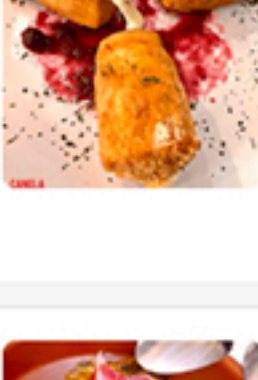
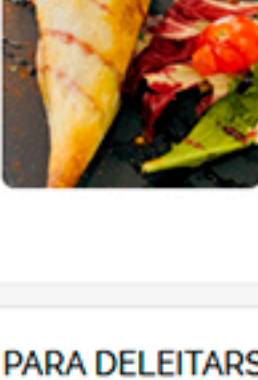
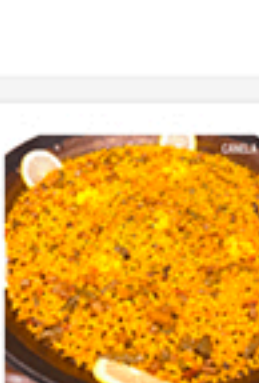
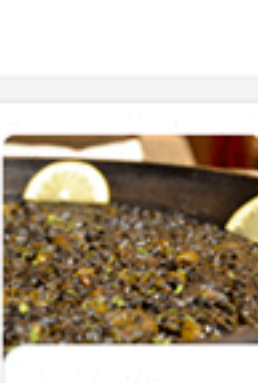
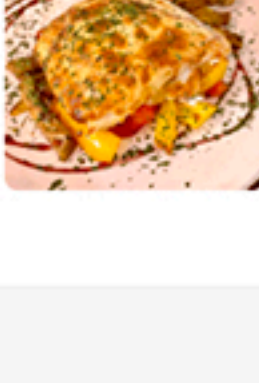
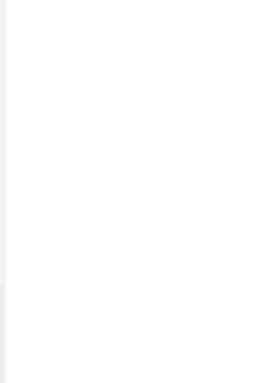


Menú Degustación "Canela" (Mínimo 2 comensales)

€ 29,90 por comensal.

|                                                                                                                     |                                                                                   |                                                                                            |                                                                                                       |                                                          |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| <p><b>PARA EMPEZAR</b></p> <p>Deberá elegir cualquiera de los 3er entrantes. Servicio de pan 1,50 IVA INCLUIDO.</p> |  | <p>3er entrante: Centros de queso Camembert con arándanos.</p>                             |                      | <p>2do entrante: Brick crujiente relleno de verduras</p> |
|                                     | <p>3er entrante: Ensalada de lechugas caprichosas con salmón.</p>                 |           | <p>Ó 3er entrante: Alcachofas confitadas con ragout de setas y jamón (1€ suplemento por persona).</p> | <p><b>PARA DELEITARSE</b></p>                            |
|                                     | <p>Arroz de gambas, calamares y verduras (Mínimo 2 comensales) seco o meloso</p>  |           | <p>Ó Arroz negro (Mínimo 2 comensales)</p>                                                            | <p>Ó Solomillo ibérico con curry aromatizado</p>         |
|                                     | <p>Ó Suprema de bacalao al gratén.</p>                                            | <div><div>Pedido</div><div>0 productos</div><div>€0</div><div>Finalizar pedido</div></div> |                                                                                                       | <p>Postre degustación.</p>                               |

Menú Degustación Canela en Rar

€ 29,90 por comensal.

|                                                                                   |                                                                          |                                                                                     |                                                |                                                                                    |                                                               |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Arroz del senyoret seco ó meloso</b><br/>(Mínimo 2 comensales)</p> |   | <p><b>Corvina en All i Pebre</b></p>           |  | <p><b>Pequeños tournedos de solomillo de pato al foie</b></p> |
| <p>Entrecot (Suplemento 3€ por persona).</p>                                      |                                                                          |  | <p><b>Carrillera de Ternera en su jugo</b></p> | <p>Incluido Degustación de Postre</p>                                              |                                                               |

## En un lugar de Valencia

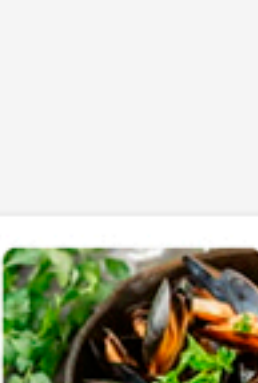
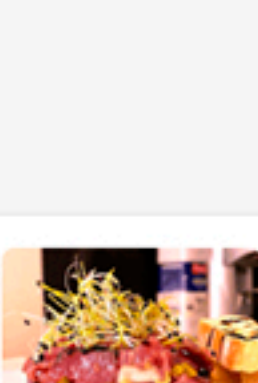
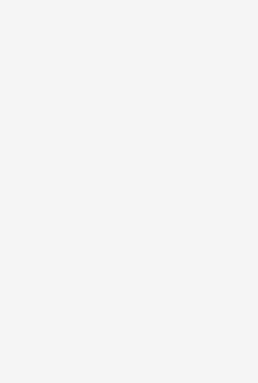
Canela

