



CARTA RESTAURANTE VIÑAS VIEJAS

ENTRANTES

TABLA DE EMBUTIDOS IBERICOS Y JAMON 16,00€

TABLA DE QUESOS ACOMPAÑADOS DE FRUTOS SECOS Y UVA DEL VINALOPÓ
(CATÍ, ALMEDIJAR, ALMASSORA) 18,50€

PATA DE PULPO SOBRE PARMENTIER DE PATATA 19,00€

CROQUETON CASERO

(COCIDO, JAMON IBÉRICO, RABO DE TORO) 2,60€/UNIDAD

CLOXINA VALENCIANA AL VAPOR 8,00€

TELLINAS 11,00€

REVUELTO DE SETAS DE TEMPORADA Y JAMON 13,50€

CALAMARES A LA ANDALUZA 12,00€

PUNTILLA 10,00€

HUEVOS ROTOS 9,50€

(JAMON SERRANO, CHISTORRA O SOBRASA DE REQUENA)

ENSALADAS

VALENCIANA 8,50€

TOSCANA (FRUTOS SECOS, QUESO DE CABRA, PECHUGA DE POLLO DE CORRAL
EMPANADA) (Y GRANADA MOLLAR DE ELCHE EN TEMPORADA) 13,90€

ESCALIVADA 14,50€

(BERENJENA, PIMIENTO ROJO, AJO, BACALAO DESMIGADO)

DE PATO, FOIE Y NARANJA VALENCIANA 14,90€

* TODAS LAS ENSALADAS SON ALIÑADAS CON ACEITE DE LA SIERRA DE ESPADÁN
COOP. V. DE ARTANA

PLATOS DE CUCHARA

CONSOMÉ DE CALDO CASERO DE COCIDO CON PELOTAS DE CARNE DE LONGANIZA DE REQUENA Y PICATOSTES **8,00€**

OLLA FUENTERA (COSTILLA, JAMON, ACELGA, ALUBIA O GARBANZO, PATATA Y ARROZ DO VALENCIA) **9,50€**

CREMAS

(CALABAZA, PUERROS, CALABACIN, REMOLACHA) **7,00€**

GAZPACHO ANDALUZ **7,00€**

CARNES

SOLOMILLO DE CERDO A LA BRASA **14,90€**

COSTILLA DE CERDO A BAJA TEMPERATURA Y SALSA TERIYAKI **13,90€**

SECRETO IBÉRICO A LA BRASA **15,90€**

LAGARTO IBÉRICO A LA BRASA **19,90**

CHULETAS DE CORDERO A LA BRASA **14,90€**

CHULETÓN DE TERNERA A LA BRASA **6,00€ /100GR.**

ROYAL DE POLLO DE CORRAL RELLENO **16,90€**

(BACON, FOIE Y/O MANZANA, UVA DEL VINALOPÓ)

- TODAS LAS CARNES VAN ACOMPAÑADAS DE SALTEADO DE VERDURA, (PIMIENTOS, BROCOLI, APIO, PUERRO, ALCACHOFA DE BENICARLÓ, COLIFLOR) Y PATATAS

PESCADOS

SEPIONET DE BURRIANA SOBRE PARMENTIER DE PATATA, ALCACHOFA DE BENICARLÓ CONFITADA Y SALSA CILANTRO **14,90€**

SALMÓN EN PAPILOTE Y VERDURAS **16,00€**

ATUN ROJO A LA PLANCHA CAMELIZADO CON SOJA **17,50€**

DORADA A LA ESPALDA **15,00€**



ARROCES

PAELLA VALENCIANA 12,50€

ARROZ DEL SEÑORET 13,50€

FIDEGUA 13,50€

ARROZ DE ALCACHOFA DE BENICARLÓ Y SEPIONET DE BURRIANA 13,50€

ARROZ DE BOGAVANTE 22,00€

ARROZ DE CARABINEROS 28,00€

*TODOS LOS ARROCES SON DO VALENCIA, EL PRECIO INDICADO ES POR RACIÓN,
CON UN MÍNIMO DE 2 PAX, BAJO ENCARGO PREVIO
ARROZ BOGAVANTE Y CARBINEROS PUEDE SER SECO, MELOSO O CALDOSO

POSTRES CASEROS

CUAJADA DE LECHE DE OVEJA DELS MASSETS CON MIEL 5,00€

COULAND DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA 6,50€

SOPA DE NARANJA VALENCIANA CON HELADO DE NATA Y FRESA 6,00€
(TEMPORADA)

FLAN DE HUEVO 4,00€

FLAN DE TURRÓN DE JIJONA 5,00€

TORRIJA DE HORCHATA DE VALENCIA CON HELADO DE VAINILLA Y VIRUTAS DE
TURRÓN DE JIJONA 6,00€

CARPACCIO DE PIÑA EN ALMIBAR DE RON, HELADO DE COCO Y GRANADA MOLLAR
DE ELCHE 6,50€

VINOS BLANCOS

ALBARIÑO

MARTIN CODAX 18,00€

MAR DE FRADES 25,00€

IGP CASTELLÓ

BLANC DE CLOTÀS BODEGAS FLORS LES USERES 24,00€

VINO ALCOVI BLANCO BODEGAS ALCOVI ALMEDIJAR 12,00€

DO ALICANTE

ENRIQUE MENDOZA CHARDONNAY 2021 18,00€

VINOS TINTOS

RIBERA DEL DUERO

PROTOS ROBLE 19,00€

PROTOS CRIANZA 24,00€

EMILIO MORO 28,00€

ARZUAGA 40,00€

MATARROMERA 39,00€

PAGO DE CAPELLANES 38,00€

PAGO DE CARRAOVEJAS 55,00€

DO ALICANTE

EM MONASTRELL MERLOT 2019 19,00€

IGP CASTELLÓ

FLOR DE CLOTÀS LES USERES 20,00€

CLOTÀS G 2019 LES USERES 28,00€

SYRAH MAS DE RANDER 12,50€

VINOS DULCES PARA ACOMPAÑAR LOS POSTRES

DOLCET 2020 BODEGAS FLORS 25,00€

MISTELA ROURE MAS DE RANER 25,00€

CAVAS

ANNA DE CODORNIU 17,00€

VALENCIANOS

DOMINIO DE LA VEGA AUTENTIQUE BRUT NATURE 20,00€

PAGO DE THARSYS BRUT NATURE 35,00€