

ENTRANTES / STARTERS

Carpaccio de Ternera con Grana de Padano y Reducción de Pedro Ximénez / Veal Carpaccio with Grana Padano Cheese and Pedro Ximénez Reduction 10.00 €

Jamón Ibérico / Iberian Ham 10.00 €

Tabla de Quesos (Azul, Cabra y Semi Curado) / Assortment of Cheese (Blue, Goat and Semi Mature) 9 €

Camembert Frito con Arándanos / Fried Camembert with Blueberries 8 €

Creps de Marisco con Salsa Cardinal / Seafood Crepe wit Cardinal Sauce 10.00 €

Mejillones Gratinados al Ajo / Mussels Au Gratin with Garlic 8 €

Crema del Día / Cream of the Day 7 €

ENSALADAS / SALADS

Ensalada Moldeada de Frutos, Queso Fresco y Salmón Ahumado / Mold Fruit Salad with Green Cheese and Smoked Salmon 10€

Carpaccio de Calabacín con Vinagreta de Pimientos y Anchoas / Carpaccio of Calabacin with Vinaigrette of peppers and anchovies 9 €

Ensalada Templada de Salmón y Langostinos / Warm Salmon and Prawns Salad 12€

Ensalada de la Huerta / Green Salad 8€

ARROCES / RICE

Minimo 2 personas / Minimum 2 people

Paella Valenciana / Valencian Paella 10€

Arroz de Bacalao, Ajos Tiernos y Setas / Rice with Codfish, Baby Garlics and Mushrooms 9€

Arroz de Marisco / Seafood Rice 10€

Arroz a Banda / Rice a Banda (Shellfish) 10€

Arroz Negro / Black Rice 10€

Arroz de Verduras / Rice of Vegetables 9 €

CALDOSOS / WET RICE

Arroz de Conejo, Pollo y Setas / Rice with Rabbit, Chicken and Mushrooms 8€

Arroz Marinero / Seafarer Rice 9€

L'Alquería

restaurante



PESCADOS / FISH

Bacalao con Ajo Tostado / Codfish with Toasted Garlic 10€

Suprema de Merluza con Salsa de Marisco / Supreme of Hake with Seafood Sauce 12€

Lubina Florentina / Sea Bass at Florentina Style 12€

Lomo de Salmón Mare Nostrum / Mare Nosturm Fillet Salmon 12€

Bricks de Rape con Queso de Cabra, Jamón Serrano con Salsa de Alcaparras / Angler Bricks with Goat Cheese, Iberian Ham and Caper Sauce 12€

Suquet de Merluza / Hake Suquet 12€

Bacalao Vizcaína / Codfish served with Ham Peppers and Chillis 12€

CARNES / MEAT

Confit de Pato con Salsa de Arándanos / Duck Confit with Bluberrys Sauce 12.50 €

Carrillera Ibérica Estofada con Cremoso de Patata / Stewed Cheek Iberian Pork with Potato Cream 11€

Entrecotte al Gusto / Entrecôte to your Taste 14€

Solomillo al Gusto / Sirloin to your Taste 16€

Carrillera de Ternera estofada al Vino Tinto con Patata Panadera / Stewed Cheek Veal And red wine sauce with Potato Baker 12.50 €

Tournedos Solomillo Ibérico con Bacon al Vino Tinto / Iberian Pork sirloin with bacon and red wine sauce 12€

POSTRES / DESSERT

Fruta Preparada / Prepared Fruit 3.50 €

Yogur al Gusto / Yogurt to your Taste 3.50 €

Couland de Chocolate sobre Crema Inglesa y Frutos Rojos / Chocolate Couland on English Cream and Red Fruits 5 €

Mousse de turrón sobre Crema Inglesa y Crumble / Mousse of nougat on English cream and Crumble 6€

Dulce de Crema Irlandesa con helado de Chocolate Blanco / Sweet of Irish Cream with ice cream of White Chocolate 7€