|                                                                                    |                                                                                                                                                  |                                                                                     |                                                                                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p><b>Jamón ibérico con crujiente de palata</b><br/>Jamón ibérico de primera calidad, cortado a mano, acompañado de.</p> <p>🔴</p> <p>€ 19,50</p> |  | <p><b>Abanico de ibéricos en lamina al aroma de tomillo</b><br/>Jugoso abanico de ibéricos acompañados de un exquisito.</p> <p>🔴</p> <p>€ 16,50</p> |  | <p><b>Anchoas caseras del Cantábrico (4 unidades)</b><br/>Anchoas del Cantábrico hechas en casa, llenas de sabor y servidas.</p> <p>🔴</p> <p>€ 15,00</p> |
|  | <p><b>Carpaccio de solomillo con parmesano y daditos de tomate.</b><br/>Imágenes referenciales.</p> <p>🔴🔴</p> <p>€ 13,50</p>                     |  | <p><b>Ternina de foie de pato con nubes de pan.</b><br/>Imágenes referenciales.</p> <p>🔴</p> <p>€ 16,00</p>                                         |  | <p><b>Virutas de salmón marinado al perfume de eneldo.</b><br/>Imágenes referenciales.</p> <p>€ 13,50</p>                                                |

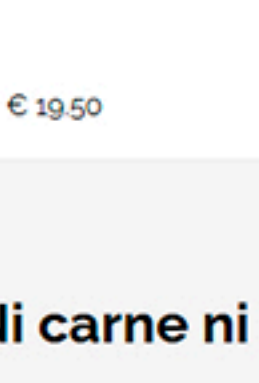
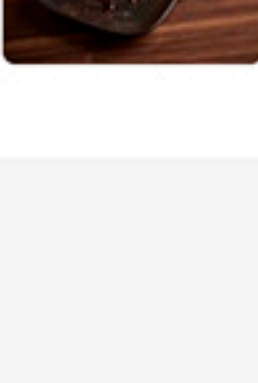
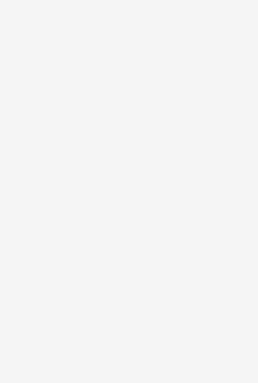
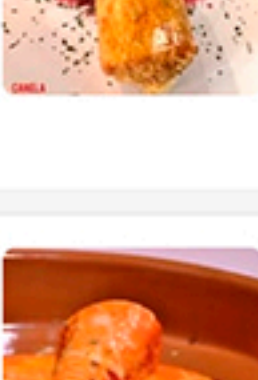
Cuñas de queso cuando con

En un lugar de Valencia

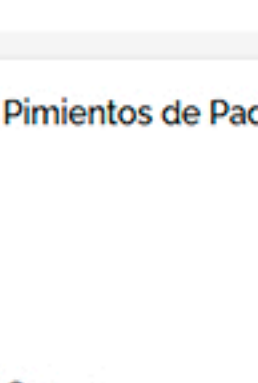
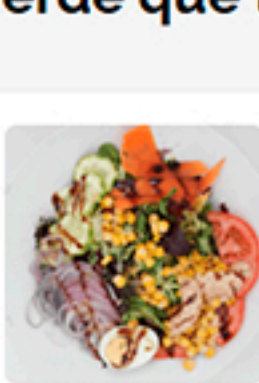
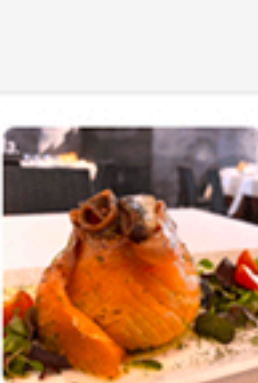
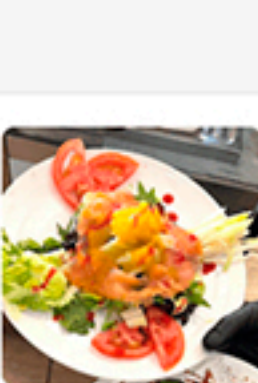
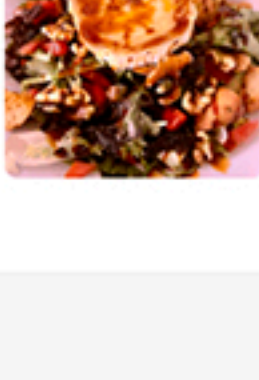
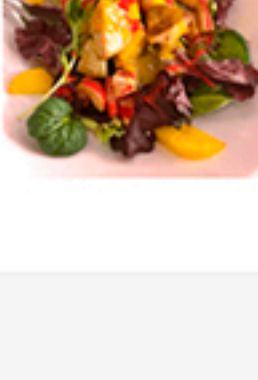
Canela

