ELBAR

@elbarvalencia - elbarvalencia.com

ENTRANTES STARTERS ANTIPASTI

ENSALADILLA RUSA 6.95€
Patata, zanahoria, judía verde, mahonesa, atún y huevo.
Potato, carrot, green beans, mayonnaise, tuna and egg.
Patate, carote, fagiolini, maionese, tonno e uova.

PATATAS BRAVAS 6.95€
Patatas fritas con salsa brava y ajoaceite.
Fried potatoes with a spicy tomato sauce.
Spicchi di patate con salsa brava e alioli.

CROQUETAS (4uds.) 7.95€
A elegir entre jamón, pollo, setas y rabo de toro.
To choose between ham, chicken, mushroom and oxtail.
Crocchette a sclegliere tra prosciutto, pollo, funghi e coda di toro.

TORREZNOS 7.95€
PORK CRAKLINGS
PANCETTA FRITTA

DÚO DE COCAS 10.95€
Titaina y berenjena a la llama.
Cocas pastries duo. Ratatouille & smoked aubergine.
Duo di cocas. Ratatouille e melanzane alla fiamma.

NACHOS 9.50€
Con guacamole, queso, pico de gallo y chili con carne.
With guacamole, cheese, pico de gallo and chilli with meat.
Con guacamole, formaggio, pico de gallo e chili con carne.

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO 18.95€
Acompañado de pan feo.
Knife-cut Iberian ham. Accompanied with bread.
Prosciutto tagliato a coltello. Accompagnato da grissini.

TABLA DE QUESOS NACIONALES 17.95€
Acompañado de mermeladas caseras y frutos secos.
National cheese board. Served with homemade jams and dried fruit and nuts.
Tagliere di formaggi nazionali. Servito con marmellate atte in casa e frutta secca e noci.

CALAMAR A LA ANDALUZA 14.95€
Suave rebozado acompañado de mayonesa de lima.
Andalusian style squid prepared with a light batter and lime mayonnaise.
Calamari alla andalusa preparati con una pastella leggera e maionese al lime.

SALMOREJO 8.95€
Salmorejo tradicional con huevo duro y jamón.
Traditional *salmorejo* with egg and ham.
Salmorejo tradizionale con uovo sodo e prosciutto.

ALCACHOFAS CONFITADAS CON PUERRO Y CAPELLÁN 14.95€
ARTICHOKES CONFIT WITH LEEK AND CAPELLÁN FISH.
CARCIOFI CONFIT CON PORRI E POTASSOLO.

PATATAS FRITAS 4.95€
FRENCH FRIES
PATATINE FRITTE

PAN CON TOMATE Y ALIOLI 3.95€
BREAD WITH TOMATO AND AIOLI.
FOCACCIA CON POMODORO E SALSA ALLIOLI.

ENSALADAS SALADS INSALATE

BURRATA 14.95€
Burrata fresca, rúcula, tomate de temporada y salsa pesto.
Fresh Burrata cheese and seasonal tomato with basil pesto.
Burrata, rucola, pomodori e vinagrette di pesto.

CÉSAR 15.95€
Mix de lechugas, tomate confitado, crujiente de pollo, picatostes, queso parmesano y nuestra salsa César.
Mixed salad greens, tomato confit, crunchy chicken, Caesar dressing, crutons and Parmesan.
Con lattuga mista, pomodoro confit, pollo croccante, salsa Caesar, crostini e parmigiano.

VENTRESCA 14.95€
Tomate de temporada con ventresca, cebolla morada, vinagreta de Módena y brotes.
Seasonal tomato with tuna belly, red onion, Modena vinaigrette and greens.
Pomodoro dell´orto con ventresca di tonno, cipolla viola e vinaigrette di Modena.

