



## CARTA DE BAR

*Todos nuestros precios se expresan en €uros y tienen el IVA incluido*  
*All our prices are expressed in €uros and have VAT included*  
*Tous nos prix sont exprimés en €uros et incluent la TVA*  
*Tots els nostres preus s'expressen en €uros i tenen l'IVA inclòs*

*HORARIO: DE 11 A 22 HORAS*  
*Food and drinking hours from 11 a.m. to 10 p.m.*  
*Heures de nourriture et boissons de 11 h. a 22 h.*  
*Horari de vianda i de beguda de 11 h. a a 22 h.*

A gluten/gluten/gluten B crustáceos/crustacean/crustacés C huevos/egg/oeufs  
D pescado/fish/poisson E cacahuetes/peanut/arachide F soja/soya/soja G lácteos/milk/lait  
H frutos de cáscara/nutsfruits/a coque I apio/celery/céleri J mostaza/mustard/moutard  
K sésamo/sesame/sésame L sulfitos/sulphites/sulfites M moluscos/mollusc/mollusques  
N altramuces/lupini bean/lupins

<b>TENTEMPÍÉ</b>	<b>STAKS</b>	<b>EN-CAS</b>	<b>PISCOLABIS</b>
Tostada con aceite de oliva o tomate o mantequilla o mermelada <sup>AG</sup>			3,5€
Toast with olive oil or tomato or butter or jam Toast assaisonné a l'huile d'olive ou tomate ou beurre ou confiture Torrada amb oli d'oliva o tomàquet o mantega o mermelada			
Tosta con jamón Ibérico y tomate <sup>A</sup>			10€
Toast with Iberian ham and tomato Pain grillé servi avec jambon ibérique et tomate Tosta amb pernil Ibèric i tomàquet			
Tosta con atún y tomate <sup>AD</sup>			8€
Toast with tuna and tomato Pain grillé au thon et à la tomate Tosta amb tonyina i tomàquet			
Huevos (revueltos, fritos, tortilla) <sup>C</sup>			6€
Eggs (scrambled, fried, omelette) Œufs (brouillés, frits, omelette) Ous (revolts, fregits, truita)			
Tortilla de atún o jamón o verduras o queso <sup>CDG</sup>			7,5€
Tuna or ham or vegetable or cheese omelette Omelette au thon au jambon aux légumes ou au fromage Truita de tonyina o pernil o verdures o formatge			
Plato de patatas fritas			5€
French fries dish Frites de pommes de terre Plat de creïlles fregides			
Tabla de jamón 100 g			19€
Ham board 100 g / Plateau de jambon 100 g / Plat de pernil 100 g			

<b>SANDWICHES / HAMBURGUESA</b>			
Sandwich mixto y patatas fritas <sup>AG</sup>			8€
Ham and cheese sándwich and french fries Jambon et fromage sándwich et fries Sandvitx mixt i creïlles fregides			
Hamburguesa de buey con tomate, queso y patatas fritas <sup>AG</sup>			12€
Beef burger with tomato, cheese and french fries Hamburger de bœuf accompagné de tomate, fromage et frites Hamburguesa de bou amb tomàquet, formatge i creïlles fregides			

<b>ENSALADAS / SALADS / SALADES / AMANIDES</b>			
Ensalada Cesar <sup>ACGHJ</sup>			15€
Caesar salad / Salade César / Amanida Cesar			
Ensalada valenciana <sup>CD</sup>			11€
Valencian salad / Salade valenciennes / Amanida valenciana			
Nuestra ensaladilla rusa <sup>ACDF</sup>			9€
Our Russian style salad / Notre russe salade / La nostra esaladilla russa			
Ensalada Tridente con tomate valenciano, ventresca de atún y salazones <sup>DHI</sup>			17€
Tridente salad with valencian tomato, tuna fillet and pickles Salade Tridente avec tomate valenciennes et filet de thon marinée Amanida Trident amb tomàquet valencià, ventresca de tonyina i salaons			

