocoLoco	€ 8
CORDIAL DE ROMERO CON CREMA DE COCO Y AGUA TÓNICA	
Virgin Mojito	€ 8
ZUCCHERO LIME MENTA E SODA	
Dame Vitamina	€ 8
CREMA DE MANGO Y JUGO DE NARANJA	

SELECCIÓN DE
VINOS



SHARDANA
ALMA MEDITERRANEA



VICENTE GANDIA

VITICULTORES DESDE 1885

VINOS TINTOS



FYA tinaja cosecha

📍 D.O.Ca. Rioja

🍇 Tempranillo

🍷 4€

🍷 16€

**vicente gandía
Bobal Negro**

📍 D.O. Utiel-Requena

🍇 Bobal

🍷 23€



clos de gallur

📍 D.O. Valencia

🍇 cabernet sauvignon,
shiraz y tempranillo

🍷 38€

VINO ROSADO

**vicente gandía
Bobal Rosa**

📍 D.O. Utiel-Requena

🍇 Bobal

🍷 23€



VINOS BLANCOS

Finca del Mar verdejo

📍 D.O. Valencia

🍇 verdejo

🍷 4€

🍷 16€



Vicente Gandía Bobal Blanco

📍 D.O. Utiel-Requena

🍇 Bobal

🍷 23€



Puerto Alicante semidulce

📍 D.O. Alicante

🍇 chardonnay

🍷 4€

🍷 16€



Mar de Frades

📍 D.O. Rias Baixas

🍇 Albariño

🍷 28€



Hoya de Lobos

📍 D.O. Navarra

🍇 chardonnay

🍷 5€

🍷 18€



VICENTE GANDIA

BOBAL

by PEPE HIDALGO



VG
VICENTE GANDIA
VITICULTORES DESDE 1885