NUESTRA ENSALADA VALENCIANA 13.95€
Mix de lechugas, tomate de temporada, cebolla encurtida, sardina ahumada, piparras y huevo duro.
Mixed lettuce, seasonal tomato, pickled onion, moked sardines, piparras and hard-boiled egg.
Lattuga mista, pomodoro di stagione, cipolla sottaceto, sardine affumicate, piparra e uovo sodo.

ESPECIALIDADES SPECIALTIES SPECIALITÀ

ENTRECOT DE TERNERA NACIONAL 21.95€
300gr de lomo de ternera nacional con patatas fritas y pimientos de padrón.
300gr of national beef entrecote e with wedge potatoes and *padrón* peppers.
300gr bistecca di mucca nazinale con patate a spicchi e *padrón* peppers.

SECRETO DE CERDO 15.95€
Acompañado de verduras salteadas o patatas gajo.
Secret pork with sautéed vegetables or wedge potatoes.
Maiale segreto con verdure saltate o patate a spicchi.

HAMBURGUESA DE TERNERA 13.95€
Con cheddar rojo, cebolla confitada, mayonesa ahumada, salsa teriyaki y rúcula. Acompañada de patatas fritas.
Beef burger with red cheddar cheese, onion, smoked mayonnaise, teriyaki sauce and arugula. Accompanied by french fries.
Hamburger di manzo con cheddar rosso, cipolla, maionese affumicata, salsa teriyaki e rucola. Servito con patatine fritte.

HAMBURGUESA DE POLLO 12.95€
Elaborada con pollo campero, bacon, cebolla crujiente, salsa BBQ, queso cheddar, lechuga y patatas fritas.
Free range chicken with bacon, crispy onion, BBQ sauce, cheddar, lettuce and french fries.
Pollo ruspante con panceta, cipolla croccante, salsa BBQ, cheddar, lattuga e patatine fritte.

SOLOMILLO DE CERDO 13.95€
Con parmentier de patata, crujiente de yuca y reducción de jugo de carne.
Pork tenderloin with potato parmentier, crispy cassava and meat juice reduction.
Filetto di maiale con parmentier di patata, manioca croccante e riduzione di succo di carne.

POLLO A BAJA TEMPERATURA 10.95€
Tierno muslo de pollo con verduras salteadas o patatas.
Low temperature Chicken drumstick with sautéed vegetables or wedge potatoes.
Pollo a bassa temperatura con verdure saltate o patate.

SANDWICH CLUB 11.95€
Pollo, bacon, tomate, lechuga, queso y mayonesa. Acompañado de patatas fritas.
Chicken, bacon, tomato, lettuce, cheese and mayonnaise. Served with by french fries.
Pollo, pancetta, pomodoro, lattuga, formaggio e maionese. Accompagnato da patatine fritte.

PAD THAI 14.95€
Nuestra versión con fideo udon, verduras, pollo y gambas. Ligeramente picantes. Opción vegetariana disponible.
Our version of udon noodles with vegetables, chicken and prawns. Slightly spicy. Vegetarian option available.
La nostra versione di noodles saltati con verdure, pollo e gamberi. Leggermente piccante. Opzione vegetariana disponibile

SALMÓN A LA BRASA 15.95€
Acompañado de tártara de kimchi, alcaparras y patatas mini.
Grilled salmon served with kimchi tartar, steamed vegetables, capers and mini potatoes.
Salmone alla griglia accompagnato da tartara di kimchi, capperi e mini patate.

TARTAR DE ATÚN 16.95€
Atún marinado con salsa thai, aguacate y katsuobushi.
Marinated tuna with thai sauce, avocado and katsuobushi.
Tonno marinato con salsa thailandese, avocado e katsuobushi.

CORVINA 16.95€
Acompañado de verduras salteadas con salsa de eneldo y mostaza.
Croaker fish accompanied by sautéed vegetables with dill and mustard sauce.
Spigola accompagnato da verdure saltate con salsa all'aneto e senape.