|                                                                                    |                                                                                                                                     |                                                                                     |                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Jamón ibérico con crujiente de patata</p> <p>Jamón ibérico de primera calidad, cortado a mano, acompañado de.</p> <p>€ 19,50</p> |  | <p>Abarico de ibéricos en lamina al aroma de tomillo</p> <p>Jugoso abarico de ibéricos acompañados de un exquisito.</p> <p>€ 16,50</p> |  | <p>Anchoas caseras del Cantábrico (4 unidades)</p> <p>Anchoas del Cantábrico hechas en casa, llenas de sabor y servidas.</p> <p>€ 15,00</p> |
|  | <p>Carpaccio de solomillo con pimientos y daditos de tomate.</p> <p>Imágenes referenciales</p> <p>€ 13,50</p>                       |  | <p>Terrina de foie de pato con rubes de pan.</p> <p>Imágenes referenciales</p> <p>€ 16,00</p>                                          |  | <p>Virutas de salmón marinado al perfume de eneldo.</p> <p>Imágenes referenciales</p> <p>€ 13,50</p>                                        |
|  | <p>Cuñas de queso curado con miel de azahar.</p> <p>Imágenes referenciales</p> <p>€ 13,50</p>                                       |                                                                                     |                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                                             |

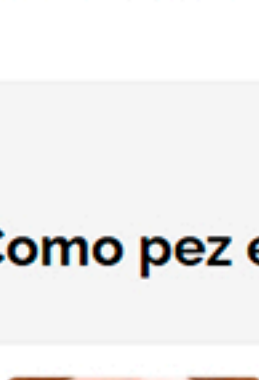
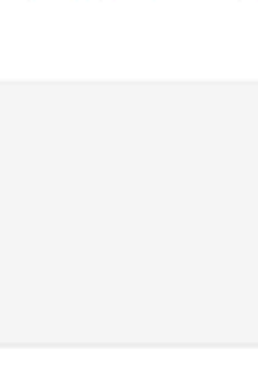
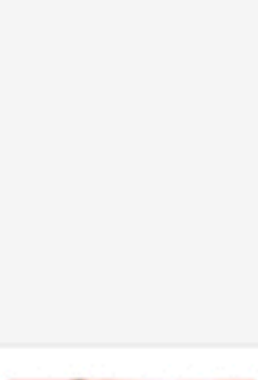
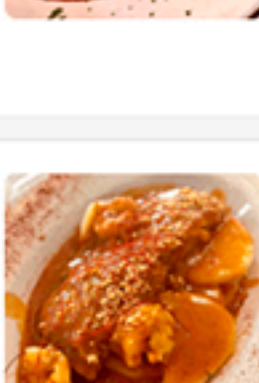
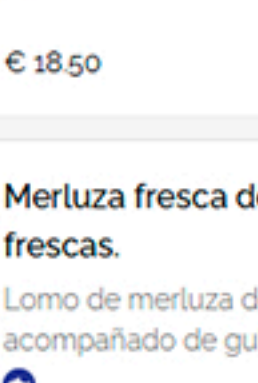
Sugerencias del Chef

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                              |                                                                                     |                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Ensalada de atún rojo con tomate valenciano</p> <p>Ensalada de atún rojo con ingredientes principal aliñado, destacado por un sabor sutil y una textura muy suave. ¿Qué es la vieira? La Vieira.</p> <p>€ 20,00</p>                       |  | <p>Clochinas (en temporada)</p> <p>Clochinas valencianas al vapor, tiernas y sabrosas, con todo el.</p> <p>€ 14,50</p> |  | <p>Tartar de atún.</p> <p>Atún fresco de alta calidad, cortado en pequeños cubos y sazonado.</p> <p>€ 18,50</p> |
|  | <p>Arroz de Vieira - Paella (Seco o Meloso)</p> <p>El tradicional arroz de seforet con la Vieira como ingredientes principal aliñado, destacado por un sabor sutil y una textura muy suave. ¿Qué es la vieira? La Vieira.</p> <p>€ 19,50</p> |  | <p>Tarta de Queso con Pistacho - Postre</p> <p>€ 7,00</p>                                                              |                                                                                     |                                                                                                                 |

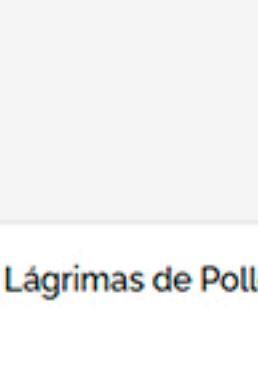
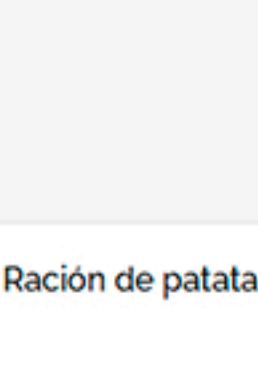
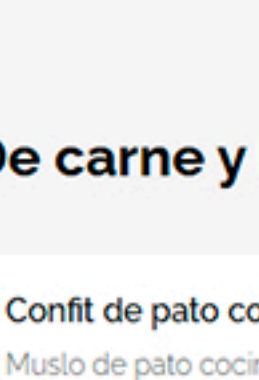
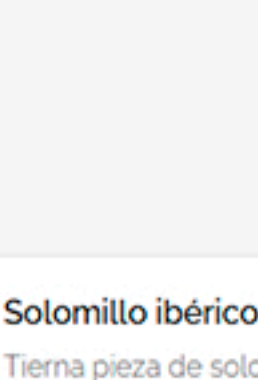
Ni carne ni pescado

