

TAPAS

PATATAS BRAVAS	8
<i>con salsa de aioli y salsa brava estilo Vani (3,8)</i>	
ALBONDIGAS	8,40
<i>de cerdo con salsa de tomate y oregano (6,12)</i>	
PROVOLONE	8,50
<i>Delicioso queso provolone fundido, acompañado con pan</i>	
JAMON SERRANO	10
<i>Jamon reserva con 14 meses de curación</i>	
JAMON IBERICO DE BELLOTA	24
JAMON SERRANO Y QUESO	12,50
<i>Jamon reserva con 14 meses de curación y queso curado (3,7,)</i>	
TABLA DE 3 QUESOS	16
<i>Quesos varios acompañados con mermelada de tomate (3,7)</i>	
CROQUETAS	8,40
<i>de jamón ibérico o pollo. (7) Se sirven 4 croquetas por porción</i>	

APERITIVO

OLIVAS	2,50
<i>(12)</i>	
DATIL VANI	3,50
<i>Datil Medjool con queso de cabra y bacon (precio por unidad) (7)</i>	
GILDAS	4
<i>Brochetas de anchoa, aceitunas y guindilla 2 gildas por ración (4,12)</i>	

TAPAS DEL MAR

GAMBAS AL AJILLO	10
<i>peladas con aceite de oliva y ajo (2, 12)</i>	
TORTILLA CON SALMON	9,50
<i>con queso fresco y salmon ahumado (3,4,7)</i>	
PULPO	16,50
<i>sobre puree de patata con tahini (11,14)</i>	
CALAMARES A LA ROMANA	13
<i>con mayonesa y limón (1, 3)</i>	

ZONA VEGETARIANA

CROQUETAS VEGANAS

con espinacas y pinos. (1, 8)

Se sirven 4 croquetas por porción

8,40

ALBONDIGAS VEGETARIANAS

con salsa de tomate y orégano (1, 6, 3)

8

PIMIENTOS DEL PADRON

De la huerta valenciana, con sal de mar

7,50

GAZPACHO

5,50

CREMA DE CALABAZA

con o sin queso de cabra (7, 9)

6

CREMA DE CALABACIN

con o sin queso de cabra (7)

6

ENSALADAS

BURRATA

con pesto casero y tomates cherry (7,8)

12,50

MELOCOTON Y SERRANO

con nueces y balsámico (8,12)

12,50

POSTRES

FLAN

con dulce de leche (3,7)

5,50

TARTA DE QUESO FRESCO

con frutos rojos (3,7)

6

VALENCIANO

Helado de vanilla, zumo de naranja, Licor 43 (7)

5,50

SUENO DE CHOCOLATE

Coulant de Chocolate con helado (1,3,6,7)

5,50

CAFÉ

SOLO

2

CON LECHE

2,5

CAPPUCCINO

4,3

CAFE LATTE

4,3

CARAJILLO

4,5

BEBIDAS

VINOS Y MAS

VINOS TINTOS

Copa Botella

BOBAL

€ 3,5 18

RIBERA DEL DUERO

— 25

RIOJA

— 30

VINOS BLANCOS

Copa Botella

HOUSE WINE

Verdejo

€ 3,5 18

Albariño

— 25

VERMUT CASERO

4

CAVA

5

CERVEZA

3 5,5

RADLER

3

COCKTAILS

AGUA DE VALENCIA

Cava, gin, vodka, zumo de naranja € 8 18

SANGRIA

con vino tinto y vermut € 6 15,5

SANGRIA DE CAVA

Cava, Licor 43, Vino Blanco, Fanta Lemon € 7 16,5

APEROL SPRITZ

€ 8

ESPRESSO MARTINI

€ 7

REFRESCOS

AGUA

2

COCA COLA/ZERO

2,5

FANTA ORANGE/ LEMON

2,5

TONICA

2,5

NESTEA

3,20

AGUA CON GAS

3

ZUMO DE NARANJA

4,5

INFORMACION SOBRE ALÉRGENOS

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
													
CEREALES CON GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LÁCTEOS	FRUTOS SECOS	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	ALTRAMUZ	MARISCOS

ADVERTENCIA SOBRE ALÉRGENOS. Debido a los procesos de elaboración de los platos, no es posible excluir la presencia accidental de los siguientes alérgenos (reglamento UE 1169/2011): gluten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuetes, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.