BERENJENA ASADA CON KATSU Y ARROZ BASMATI 11.95€
Hecha al horno y acompañada de salsa thai.
Roast eggplant with katsu and thai sauce and basmati rice.
Melanzane arrostite al forno con katsu, basmati e salsa thai.

MENÚ INFANTIL KIDS MENU MENU BAMBINI

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR ENTRE: 9.95€
Hamburguesa de ternera (100 grs)
Croquetas jamón o pollo acompañado de patatas fritas.
Muslo de pollo tierno con verduras salteadas o patatas.
Crujientes de pollo acompañado de patatas fritas.
Pasta con salsa de tomate y queso.

HELADO O FRUTA FRESCA
1 BEBIDA (REFRESCO, AGUA O ZUMO)

(HASTA LOS 10 AÑOS)

MAIN DISH TO CHOOSE:
Beef burger (100 grams).
Ham or chicken croquettes accompanied by French fries.
Tender chicken thigh with sautéed vegetables or potatoes.
Crispy chicken accompanied by French fries.
Pasta with tomato sauce and cheese.

ICE CREAM OR FRESH FRUIT
1 DRINK (SODA, WATER OR JUICE)

(UNTIL 10 YEARS OLD)

PIATTO PRINCIPALE SCEGLIERE TRA:
Hamburger di manzo (100 grammi).
Crocchette di prosciutto o pollo accompagnate da patatine fritte.
Tenera coscia di pollo con verdure o patate saltate..
Pollo croccante accompagnato da patatine fritte.
Pasta al pomodoro e formaggio.

PALLINA DI GELATO O FRUTTA FRESCA
1 BEVANDA (SODA, ACQUA O SUCCO DI FRUTTA)

(FINO A 10 ANNI)

POSTRES DESSERT DOLCI

TARTA DE QUESO 6.95€
CHEESECAKE

TARTA DE CHOCOLATE 6.95€
CHOCOLATE CAKE
TORTA AL CIOCCOLATO

TARTA DE ZANAHORIA 6.95€
CARROT CAKE
TORTA DI CAROTE

RED VELVET 6.95€

FRUTA DE MANZANA 6.95€
APPLE CAKE
TORTA DI MELE

LEMON PIE 6.95€

BEBIDAS DRINKS BEVANDE

AGUA MINERAL 2.30€
MINERAL WATER ACQUA MINERALE

AGUA CON GAS PERRIER 3.10€
SPARKLING WATER ACQUA FRIZZANTE

AGUA CON GAS SAN PELLEGRINO 3.90€
SPARKLING WATER ACQUA FRIZZANTE

REFRESCOS 2.80€
SOFT DRINKS BIBITE

ZUMO PIÑA, MELOCOTÓN O TOMATE 2.30€
PINEAPPLE, PEACH OR TOMATO JUICE
SUCCO DI ANANAS, PESCA O POMODORO

ZUMO DE NARANJA PEQUEÑO 2.90€
SMALL ORANGE JUICE
SUCCO D'ARANCIA PICCOLO

ZUMO DE NARANJA GRANDE 3.90€
LARGE ORANGE JUICE
SUCCO D'ARANCIA GRANDE

CERVEZA BEER BIRRA

CAÑA ALHAMBRA SING.	2.20€
CAÑA ALHAMBRA ROJA RVA.	2.50€
DOBLE ALHAMBRA SING.	2.90€
DOBLE ALHAMBRA ROJA RVA.	3.60€
PINTA ALHAMBRA SING.	4.90€
PINTA ALHAMBRA ROJA RVA.	5.50€
ALHAMBRA RESERVA 1925	3.50€
MAHOU 1/3	2.90€
MAHOU SIN GLUTEN	3.25€
ALHAMBRA RADLER	2.90€
ALHAMBRA SIN ALCOHOL	2.90€

CAFÉS COFFEE CAFFÈ

CAFÉ SOLO	1.50€
CAFÉ DOBLE	2.20€
CORTADO	1.80€
CAFÉ CON LECHE	2.00€
CAFÉ AMERICANO	2.00€
CAPUCCINO	2.50€
INFUSIONES	2.20€
CARAJILLO	2.50€
COLA-CAO	2.00€

DESAYUNO BREAKFAST COLAZIONE

COFFEE BAR 15.95€
- Zumo de naranja natural.
- Licuado detox.
- Variedad de cafés y tés.