|                                                                                    |                                                                                                                                                   |                                                                                     |                                                                                                                                                             |                                                                                     |                                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Croquetón casero de jamón ibérico (3 unidades)</p> <p>Croquetón casero de jamón ibérico Crujientes por fuera, cremosos por.</p> <p>€ 10,00</p> |  | <p>Centros de queso Camembert frito con arandanos (4 unidades).</p> <p>Centros de queso Camembert frito, acompañados de una deliciosa.</p> <p>€ 12,50</p>   |  | <p>Brick crujiente relleno de revuelto de verduras (2 unidades)</p> <p>Brick crujientes rellenos de un suave revuelto de verduras, una.</p> <p>€ 9,50</p>       |
|  | <p>Setas de cardo salteadas, acompañadas de queso Cabrales que aporta un toque cremoso y sabroso. Un.</p> <p>€ 15,50</p>                          |  | <p>Pimientos de Piquillo rellenos de marisco (4 unidades).</p> <p>Pimientos del piquillo rellenos de suculentos mariscos, una explosión.</p> <p>€ 13,00</p> |  | <p>Chipirones salteados en su tinta con ajos tiernos y habitas baby.</p> <p>Chipirones salteados en su tinta, acompañados de ajos tiernos y.</p> <p>€ 16,00</p> |
|  | <p>Carpaccio de pulpo con patata.</p> <p>Carpaccio de pulpo delicadamente laminado, acompañado de tiernas.</p> <p>€ 17,00</p>                     |  | <p>Huevos con jamón ibérico y crujiente de patatas</p> <p>Huevos fritos con jamón ibérico, acompañados de tiernas patatas a.</p> <p>€ 15,50</p>             | <p>Pimientos de Padrón a la sal marina escamada</p> <p>€ 10,50</p>                  |                                                                                                                                                                 |

Verde que te quiero verde

|                                                                                    |                                                                                                                                             |                                                                                     |                                                                                                                                                |                                                                                     |                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Ensalada típica de la huerta valenciana</p> <p>Ensalada fresca con tomate, cebolla, pimiento, huevo, atún...</p> <p>€ 13,00</p>          |  | <p>Tímbal de ahumados con aguacate y carpaccio de tomate.</p> <p>Delicado tímbal de pescados ahumados con aguacate cremoso.</p> <p>€ 15,00</p> |  | <p>Ensalada de lechugas caprichosas con salmón.</p> <p>Ensalada variada de lechugas frescas con lonchas de salmón...</p> <p>€ 15,00</p> |
|  | <p>Ensalada tibia de queso de cabra, nueces y aibahaca.</p> <p>Ensalada templada con medallón de queso de cabra, nueces.</p> <p>€ 15,00</p> |  | <p>Ensalada tibia de foie y manzana caramelizada.</p> <p>Ensalada templada con foie a la plancha y manzana caramelizada...</p> <p>€ 17,00</p>  |                                                                                     |                                                                                                                                         |

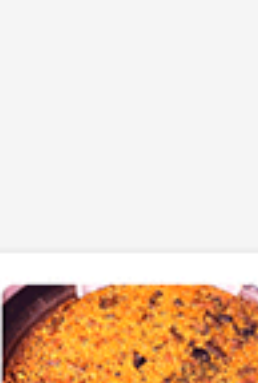
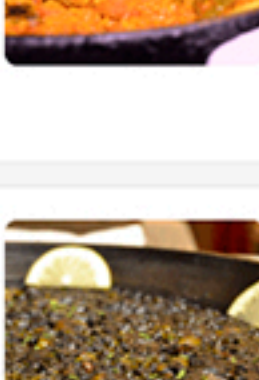
Como pez en el agua

|                                                                                    |                                                                                                                                 |                                                                                     |                                                                                                                                                                                                        |                                                                                     |                                                                                                                             |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Suprema de bacalao al gratén.</p> <p>Suprema de bacalao al punto de sal, gratinada con una suave.</p> <p>€ 17,00</p>         |  | <p>Atún Rojo fresco con cebolla caramelizada y crema de pisto.</p> <p>El empujador fresco con cebolla caramelizada y crema de pisto es un plato delicioso y lleno de contrastes de.</p> <p>€ 18,50</p> |  | <p>Rape en caldereta con gambas</p> <p>Delicado rape cocinado a fuego lento en una caldereta marinera...</p> <p>€ 17,50</p> |
|  | <p>Corvina salvaje en All i Pebre.</p> <p>La corvina salvaje en All i Pebre es un plato típico de la cocina.</p> <p>€ 19,00</p> |  | <p>Merluza fresca de pincho con guis y verduritas frescas.</p> <p>Lomo de merluza de pincho, suave y jugoso, acompañado de guis salteadas y verduritas frescas. Un.</p> <p>€ 18,00</p>                 |                                                                                     |                                                                                                                             |