* PRECIOS CON IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

L'Alquería

restaurante



BEBIDAS ESPECIALES

VINOS / WINES

BLANCOS / WHITE	COPA	BOTELLA
Murviedro D.O. Valencia	2.00€	9.00€
Antonio Barbadillo D.O. Cádiz		8.00€
Hoya de Cadenas D.O. Utiel Requena	2.50€	11.00€
Martin Codax D.O. Rias Baixas		15.00€
Marina Alta D.O. Alicante	2.25€	8.50€
TINTOS / RED		
Murviedro D.O. Valencia	2.00€	9.00€
Hoya de Cadenas Reserva D.O. Utiel R.	2.50€	11.00€
Coto Crianza D.O. Rioja	2.50€	11.00€
Marqués de Cáceres Crianza D.O. Rioja		15.00€
Cune Crianza D.O. Rioja		12.00€
Protos Joven D.O. Ribera del Duero		14.00€
ROSADOS / PINK		
Murviedro D.O. Valencia	2.00€	9.00€
Hoya de Cadenas D.O. Utiel Requena	2.50€	11.00€
DULCES / SWEET		
Moscatel Godelleta	3.50€	
CAVA / CHAMPANGE		
Torre Oria Brut	3.00€	12.00€

CÓCTELES / COCKTAILS

Dry Martini (Gin, Dry Vermouth)	6€
Negroni (Gin, Martini Rosso, Campari)	6€
Bloody Mary (Vodka, Zumo de Tomate, Worcestershire, Tabasco y Lima)	6€
Mojito (Ron, Soda, Lima, Azúcar, Hierbabuena)	6€
Agua de Valencia (Cava, Vodka, Gin, Zumo Naranja)	6€
San Francisco (sin alcohol / alcohol free)	6€
Margarita (Tequila, Cointreau, Lima)	6€
Caipirinha (Cachaza, Lima, Azúcar)	6€

L'Alquería

restaurante

GIN TONICS

PREMIUM

11€

1.CITADELLE



44% alc. / vol. Francia

Con una receta que contiene 19 plantas y especies, más que cualquier otra ginebra. Entre ellas canela, anís estrellado, regaliz... entre otras.

***Preparado con Canela y Filigrana de limón

2.BULLDOG



40% alc. / vol. Inglaterra

Ginebra elaborada por destilación quádruple al modo tradicional, con alambiques de cobre y triple filtrado. Incorpora ingredientes tan exóticos como la amapola natural, el ojo de dragón y las hojas de loto, además de una larga lista de ingredientes botánicos procedentes de cuatro continentes.

***Preparado con Corteza de Pomelo

3.SEAGRAMS



40% alc. / vol. Estados Unidos

Obtenida por doble destilación tradicional y procedente de grano americano. Los botánicos utilizados son: enebro, cardamomo, corteza de naranja, cilantro, canela, casia, nuez moscada, angélica, almendra, cacao, lima, limón y alcaravea.

***Preparado con Luna entera de Kiwi

4.HENDRICK'S



44% alc. / vol. Inglaterra.

Ginebra elaborada de forma totalmente artesanal siguiendo su vieja tradición. Su nota verdaderamente característica y genuina es la adición, durante la destilación, de infusión de rosas de Bulgaria y de pepino. ***Preparado con Pepino.

5.BEEFEATER 24



45% alc. / vol. Inglaterra

Ginebra cuya particularidad es la combinación de Té dencha japonés, Té verde chino y piel de pomelo junto con botánicos tradicionales. El número 24 de su nombre hacer referencia a las 24 horas que se dejan macerando sus ingredientes.

***Preparado con Manzana Verde.

6.BOMBAY SAPHIRE



Ginebra destilada en Inglaterra.

Se utilizan diez ingredientes botánicos, entre ellos enebro, cilantro, ralladura de limón... Estos botánicos están muy equilibrados lo que la hace ideal para cualquier tipo de coctel.

***Preparado con Corteza de Lima