NATURAL CORNER
(consulte las opciones veganas y sin gluten)
- Fruta fresca.
- Yogur natural.
- Smoothie bowl del chef.

BAKERY
(consulte las opciones veganas y sin gluten)
- Croissant de mantequilla.
- Napolitana de chocolate.
- Variedad de muffins.
- Cookie de chocolate.
- Coca valenciana.
- Variedad de bizcocho: *en llanda* y chocolate.
- Donut blanco y donut chocolate.
- Plum cake de yogur.
- Puding.
- Pulguitas de pan.

VARIEDAD DE TOSTADAS
(pan de cereales, blanco o sin gluten)
- Tomate y aceite.
- Aguacate.
- Salmón ahumado.
- Variedad de fiambres: jamón serrano, pavo, chorizo, salchichón y lomo embuchado.
- Variedad de quesos: romero, Mahón y manchego.
- Huevos a la carta: frito, revuelto, en tortilla acompañado de setas, ajos tiernos, jamón york, bacon...
- Mantequilla y mermelada.

COFFEE BAR 15.95€
- Natural orange juice.
- Detox smoothie.
- Variety of coffees & teas.

NATURAL CORNER
(ask for vegan and gluten-free options)
- Fresh fruit.
- Natural yoghurt.
- Chef's smoothie bowl.

BAKERY
(ask for vegan and gluten-free options)
- French croissant.
- Chocolate bun.
- Variety of muffins.
- Chocolate cookie.
- Valencian *coca*.
- Variety of sponge cakes: *de llanda* and chocolate.
- Glazed doughnut and chocolate doughnut.
- Yoghurt plum cake.
- Pudding.
- Mini bread bun.

VARIETY OF TOASTS
(cereal bread, white or gluten-free)
- Tomato and olive oil.
- Avocado.
- Smoked salmon.
- Variety of cold meats: Iberian ham, turkey, *chorizo*, iberico pork sausage and cured pork loin.
- Variety of cheese: rosemary, *Mahón* and *Manchego*.
- A la carte eggs: fried, scrambled, in omelette accompanied by mushrooms, tender garlic, ham, bacon...
- Butter and jam.

COFFEE BAR 15.95€
- Succo d'arancia naturale.
- Frullato detox.
- Varietà di caffè e tè.

NATURAL CORNER
(chiedi quali sono le opzioni vegane e senza glutine)
- Frutta fresca.
- Yogurt naturale.
- Smoothie dello chef.

BAKERY
(chiedi quali sono le opzioni vegane e senza glutine)
- Croissant.
- Fagottino al cioccolato.
- Varietà di muffin.
- *Cookies.*
- *Coca* valenciana.
- Varietà di torte: en llanda e cioccolato.
- Ciambellina glassata e ciambeta al cioccolato.
- Plum cake allo yogurt.
- Budino.
- Panino.

VARIETÀ DI PANE TOSTATO
(pane ai cereali, bianco o senza glutine)
- Pomodoro e olio d'oliva.
- Avocado.
- Salmone affumicato.
- Varietà di affetati: prosciutto iberico, fesa di tacchino, *chorizo*, *salchichón* y lombetto stagionato.
- Varietà di formaggio: rosmarino, *Mahón* e *Manchego*.
- Uova alla carta: fritte, strapazzate, in frittata accompagnate da funghi, aglietto, prosciutto, pancetta...
- Burro e marmellata.