Para los pequeños

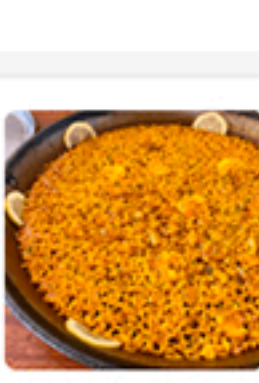
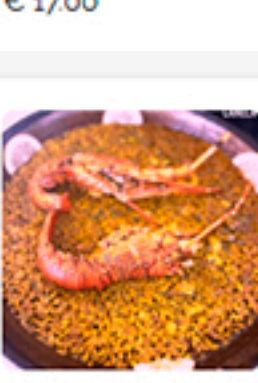
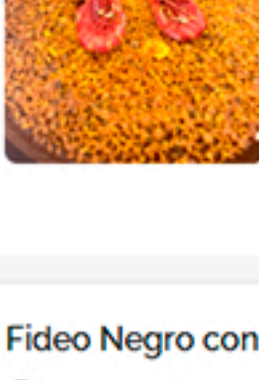
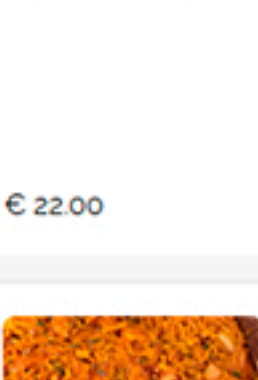
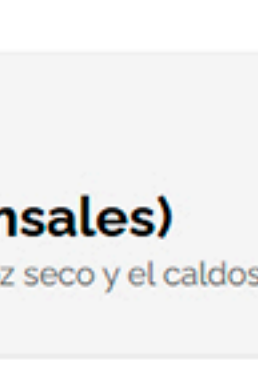
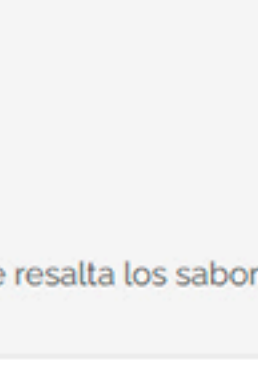
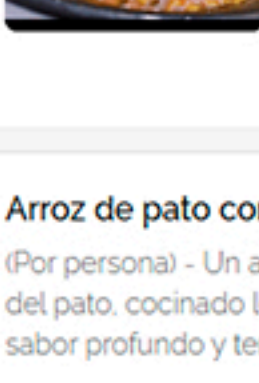
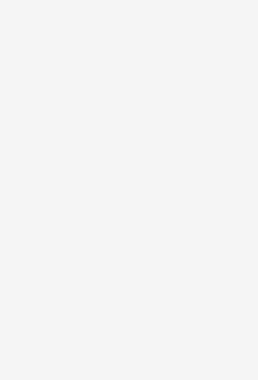
|                                             |                                         |                                               |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------|
| <p>Calamares a la Romana</p> <p>€ 12,00</p> | <p>Lágrimas de Pollo</p> <p>€ 10,00</p> | <p>Ración de patatas fritas</p> <p>€ 4,00</p> |
|---------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------------------------------------------|

De carne y hueso

|                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Confit de pato con salsa de pimientos.</p> <p>Muslo de pato cocinado lentamente hasta quedar tierno y jugoso, acompañado de una suave salsa de pimientos.</p> <p>€ 18,00</p> | <p>Solomillo ibérico con curry aromatizado.</p> <p>Tierna pieza de solomillo ibérico, sellada a la perfección y servida con una salsa de curry suave y fragante. Un plato que fusiona lo mejor de la tradición con un toque exótico</p> <p>€ 17,00</p> |                                                                                                                                                                  | <p>Carrillera de ternera en su jugo</p> <p>Carrillera cocinada a baja temperatura hasta quedar melosa, servida con su jugo reducido.</p> <p>€ 17,00</p>                                                                                                      |
|                                                                                               | <p>Pequeños tournedos de pato al foie</p> <p>Medallones de pato tiernos y jugosos, coronados con foie y acompañados de patata al horno...</p> <p>€ 17,00</p>                                                                                           | <p>Entrecot de buey con patatas confitadas y reducción de PX.</p> <p>Corte noble de buey, jugoso y lleno de sabor, acompañado de patatas confitadas al estilo tradicional. La reducción de Pedro Ximénez añade un toque dulce y.</p> <p>€ 21,50</p> | <p>Solomillo de buey con gratén de brie y lasca de ibérico.</p> <p>Solomillo tierno y jugoso, cubierto con un cremoso gratén de queso brie y terminado con una fina lasca de jamón ibérico. Un plato intenso, elegante y lleno de matices</p> <p>€ 25,00</p> |
|                                                                                               | <p>Entrecote y medio trinchado.</p> <p>Corte generoso de entrecot, servido al punto y medio trinchado para facilitar su degustación. Ideal.</p> <p>€ 30,00</p>                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                              |