## ENTRANTES / STARTERS / ENTRÉES / EMTRANTS

<b>Nuestras patatas bravas</b> <sup>CG</sup> Fried potatoes with our spicy sauce Frites maison avec sauce épicée Les nostres creïlles braves	9€
<b>Fingers de pollo casero con salsa barbacoa</b> <sup>AG</sup> Homemade chicken fingers with barbecue sauce Doigts de poulet maison avec sauce barbecue Fingers de pollastre casolà amb salsa barbacoa	10€
<b>Croqueta de txangurro (2 piezas)</b> <sup>ABCDGM</sup> Sea spider croquettes (2 pieces) Croquettes de araignée de mer (2 pièces) Croqueta de txangurro (2 peces)	8€
<b>Buñuelo de bacalao con all i oli (2 piezas)</b> <sup>ACD</sup> Cod fritter with garlic sauce (2 pieces) Beignet de morue avec sauce « all i oli » (2 pièces) Bunyol de bacallà amb all i oli (2 peces)	7€
<b>Croquetas artesanas (4 piezas)</b> <sup>ABCG</sup> Homemade croquettes (4 pieces) Croquettes artisanale (4 pièces) Croquetes artesanes (4 peces)	10€
<b>Cazuelita de gambón al ajillo</b> <sup>BD</sup> Shrimp casserole with garlic Casserole de crevettes à l'ail Cassola de gambó a l'ail	15€
<b>Calamar a la plancha con verduritas al wok</b> <sup>FKI</sup> Grilled squid with wok vegetables Calamar grillé et légumes cuisinés au wok Calamar a la planxa amb verduretes al wok	18€
<b>Calamar a la andaluza</b> <sup>AD</sup> Andalusian style Mediterranean squid Calamar à l'andalouse Calamar a l'andalusa	15€
<b>Puntilla crujiente rebozada</b> <sup>DM</sup> Crispy battered baby squid ; Calamar panée croustillante; Puntilla cruixent arrebossada	12€
<b>Sepia a la plancha con ensalada de wakame y sésamo</b> <sup>DKM</sup> Grilled cuttlefish, wakame salad and sesame seeds Seiche grillée, salade de wakame et grains de sesame Sèpia a la planxa amb amanida de wakame i sèsam	16€
<b>Crujiente de carrillera con chutney de piña (4 piezas)</b> <sup>ACG</sup> Crunchy cheek with pineapple sauce (4 pieces) Joue croquante avec compote d'ananas (4 pièces) Cruixent de carrillera amb compota de pinya (4 peces)	10€
<b>Rollito vegano con fideos de cristal y chutney de mango (2 piezas)</b> <sup>AF</sup> Vegetable roll with cristal noodles and mango chutney (2 pieces) Légumes roulés servis avec des nouilles et chutney de mangue (2 pièces) Rotllo vegan amb fideus de vidre i chutney de mango (2 peces)	8€
<b>Pata de pulpo asada con aceite de humo y Pimentón sobre cremoso vegetal</b> <sup>DBM</sup> Roasted octopus leg with smoke oil and paprika on creamy vegetable Cuisse de poulpe rôtie avec huile de fumée et paprika sur légume crémeux Pota de polp rostida amb oli de fum i pimentó sobre cremós vegetal	20€
<b>Verduras escalivadas con ahumados</b> <sup>ACDG</sup> Scalded vegetables with smoked Légume blanchie avec fumé Verdures escalivades amb fumats	17€

## CAFÉS E INFUSIONES

Rooibos	3€
Café / Cortado	2€
Café con leche	2,5€
Capuccino	3€
Bombón	2,5€
Té verde, rojo	2,5€
Infusión	2,5€
Cola-Cao	3€
Chocolate caliente	4€

## CAFÉS ESPECIALES

Carajillo <i>café, licor</i>	3€
Cremaet <i>café, ron, limón, canela</i>	4€
Irlandés <i>café, whisky irlandés, nata</i>	8€
Escocés <i>café, whisky escocés, vainilla</i>	8€
Azteca <i>café, tequila, nata</i>	8€
Normando <i>café, calvados, nata</i>	8€
Jamaicano <i>café, Tía María, ron, nata</i>	8€

## LICORES

		Chupito copa
Limoncello	3€	5€
Mistela	3€	5€
Cazalla	3€	5€
Pacharán	3€	6€
Jägermeister	3€	6€
Tequila <i>José Cuervo</i>	3€	6€
Orujo	3€	5€
Kirsch	3,5€	6€
Marc <i>de champagne</i>	5€	8€
Tequila <i>Patrón Silver</i>	5€	
Tequila <i>Patrón reposado</i>	6€	

## **CERVEZA**

Barril Heineken	25cl 3€	50cl 6€
Barril Amstel Oro	25cl 3€	50cl 6€
Estrella de Galicia		3,5€
18/70 la rubia		3€
Corona		3,5€
Cerveza sin gluten		3,5€
Heineken 0.0 (sin alcohol)		3,5€
Amstel Oro 0,0 (sin alcohol)		3,5€
E.G. 1906		3,5€
Alhambra		3,5€
Aguila Dorada		3€

## **VINO POR COPAS**

Blanco del Tridente	3,5€
Tinto de Valencia	3,5€
Tinto de Rioja	4€
Tinto Ribera del Duero	4,5€
Copa de cava	4,5€

