



## CARTA RESTAURANTE VIÑAS VIEJAS

### ENTRANTES

- TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y JAMÓN .....18,00€
- TABLA DE QUESOS ACOMPAÑADOS DE FRUTOS SECOS Y *DOP* UVA DE MESA  
EMBOLSADA DEL VINALOPÓ  
(CATÍ, ALMEDIJAR, ALMASSORA...) .....19,50€
- CROQUETÓN CASERO.....2,60€/unidad  
(COCIDO, JAMÓN IBÉRICO, CARRILLERA)
- CLÓCHINA VALENCIANA AL VAPOR.....8,00€
- TELLINAS .....12,00€
- REVUELTO DE SETAS DE TEMPORADA .....12,50€
- CALAMARES A LA ANDALUZA .....15,90€
- PUNTILLA .....13,90€
- HUEVOS ROTOS.....11,90€  
(JAMÓN SERRANO, CHISTORRA O SOBRASADA DE REQUENA)
- *DOP* ALCACHOFA DE BENICARLÓ CONFITADA EN ACEITE DE LA SIERRA  
ESPADÁN Y TAQUITOS DE JAMÓN .....12,00€
- SERVICIO DE PAN DE PUEBLO A LA BRASA CON ALL I OLI Y *PRODUCTO*  
*MARCA DE CALIDAD CV* TOMATE DE PENJAR.....4,00€

### ENSALADAS

- VALENCIANA CON *PRODUCTO MARCA DE CALIDAD CV* TOMATE  
MUCHAMIEL.....10,50€
- TOSCANA .....14,90€  
(FRUTOS SECOS, QUESO DE CABRA, PECHUGA DE POLLO DE CORRAL EMPANADA Y *DOP* GRANADA MOLLAR  
DE ELCHE EN TEMPORADA)
- ESCALIVADA .....14,50€  
(BERENJENA, PIMIENTO ROJO, AJO, BACALAO DESMIGADO)
- DE PATO, FOIE Y NARANJA VALENCIANA (*IGP*).....14,90€

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



## CARTA RESTAURANTE VIÑAS VIEJAS

### PLATOS DE CUCHARA

- CONSOMÉ DE CALDO CASERO DE COCIDO CON PELOTAS DE CARNE DE LONGANIZA DE REQUENA Y PICATOSTES.....8,00€
- OLLA FUENTERA.....9,50€  
(COSTILLA, JAMÓN, ACELGA, ALUBIA O GARBANZO, PATATA Y ARROZ DE VALENCIA)
- CREMA DEL DÍA (TEMPORADA).....7,50€  
(CALABAZA, DOP ALCACHOFA DE BENICARLÓ, PUERROS, CALABACÍN, REMOLACHA)
- GAZPACHO ANDALUZ.....7,00€  
(HECHO CON PRODUCTO MARCA DE CALIDAD CV TOMATE MUCHAMIEL)

### CARNES

- SOLOMILLO DE CERDO A LA BRASA .....16,90€
- COSTILLA DE CERDO A BAJA TEMPERATURA Y SALSAS TERIYAKI.....16,90€
- SECRETO IBÉRICO A LA BRASA .....15,90€
- LAGARTO IBÉRICO A LA BRASA .....16,90€
- CHULETAS DE *PRODUCTO MARCA DE CALIDAD CV* CORDERO GUIRRO A LA BRASA .....18,00€
- PIERNA DE *PRODUCTO MARCA DE CALIDAD CV* CORDERO GUIRRO AL HORNO.....42,00€  
(CON PATATA PANADERA Y PIMIENTOS DEL PADRÓN)
- CHULETÓN DE TERNERA A LA BRASA .....6,00€/100GR.
- ROYAL DE POLLO DE CORRAL RELLENO.....16,90€  
(BACON, FOIE Y/O MANZANA, DOP UVA DE MESA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ)

\* TODAS LAS CARNES VAN ACOMPAÑADAS DE SALTEADO DE VERDURA (PIMIENTOS, BRÓCOLI, APIO, PUERRO, DOP ALCACHOFA DE BENICARLÓ, COLIFLOR) Y PATATAS



## CARTA RESTAURANTE VIÑAS VIEJAS

### **PESCADOS**

- SEPIONET DE BURRIANA SOBRE PARMENTIER DE PATATA, *DOP* ALCACHOFA DE BENICARLÓ CONFITADA Y SALSA CILANTRO.....**18,00€**  
*(TEMPORADA)*
- DORADA A LA ESPALDA.....**16,00€**  
*(CON GUARNICIÓN DE PRODUCTO MARCA DE CALIDAD CV TOMATE DE PENJAR CONFITADO)*
- PATA DE PULPO A LA BRASA SOBRE PARMENTIER DE PATATA.....**18,00€**
- BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA AL GESTEN DE ALL I OLI SOBRE CREMOSO DE *DOP* ALCACHOFA DE BENICARLÓ.....**19,00€**