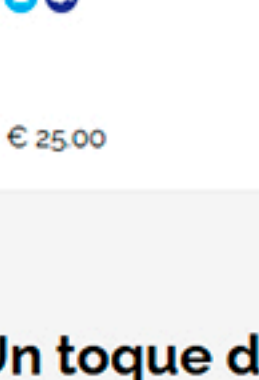
Arroces (Mínimo 2 comensales)

Caracterizado por su arroz seco y su cocción al fuego. (Precio por comensal)

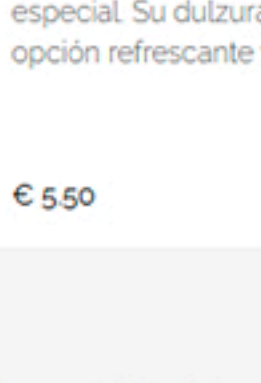
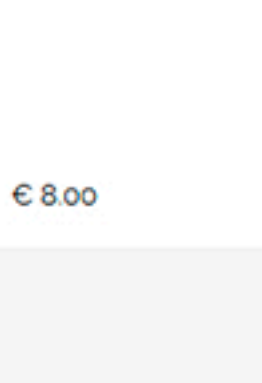
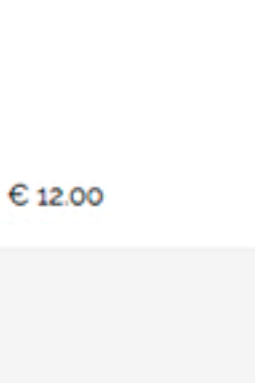
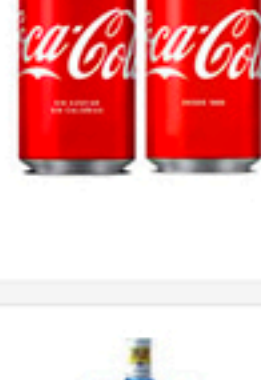
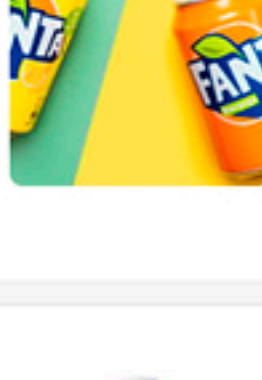
|                                                                                    |                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                              |                                                                                               |                                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Paella Valenciana</p> <p>(Por persona) El clásico de la cocina española, donde arroz, pollo, conejo y verduras se.</p> <p>€ 16,00</p>         |                                                                         | <p>Paella de gambas, calamares y verduras.</p> <p>(Por persona) Una armoniosa combinación de mariscos frescos.</p> <p>€ 16,00</p>                            |            | <p>Paella de verduras.</p> <p>(Por persona) Una deliciosa paella vegetariana que resalta las verduras de temporada, cocinada.</p> <p>€ 16,00</p> |
|  | <p>Arroz negro con chipirones.</p> <p>(Por persona) Un arroz teñido de negro por la tinta del calamar, que.</p> <p>€ 16,00</p>                   |                                                                         | <p>Paella de Col y Bacalao.</p> <p>(Por persona) Un plato único que combina la suavidad del bacalao con la frescura de la col, cocidos a.</p> <p>€ 17,00</p> | <p>Paella con chipirones, ajos tiernos y habitas baby</p> <p>(Por persona)</p> <p>€ 17,00</p> |                                                                                                                                                  |
|  | <p>Paella del Senyoret.</p> <p>(Por persona) Una paella delicada y sabrosa, preparada con mariscos.</p> <p>€ 18,00</p>                           |                                                                         | <p>Paella de bogavante.</p> <p>(Por persona) Un plato elegante y sabroso, donde el arroz se.</p> <p>€ 23,00</p>                                              |            | <p>Paella de langosta y alcachofas.</p> <p>(Por persona) Una combinación sofisticada de langosta fresca y.</p> <p>€ 25,00</p>                    |
|  | <p>Paella de carabineros.</p> <p>(Por persona) Una paella exquisita en la que el arroz se cocina lentamente con los intensos.</p> <p>€ 25,00</p> | <p>Paella de Pato con Boletus</p> <p>(Por persona)</p> <p>€ 22,00</p>                                                                                      | <p>Paella de Pato con Boletus y Foie</p> <p>(Por persona)</p> <p>€ 26,00</p>                                                                                 |                                                                                               |                                                                                                                                                  |
| <p>Fideo Negro con Calamaricos</p> <p>(Por persona)</p> <p>€ 16,00</p>             |                                                               | <p>Fideo Negro (Fino o Gueso)</p> <p>(Por persona) Un plato similar a la paella, pero con fideo gordo en lugar de arroz. Se cocina con.</p> <p>€ 16,00</p> |                                                                                                                                                              |                                                                                               |                                                                                                                                                  |

