Tapas y comida

Meat and cheese plates 15

una variedad en constante cambio de embutidos de la más alta calidad y surtido de quesos. Servido con mostaza, compota de arándanos y pan ligeramente tostado en aceite de oliva

Chorizo deviled eggs 6

clásicos huevos rellenos de chorizo crujiente, agucate y mayonesa japonesa. Condimentados con chile en polvo, comino y una pizca de pimienta de cayena

Octopus ceviche 7

pulpo y cebolla morada macerados en lima y mezclados con cilantro y jalapeños servido como dip con tortilla chips

Tostaditas 5

2 rebanadas de baguette ligeramente tostadas servidas con paté de aceitunas, tomates cherry y albahaca, con un chorrito de crema balsámica

Stuffed olives and feta 3

Bread 2

5 rebanadas de baguette, ligeramente tostadas en aceite de oliva

Especiales de otoño



Hot Buttered Rum 5
un cóctel clásico de
otoño en un vaso
espresso: este cóctel
cálido y pequeño
está hecho con
azúcar con melaza,
mantequilla, canela,
nuez moscada y ron
Kraken Black Spiced,
coronado con nata
montada y canela.

Hot Toddy 5 Ilamado "el abuelo de los cócteles calientes", este cóctel se remonta a mediados del siglo XVIII: una pequeña bebida caliente a base de bourbon con limón y azúcar



Cócteles especiales hecho con clara de huevo

Clover Club 9

espumoso, dulce y ácido para amantes de frambuesa

DULCE

ACIDO

AMARGO

Pisco Sour 10

perfectamente ácido y espumoso, con Pisco Čapel Reservado Moai

DUICE

ACIDO

AMARGO

Whiskey Sour 10 la combinación clásica

espumosa de bourbon y cítricos

DULCE

ACIDO

AMARGO

Gin Fizz 9

limón dulce y claras de huevo espumosas

DULCE

ACIDO

AMARGO

Espresso Martini

sabores profundos de espresso con un final dulce, con Tito's Handmade Vodka de Austin, Texas

DUICE

ACIDO

AMARGO

Amaretto Sour 9

licor de almendra con un toque de dulzor, acidez v suavidad

DULCE

ACIDO

Cócteles los dulces

Black Mojito 11

ron negro especiado con menta dulce fría

DULCE

ACIDO

AMARGO

Orange Blossom

especialmente suave: zumo de naranja dulce con un poco de profundidad

DULCE

ACIDO

AMARGO

French 75 8

cava fortificado con ginebra y sabores dulces de limón

DULCE

ACIDO

AMARGO

Grasshopper 9

tras ganar un concurso de cócteles en Nueva York en 1918, este cóctel de postre con chocolate y menta ha seguido deleitando durante más de 100 años

DULCE

ACIDO

AMARGO

Brandy Alexander

C

postre cremoso de moscada y chocolate

DULCE

ACIDO

AMARGO

Man O' War 8

bourbon con naranja especiado

DULCE

ACIDO

AMARGO

Bee's Knees 8

uno de los cócteles más populares de los años 20: elaborado con miel y cítricos

DULCE

ACIDO

AMARGO

Bacardi Cocktail 8

granada y lima excepcionalmente suaves

DULCE

ACIDO

AMARGO

White Lady 8

limón dulce con un poco de naranja

DUICE

ACIDO

Cócteles los ácidos

Valencian Suntan

naranja especiada con limón

DULCE

ACIDO

AMARGO

The Alamo 11

ahumado con lima, pomelo y tequila

DULCE

ACIDO

AMARGO

Tom Collins 8

burbujeante con limón amargo y dulce con hielo

DULCE

ACIDO

AMARGO

Sidecar 12

naranja ácida y seca con un borde azucarado, hecho con coñac premium Courvoisier VSOP

DULCE

ACIDO

MARGO

Hemingway Special

un dăquiri clásico con un toque de cereza y pomelo brillante

DUICE

ACIDO

AMARGO

Margarita 42 10

una margarita clásica: la combinación perfecta de tequila reposado y dulzor cítrico con un borde de sal

DULCE

ACIDO

AMARGO

Cadillac Margarita 15

la margarita elevada: con top-shelf tequila blanco Volcan, licor de naranja Grand Marnier, y un borde de sal

DUICE

ACIDO

Cócteles los fuertes

Old Fashioned 11 bourbon dulce con

notas amargas

DULCE

ACIDO

AMARGO

Rusty Nail 9

en su día uno de los cócteles más populares de América: scotch y Drambuie completan este cóctel sencillo pero notablemente fuerte, cargado de scotch

Vesper Martini 1

martini clásico que James Bond hizo famoso en 1953: gin, vermut seco y Tito's Handmade vodka de Austin, Texas