### **ARROCES**

- PAELLA VALENCIANA (*DOP* ARROZ DE VALENCIA).....**13,50€**
- ARROZ DEL SENYORET (*DOP* ARROZ DE VALENCIA) .....**14,50€**
- FIDEUÁ.....**14,50€**
- *DOP* ARROZ DE VALENCIA DE *DOP* ALCACHOFA DE BENICARLÓ Y SEPIONET DE BURRIANA.....**14,50€**
- ARROZ DE BOGAVANTE (*DOP* ARROZ DE VALENCIA).....**25,00€**  
*(PUEDE SER SECO, MELOSO O CALDOSO)*
- ARROZ DE CARABINEROS (*DOP* ARROZ DE VALENCIA).....**32,00€**  
*(PUEDE SER SECO, MELOSO O CALDOSO)*

\* *TODOS LOS DOP ARROCES SON DE VALENCIA, EL PRECIO INDICADO ES POR RACIÓN,  
CON UN MÍNIMO DE 2PAX, BAJO ENCARGO PREVIO*



## **CARTA RESTAURANTE VIÑAS VIEJAS**

### **POSTRES CASEROS**

- CUAJADA DE LECHE DE OVEJA DELS MASSETS CON MIEL.....5,50€
- COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO DE VAINILLA .....6,50€
- SOPA DE NARANJA VALENCIANA *IGP* CON HELADO DE NATA Y FRESA .....6,00€  
(TEMPORADA)
- FLAN DE HUEVO.....4,50€
- FLAN DE TURRÓN DE JIJONA *IGP* .....5,50€
- TORRIJA DE *DOP* HORCHATA DE CHUFA DE VALENCIA CON HELADO DE VAINILLA Y VIRUTAS DE TURRÓN DE JIJONA *IGP* .....6,50€
- CARPACCIO DE PIÑA EN ALMÍBAR DE RON, HELADO DE COCO Y GRANADA MOLLAR DE ELCHE *DOP*.....6,50€

### **FRUTA DEL TIEMPO SEGÚN TEMPORADA .....3,50€**

- KAKI DE LA RIBERA DEL XÚQUER *DOP*
- NISPROS DE CALLOSA D'EN SARRIÀ *DOP*
- RAÏM DE TAULA EMOSSAT DEL VINALOPÓ *DOP*
- NARANJA VALENCIANA *IGP* CON MIEL DE ROMERO Y CANELA
- CEREZAS *IGP* DE LA MONTAÑA DE ALICANTE



## CARTA RESTAURANTE VIÑAS VIEJAS

### VINOS BLANCOS

#### ALBARIÑO

- MARTIN CODAX .....22,00€
- MAR DE FRADES .....32,00€

#### IGP CASTELLÓ

- BLANC DE CLOTÀS BODEGAS FLORS LES USERES .....24,00€
- VINO ALCOVÍ BLANCO BODEGAS ALCOVÍ ALMEDÍJAR.....12,00€

#### DOP DE ALICANTE

- ENRIQUE MENDOZA CHARDONNAY 2021.....19,00€
- PAGO DE LIS BALAGUESES CHARDONAY 2021.....30,00€

### VINOS TINTOS

#### RIBERA DE DUERO

- PROTOS ROBLE.....19,00€
- PROTO CRIANZA.....28,00€
- EMILIO MORO.....38,00€
- ARZUAGA.....40,00€
- MATARROMERA .....42,00€
- PAGO DE CAPELLANES.....40,00€
- PAGO DE CARRAOVEJAS.....55,00€

#### IGP CASTELLÓ

- FLOR DE CLOTÀS LES USERES .....20,00€
- CLOTÀS G 2019 LES USERES .....28,00€
- SYRAH MAS DE RANER .....12,50€

#### DOP DE ALICANTE

- EM MONASTRELL MERLOT 2019.....19,00€
- PAGO DE BALAGUESES GARNACHA.....30,00€



## **CARTA RESTAURANTE VIÑAS VIEJAS**

### **VINOS DULCES PARA ACOMPAÑAR LOS POSTRES**

#### ***IGP CASTELLÓ***

- DOLCET 2020 BODEGA FLORS.....25,00€
- MISTELA ROURE MÁS DE RANDER.....25,00€

#### **CAVAS**

- ANNA DE CODORNÍU.....20,00€

#### ***DOP (CAVAS PRODUCIDOS EN LA CV)***

- DOMINIO DE LA VEGA AUTENTIQUE BRUT NATURE.....20,00€
- PAGO DE THARSYS BRUT NATURE .....35,00€