TOSTADAS TOASTS PANNE TOSTATO

MANTEQUILLA Y MERMELADA 2.50€
BUTTER AND JAM
BURRO E MERMELLATA

ACEITE Y TOMATE 2.00€
OIL AND TOMATO
OLIO E POMODORO

TOMATE Y JAMÓN 3.90€
TOMATO AND SERRANO HAM
POMODORO E PROSCIUTTO SERRANO

HUEVO REVUELTO CON BACON 3.20€
SCRAMBLED EGGS WITH BACON
UOVA STRAPAZZATE CON PANCETTA

PAVO, QUESO CREMA Y RÚCULA 3.90€
TURKEY HAM, FRESH CHEESE AND ARUGULA
PETTO DI TACCHINO FORMAGGIO FRESCO E RUCOLA

BOLLERÍA

BIZCOCHO 1.50€
SPONGE CAKE PAN DI SPAGNA

CROISSANT 1.70€

NAPOLITANA DE CHOCOLATE 1.70€
PAIN AU CHOCOLAT FAGOTTINO AL CIOCCOLATO

COMPLETA COMPLETE COMPLETARE

ZUMO DE NARANJA PEQUEÑO 2.90€
SMALL ORANGE JUICE SUCCO D'ARANCIA PICCOLO

ZUMO DE NARANJA GRANDE 3.90€
LARGE ORANGE JUICE SUCCO D'ARANCIA GRANDE

ZUMO DE PIÑA O MELOCOTÓN 2.30€
PINEAPPLE OR PEACH JUICE SUCCO DI ANANAS O PESCA

YOGUR NATURAL 1.50€
NATURAL YOGHURT YOGURT NATURALE

YOGUR NATURAL CON CEREALES 2.50€
NATURAL YOGHURT WITH CEREALS
YOGURT NATURALE CON CEREALI

BOL DE FRUTA DE TEMPORADA 2.50€
BOWL OF SEASONAL FRUIT
CIOTOLA DI FRUTTA DI STAGIONE

BOCADILLOS BAGUETTES PANINI

CALAMARES 5.95€
Calamares con mayonesa y salsa verde.
Squid with mayonnaise and green sauce
Calamari con maionese e salsa verde.

BLANC I NEGRE 5.95€
Morcilla y longaniza casera.
Homemade sausage and blood sausage.
Salsiccia e sanguinaccio.

TORTILLA DE PATATA 5.95€
SPANISH POTATO OMELETTE
OMELETTE DI PATATE SPAGNOLA

CHIVITO 5.95€
Lomo de cerdo con huevo frito, queso, cebolla confitada, tomate y mayonesa.
Pork loin with fried egg, onion confit, tomato, cheese and mayonnaise.
Lonza di maiale con uovo al tegamino, bacon, pomodoro,lattuga e formaggio.

ALMUSSAFES 5.95€
Queso de Mahón, sobrasada y cebolla pochada.
Sobrasada, onion confit and Mahón cheese.
Formaggio di Mahón, *sobrasada* e cipolla.

ATÚN Y ACEITUNAS 5.95€
Atún, olivas y tomate.
Tuna, olives and tomato.
Tonno, olive e pomodoro triturato.

SANDWICH MIXTO 5.95€
Pavo, queso y mahonesa de mostaza.
Sliced turkey, cheese & mustard mayo
Petto di tacchino, formaggio e maionese alla senape.

ESMORZARET MIDDAY SNACK

DE 07:30 A 13:00 PM 7.50€

ELIGE TU BOCADILLO Y ACOMPÁÑALO DE CACAHUETES O VARIANTES + 1 BEBIDA Y 1 CAFÉ

FROM 07:30 AM TO 13:00 PM

CHOOSE YOUR SANDWICH AND ACCOMPANY IT WITH PEANUTS OR PICKLES + 1 DRINK AND 1 COFFEE

DALLE 07:30 ALLE 13:00 PM

SCEGLI IL TUO PANINO ACCOMPAGNATO DI ARACHIDI O OLIVE + 1 BIBITA E 1 CAFFÈ

Información disponible sobre alérgenos, por favor comuníquenoslo.
If you require information of allergens, please ask our staff.
Informazioni disponibili sugli allergeni, faccelo sapere.

