

TAPAS

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

APERITIVO

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

TAPAS DEL MAR

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

ZONA VEGETARIANA

CROQUETAS VEGANAS 8,40
con espinacas y pinos. (1, 8)
Se sirven 4 croquetas por porción

ALBONDIGAS VEGETARIANAS 8
con salsa de tomate y orégano (1, 6, 3)

PIMIENTOS DEL PADRON 7,50
De la huerta valenciana, con sal de mar

GAZPACHO 5,50

CREMA DE CALABAZA 6
con o sin queso de cabra (7, 9)

CREMA DE CALABACIN 6
con o sin queso de cabra (7)

ENSALADAS

BURRATA 12,50
con pesto casero y tomates cherry (7,8)

MELOCOTON Y SERRANO 12,50
con nueces y balsámico (8,12)

POSTRES

FLAN 5,50
con dulce de leche (3,7)

TARTA DE QUESO FRESCO 6
con frutos rojos (3,7)

VALENCIANO 5,50
Helado de vainilla, zumo de naranja, Licor 43 (7)

SUENO DE CHOCOLATE 5,50
Coulant de Chocolate con helado (1,3,6,7)

CAFÉ

SOLO 2

CON LECHE 2,5

CAPPUCCINO 4,3

CAFÉ LATTE 4,3

PARAJILLO 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	
--------	---	--

COPA JARRA

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



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): glúten, crustáceos, huevos, pescado, cacahuets, soja, lácteos, frutos de cáscara, apio, mostaza, semillas de sésamo, sulfitos, dióxido de azufre y moluscos.