## **VINOS DE JEREZ**

Fino / Manzanilla	4€
Oloroso	5€
Amontillado	5€

## **VERMUT**

Petroni	4,5
Vittore	4€
Martini	4,5€

## **REFRESCOS**

Coca-Cola, Fanta	3€
Fuze Tea	3€
Aquarius	3€
Tónica	3€
Bitter	3€
Zumo botellín	2,5€
Zumo natural naranja	3,5€
Ladrón de manzanas	3,5€

## **AGUAS**

Font Vella 50 cl.	2€
Font Vella 100 cl.	3,5€
San Pellegrino con gas 50 cl.	3€

## **CAVA**

<i>Nodus Brut Nature</i>	20€
<i>Vegalfaro Brut Nature Reserva Ecológico</i>	30€
<i>Dominio de la Vega Reserva Especial</i>	30€
<i>Pago de Tharsys Rosé Millesime</i>	30€
<i>Recaredo Terrers</i>	36€
<i>Tantum Ergo Pinot Noir Rosé</i>	36€

## **CHAMPAGNE**

<i>André Clouet Grand Crú</i>	45€
<i>Veuve Cliquot Rosé</i>	80€
<i>Möet Chandon Brut Imperial</i>	60€
<i>Claude Cazals Cuvée Rosé Grand Cru</i>	56€

## CÓCTELES

	jarra	copa
TINTO DE VERANO vino, gaseosa, limón, hielo	10€	4€
SANGRÍA vino tinto, brandy, triple seco, refresco de limón	15€	8€
AGUA DE VALENCIA zumo naranja, vodka, ginebra, triple s., cava	20€	10€
KIR ROYAL crema de cassis, cava		5€
APEROL SPRITZ aperol, cava		9€
CAMPARI ORANGE campari, zumo naranja		9€
NEGRONI vermú, campari, ginebra		8€
BLOODY MARY zumo de tomate, limón, vodka, tabasco, perrins, sal, pimienta		8€
MOJITO lima, hierbabuena, ron, soda		10€
MARGARITA tequila, triple seco, limón		10€
CAIPIRINHA cachaça, lima, soda		10€
PIÑA COLADA piña, coco, ron		10€
DAIQUIRI ron, limón		10€
WHISKY SOUR bourbón, limón		10€
SEX ON THE BEACH naranja, melocotón, vodka, triple seco, granadina		10€
LONG ISLAND ICE TEA zumo de limón, ron, tequila, ginebra, vodka, triple seco, coca-cola		10€

## CÓCTELES SIN ALCOHOL

SAN FRANCISCO naranja, limón, piña, melocotón, granadina		8€
MOJITO SIN ALCOHOL lima, hierbabuena, soda		8€

## **GINEBRA**

BOMBAY SAPPHIRE	10€
NORDES	10€
BULLDOG	10€
BEEFEATER	9€
SEAGRAM'S	9€
HENDRICK'S	10€
G-VINE	12€
GIN VLC	10€
LONDON Nº1	12€
MARTIN MILLERS	12€
PUERTO DE INDIAS	9€
BLOSSOM CITRUS ALGAE	10€

## **RON**

BACARDI	9€
FLOR DE CAÑA	9€
HAVANA 7	10€
BRUGAL	9€
ZAPACA 23	16€
MATUSALEM 15	12€
BRUGAL EXTRA VIEJO	10€
BUCCAM SPECIAL RESERVE	10€

## **BRANDY**

MAGNO	7€
VETERANO	5€
CARDENAL MENDOZA	10€
DUQUE DE ALBA	10€
CALVADOS	9€
CARLOS I	10€

## **COGNAC**

NYAK	10€
HENESSY VERY SPECIAL	12€

## **VODKA**

	CHUPITO COMBI.	
ABSOLUT	3€	9€
GREY GOOSE	5€	12€



## ***MALT WHISKY***

EMBRUJO	10€
JURA SUPERSTITION	14€
GLENFARCLAS 1994	14€
GLENFARCLAS 1992	15€
ABERFELDY 12	12€
GLENKINCHIE 10	10€
GLENMORANGIE LA SANTA	10€
GLENMORANGIE Q. RUBAN	14€
KNOCKANDO EXT.OLD 21	20€
MACALLAN 12	18€
MACALLAN REPLICA	70€
GLENROTHES 12	10€
GLENROTHES 1986 SELEC.	40€
GLENROTHES 1972	60€
NIKKA YOICHI 20	45€

## ***BLENDED WHISKY***

.	
JOHNNIE WALKER BLACK L.	10€
JOHNNIE WALKER GOLD 18	15€
JOHNNIE WALKER SWING	20€
JOHNNIE WALKER BLUE L.	50€
DIMPLE 15	10€
CHIVAS 21	25€
JAMESON	9€
CUTTY SARK	8€

## ***TENNESSEE WHISKEY***

JACK DANIEL'S	10€
---------------	-----

## ***BOURBON***

JIM BEAN	9€
----------	----