Arroces melosos (Mínimo 2 comensales)

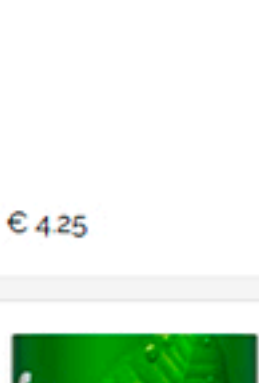
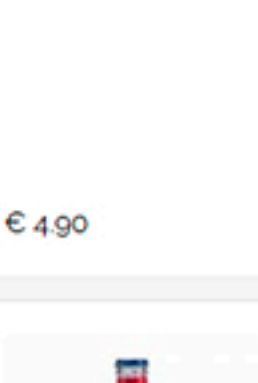
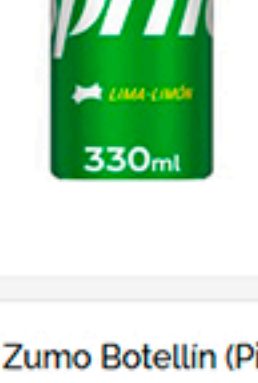
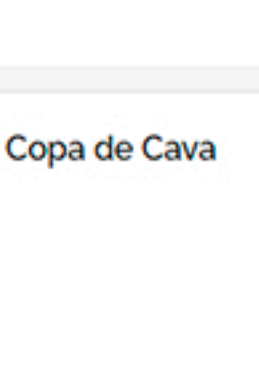
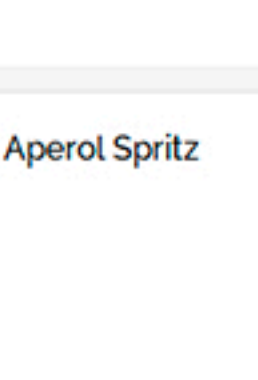
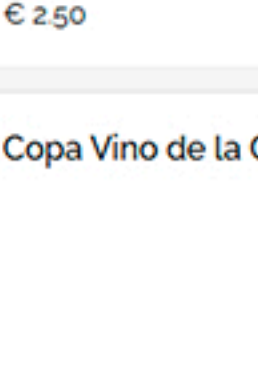
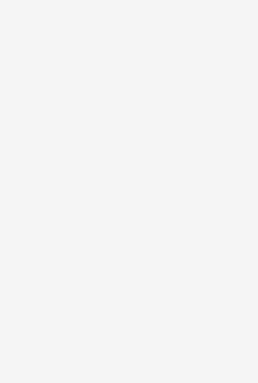
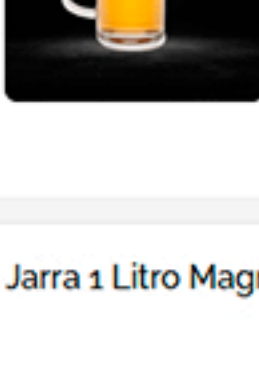
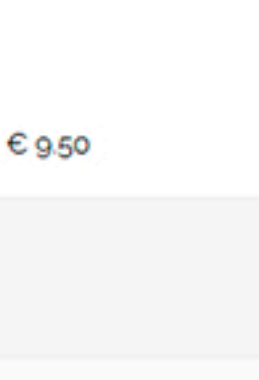
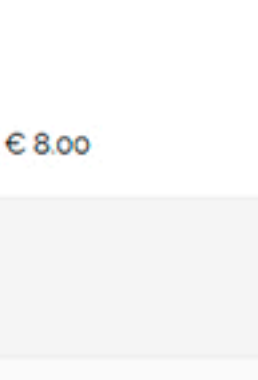
El arroz meloso es una preparación intermedia entre el arroz seco y el caldoso, resultado de una cocción precisa que resalta los sabores del fondo. (Precio por comensal)

|                                                                                                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                             | <p>Arroz con gambas, calamares y verduras.</p> <p>(Por persona) - Un arroz meloso que destaca por su sabor delicado y refrano, preparado con mariscos.</p> <p>€ 16,00</p> | <p>Arroz del senyoret</p> <p>(Por persona) - Un arroz meloso que destaca por su sabor delicado y refrano, preparado con mariscos.</p> <p>€ 18,00</p>             | <p>Arroz de carabineros.</p> <p>(Por persona) - Un arroz meloso lleno de sabor, donde el intenso gusto de los carabineros domina el plato. La.</p> <p>€ 25,00</p> |
| <p>Arroz de pato con boletus.</p> <p>(Por persona) - Un arroz meloso que combina la riqueza del pato, cocinado lentamente hasta quedar tierno, con el sabor profundo y terroso de los boletus. Una fusión.</p> <p>€ 22,00</p> | <p>Arroz de Pato con Boletus y Foie</p> <p>(Por persona)</p> <p>€ 26,00</p>                                                                                               | <p>Arroz con bogavante.</p> <p>(Por persona) - Un arroz meloso que resalta la delicadeza y el sabor profundo del bogavante, combinado con un.</p> <p>€ 23,00</p> |                                                                                                                                                                   |
| <p>Arroz de langosta y alcachofas.</p> <p>(Por persona) Un arroz meloso que une la suavidad y el sabor delicado de la langosta con la textura y frescura de.</p> <p>€ 25,00</p>                                               |                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                  |                                                                                                                                                                   |