VINOS WINE VINI

BLANCOS	Copa	Botella
MUGA D.O Rioja Garnacha blanca, Viura y Malvasia		22.00€
MUSGO D.O. Rueda Verdejo	3.90€	19.00€
CARE D.O. Cariñena Chardonnay	3.90€	19.00€
RAMON DO CASAR D.O. Ribeiro Treixadura, Godello, Albariño y Loureira.		23.00€
FLOR DE AHILLAS Merseguera		22.00€
ROSADOS		
VIÑA ZORZAL D.O. Rioja Garnacha	3.90€	19.00€
LES PRUNES D.O. Valencia Mandó	3.90€	22.00€
ARTAZURI D.O. Navarra Garnacha		20.00€
TINTOS		
HERRIGOIA D.O Rioja Tempranillo y Viura	3.90€	19.00€
VALTRAVIESO D.O. Ribera del Duero Cabernet Sauvignon y Merlot	3.90€	19.00€
ALTOS DEL TERRAL D.O. Ribera del Duero Tempranillo		23.00€
SENTADA SOBRE LA BESTIA D.O. Valencia Monastrell		19.00€
LAS MORADAS DE S. MARTIN D.O. Madrid Garnacha		22.00€
CUESTA DE LOS OLIVOS D.O. Ribera Sacra Mencía		21.00€
CAVAS		
BOCCHORIS BRUT NATURE D.O.CAVA	4.50€	21.00€
ELS VINYERONS D.O.CAVA		23.00€

CÓCTELES COCKTAILS

NEGRONI 9.50€
Ginebra, vermut rojo y Campari.
Gin, red vermouth and Campari.
Gin, vermouth rosso e Campari.

DAIQUIRI 9.50€
Ron blanco y zumo de limón.
White rum and lemon juice.
Rum bianco e succo di limone.

PIÑA COLADA 9.50€
Ron blanco, leche de coco y zumo de piña.
White rum, coconut milk and pineapple juice.
Rum bianco, latte di cocco e succo d'ananas.

BLOODY MARY 9.50€
Vodka, zumo de tomate, zumo de lima y un toque de tabasco.
Vodka, tomato juice, lime juice and a splash of tabasco.
Vodka, succo di pomodoro, succo di lime e un tocco di tabasco.

MARGARITA 9.50€
Tequila, Cointreau y lima.
Tequila, Cointreau and lime.
Tequila, Cointreau e lime.

APEROL SPRITZ 7.50€
Aperol, cava y soda.
Aperol, champagne and soda.
Aperol, cava e soda.

MOJITO 9.50€
Ron blanco, lima y soda.
White rum, lime and soda water.
Rum bianco, lime e soda.

CAIPIRINHA 9.50€
Cachaça y lima.
Cachaça and lime.
Cachaça e lime.

TEQUILA SUNRISE 9.50€
Tequila y zumo de naranja.
Tequila and orange juice.
Tequila e succo d'arancia.

COSMOPOLITAN 9.50€
Vodka, zumo de arándanos, triple seco y lima.
Vodka, cranberry juice, triple sec and lime.
Vodka,succo di cranberry, triple sec e lime.

SAN FRANCISCO 9.50€
Zumo de naranja y limón, piña, melocotón, granadina y vodka.
A blend of orange, lemon, pineapple, peach and grenadine juices with vodka.
Succo di arancia e limone, ananas, pesca, granatina e vodka.

CUBA LIBRE 9.50€
Ron, zumo de limón y Coca Cola.
Rum, lemon juice and Coke.
Rum, succo di limone e Coca Cola.

AGUA DE VALENCIA 7.50€
Vodka, Cointreau, zumo de naranja y cava.
Vodka, Cointreau, orange juice and cava.
Vodka, Cointreau, succo d'arancia e spumante.