Manhattan 10

rye whiskey con matices dulces y amargos

DULCE

ACIDO

Cócteles los amargos

The Left Hand 9

bourbon con sabores de cereza amarga

DULCE

ACIDO



Americano 7

burbujeante y amargo con Campari

DULCE

ACIDO

AMARGO

Negroni 8

herbal con matices un poco dulces

DULCE

HCIDO



Boulevardier 9

la dulzura del rye whiskey hecha amargura y especia

DULCE

ACIDO



Cócteles sin alcohol

Bumble Bee 7

miel y cítricos

DULCE ACIDO

AMARGO

Dapper Dan 7

tropical con notas herbáceas y especiadas

DULCE

ACIDO AMARGO

Garden Club 8

un postre esponjoso de frambuesa con clara de huevo

Jeanne Collins 7

espumoso con limón agridulce

DULCE

ACIDO

AMARGO

Lisa-Lou Belle 7

limón y lima dulces con especias

DULCE

ACIDO

AMARGO

Lemon Fizz 8

limón dulce y claras de huevo esponjosas

DULCE

ACIDO

Licóres

Gin	Vaso	Bourbon	Vaso
Tanqueray	5	 Bulleit	7
Nordes	6.5	Bulleit 10 year	9.5
Ginraw	8		
Hendricks	9	Whiskey	
Gin Mare	10	Bulleit Rye	8.5
Le Tribute	13	Kurayoshi pure malt 12 year	18
Kyoto Ki No Tea	16	Hibiki Harmony	25
		master's select	23
Vodka			
Tito's Handmade	7	Scotch	
Grey Goose	9	Monkey Shoulder	7
		Singleton 15 year	12
Rum		Macallan 12 year	16
Bacardi	5	T .1	10
Malibu	5	Tequila	
Kraken	6.5	Cruzplata Reposado	6.5
Don Papa Baroko	8.5	Volcan Blanco	9.5
Plantation XO 20	11	Don Julio Añejo	14.5
Flor de Caña 20	13	\	1 1.5
D 1		Mezcal	
Brandy		Flor de Piña	9
Carlos I	7	Nucano Tobala Joven	12
Courvoisier Cognac	10.5		

Bebidas



Hecho aquí mismo, en nuestro propio barrio

Las cervezas artesanas Emi se elaboran aquí, en el barrio de El Botànic de Valencia.

Tira-Li Golden Ale 5

La Canya Brown Ale 5



Turia barril

una cerveza tostada Okto-berfest/Märzen elaborada en Valencia desde 1947

Doble 3.5 Caña 2

Complot IPA barril una versión mediterránea de la clásica IPA. Notas intensas de lúpulo con delicados toques de co-bre y naranja

Doble 4 Caña 2.5

Estrella botella 3.5

una cerveza lager mediter-ránea elaborada en Barce-lona desde 1876

Free Damm botella 3.5

un lager sin alcohol con una textura ligera y un aroma intenso

Agua con gas

Grande 500ml 3

Pequeña 330ml 2

Agua

Grande 1L 4 Pequeña 330ml 2

Coca-Cola 2 200ml botella de vidro

Casera Gaseosa 2.5 330ml lata

Cappuccino 3.5

café importado de Etiopía por Q7th Specialty Coffee en El Carmen con espuma de leche entera

Espresso 3

café importado de Etiopía por Q7th Specialty Coffee en El Carmen

Vinos

Mironia 2014 Crianza español con tempranillo y un toque de merlot. Aromas de bayas silvestres, balsámico y roble francés Vega Stellia, España

Aconcagua Alta
2019 Cabernet Sauvignon,
seco y potente, con una
acidez equilibrada y un
sabor afrutado, con notas
de frutas negras como la
mora, la cereza y el cassis,
así como toques de
especias y tabaco
Valle del Aconcagua, Chile

14 50

6

22

22

Blanco



Mar de Frades 8.5 30
2021 Aromas de frutas
tropicales con notas
florales y balsámicas. La

brisa marina del valle del Salnés le confiere un carácter ligeramente salino Galicia, España

Rosé

Mirabeau X
Delicadas notas secas de 7.5 27
frangipane, melocotón de
viña y cítricos. Un rosado
aireado y apetitoso y un
gran ejemplo de esta impresionante denominación
de Provenza.
Provence, Francia



9 33

Freixenet
Negro Brut

Gramona Imperial
2017 Gran reserva brut. Un vino
espurnoso de color amarillo
pálido con aromas de frutas
maduras y un paladar cremoso
y fino. La encarnación de la
elegancia, marida bien con
jamón ibérico
Sant Sadurri d'Anoia, España

Champán

Moët & Chandon

Brut Imperial. Encantadory
vivaz, caracterizado por un
brillante ramo de manzana
verde, cítricos y delicadas
flores blancas. Su paladar
revela burbujas finas, notas
refrescantes de limón y
sutiles toques de frutos
secos, ofreciendo una cautivadora mezcla de sabores
aromáticos
Champagne, Francia

Vermut

ET & CHA!

4XQVOS 5 2 0 tinto de familia. Vino generoso de garnacha tinta y 21 hierbas Valencia, Spain