Un toque dulce

|                                                                                    |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                     |                                                              |                                                                                     |                                                                           |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>Piña fresca y jugosa, cortada y servida con un toque especial. Su dulzura natural se resalta, ofreciendo una opción refrescante y ligera, ideal para disfrutar como final.</p> <p>€ 5,50</p> |  | <p>Tarta de queso con arándanos (quesada).</p> <p>€ 5,50</p> |  | <p>Brownie con helado de vainilla y chocolate caliente.</p> <p>€ 5,50</p> |
| <h2>Para Refrescar</h2>                                                            |                                                                                                                                                                                                 |                                                                                     |                                                              |                                                                                     |                                                                           |
|  | <p>Coca Cola (Normal o Zero)</p> <p>€ 3,00</p>                                                                                                                                                  |  | <p>Fanta (Limón o Naranja)</p> <p>€ 3,00</p>                 |  | <p>Aquarius (Limón o Naranja)</p> <p>€ 3,00</p>                           |
|  | <p>Agua 1 Litro</p>                                                                                                                                                                             |  | <p>Agua 1/2 Litro</p>                                        |  | <p>Agua con gas (Personal)</p>                                            |

Para Refrescar

|                                                                                    |                                                       |                                                                                     |                                                                   |                                                                                                            |                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|
|  | <p>Coca Cola (Normal o Zero)</p> <p>€ 3,00</p>        |  | <p>Fanta (Limón o Naranja)</p> <p>€ 3,00</p>                      |                         | <p>Aquarius (Limón o Naranja)</p> <p>€ 3,00</p> |
|  | <p>Agua 1 Litro</p> <p>€ 3,00</p>                     |  | <p>Agua 1/2 Litro</p> <p>€ 2,00</p>                               |                         | <p>Agua con gas (Personal)</p> <p>€ 3,00</p>    |
| <p>Copa de Tinto de Verano</p> <p>€ 4,25</p>                                       | <p>Copa de Sangría</p> <p>€ 4,90</p>                  |                                                                                     |                                                                   |                         | <p>Sprite</p> <p>€ 3,00</p>                     |
|  | <p>Nestea/Fuze tea</p> <p>€ 3,00</p>                  |  | <p>Biter Kas</p> <p>€ 3,00</p>                                    | <p>Zumo Botellín (Piña, Naranja o Melocotón)</p> <p>*Consultar disponibilidad de sabores</p> <p>€ 2,50</p> |                                                 |
| <p>Copa de Cava</p> <p>€ 3,00</p>                                                  | <p>Aperol Spritz</p> <p>€ 9,00</p>                    |                                                                                     |                                                                   | <p>Copa Vino de la Casa (Tinto/Blanco/Rosado)</p> <p>€ 3,75</p>                                            |                                                 |
| <p>Gaseosa</p> <p>€ 3,00</p>                                                       |                                                       |                                                                                     |                                                                   |                                                                                                            |                                                 |
| <p><b>Para Brindar</b></p>                                                         |                                                       |                                                                                     |                                                                   |                                                                                                            |                                                 |
|  | <p>Doble Magna (Rubia)</p> <p>€ 3,20</p>              |  | <p>Doble Selecta (Tostada)</p> <p>€ 4,00</p>                      |                         | <p>Clara Limón o Gaseosa</p> <p>€ 3,20</p>      |
|  | <p>Triple Magna (Rubia)</p> <p>€ 4,50</p>             | <p>Triple Selecta (Tostada)</p> <p>€ 6,50</p>                                       | <p>Tercio Cerveza Sin alcohol (Rubia o Tostada)</p> <p>€ 3,20</p> |                                                                                                            |                                                 |
| <p>Jarra 1 Litro Magna (Rubia)</p> <p>€ 14,00</p>                                  | <p>Jarra 1 Litro Selecta (Tostada)</p> <p>€ 20,00</p> | <p>Tercio Cerveza Sin Gluten</p> <p>€ 4,00</p>                                      |                                                                   |                                                                                                            |                                                 |
|  | <p>Tercio de Alhambra Reserva</p> <p>€ 4,00</p>       |  | <p>Tercio de Mahou Reserva</p> <p>€ 4,00</p>                      | <p>Jarra 1 Litro Sangria</p> <p>€ 16,50</p>                                                                |                                                 |
| <p>1/2 Jarra de Sangría</p> <p>€ 9,50</p>                                          | <p>1/2 Jarra Cerveza Magna (Rubia)</p> <p>€ 8,00</p>  | <p>1/2 Jarra Cerveza Selecta (Tostada)</p> <p>€ 11,00</p>                           |                                                                   |                                                                                                            |                                                 |



Canela



Ubicación

Principal

9 C/ de Quart, 49, Valencia, Comunidad Valenciana



Contacto

608 26 02 29

+34608260229