SANGRÍA 7.50€
Vino tinto, fruta y licores.
Red wine, fruit and spirits.
Vino rosso, frutta e liquori.

SANGRÍA BLANCA 7.50€
La versión con vino blanco de la sangría.
A version of sangria made with white wine.
La versione con vino bianco della sangria.

MOCKTAILS

PIÑA COLADA 7.50€
Zumo de piña y leche de coco.
Pineapple juice and coconut milk.
Succo d'ananas e latte di cocco.

SAN FRANCISCO 7.50€
Zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón y granadina.
Orange juice, pineapple juice, peach juice and grenadine.
Succo d'arancia, succo d'ananas, succo di pesca e granatina.

MOJITO 7.50€
Lima, hierbabuena, azúcar, Sprite y hielo picado.
Lime, mint, sugar, Sprite and crushed ice.
Lime, menta, zucchero, Sprite e ghiaccio tritato.

BRANDY

MAGNO	5.00€
CARLOS I	8.00€
GRAN DUQUE DE ALBA	9.00€

VERMUT

YZAGUIRRE	4.50€
VITTORE	4.50€
CIENTO VOLANDO	4.50€
MARTINI	4.50€

TEQUILA

JOSÉ CUERVO	7.00€
HERRADURA	9.00€
DON JULIO REPOSADO	12.00€

GINEBRA GIN

BEEFEATER	6.00€
BOMBAY SAPPHIRE	6.00€
TANQUERAY	6.00€
TANQUERAY TEN	8.00€
SEAGRAM'S	6.00€
PUERTO DE INDIAS	6.00€
HENDRICK'S	9.00€
MARTIN MILLER'S	9.00€
G'VINE	9.00€
BROCKMAN'S	9.00€
GIN MARE	9.00€
BULLDOG	8.00€

VODKA

CIROC	9.00€
ABSOLUT	6.00€
BELVEDERE	9.00€
GREY GOOSE	10.00€
SMIRNOFF	6.00€

RON RUM

NEGRITA	6.00€
BACARDÍ	6.00€
BARCELÓ	6.00€
CACIQUE	6.00€
BRUGAL	6.00€
HAVANA 7	6.00€
ZACAPA 23	16.00€

WHISKY

CUTTY SARK	6.00€
BALLANTINE'S	6.00€
J&B	6.00€
JOHNNIE WALKER RED	6.00€
JOHNNIE WALKER BLACK	9.00€
JACK DANIEL'S	8.00€
CARDHU SINGLE MALT	11.00€
MAKERS MARK	7.00€
JIM BEAM	6.00€
MACALLAN 12 SINGLE MALT	14.00€

LICORES LIQUORS

LIMONCELLO	4.50€
BAILEYS	6.00€
FRANGELICO	5.00€
DISARONNO	6.00€
PATXARÁN BAINES	6.50€
TÍA MARÍA	5.00€
JÄGERMEISTER	5.00€
COINTREAU	5.50€
CAMPARI	5.00€
ORUJO DE HIERBAS	4.50€
ORUJO BLANCO	4.50€

COMBINAR CON REFRESCO +2.80€
COMBINE WITH A SOFT DRINK FOR AN EXTRA €2.80
COMBINARE CON BIBITA +2.80€

DISPONEMOS DE GAFAS DE LECTURA.
WE HAVE READING GLASSES AT YOUR DISPOSAL.
ABBIAMO OCCHIALI DA LETTURA A TUA DISPOSIZIONE.

Todos los precios están marcados en euros, IVA incluido. Información disponible sobre alérgenos, por favor comuníquenoslo.
Prices in euros, VAT included. If you require information of allergens, please ask our staff.
Prezzi in euro, IVA inclusa. Informazioni disponibili sugli allergeni, faccelo sapere.

#elbarvalencia
MEMBER OF **STAYINGVALENCIA**