

# HARLOW'S

## Indulgencias



### Fiammiferi por Patatas Nana 6

Inspirándose en el pasado, Patatas Nana redefine el panorama de las patatas fritas con Fiammiferi, un aperitivo retro reimaginado para la era moderna  
Para 1-4 personas, 70 g

### Truffe d'été por So Chips 7

Estas patatas fritas artesanas se cocinan despacio en la caldera y se espolvorean con abundante polvo de trufa de verano. El aroma de las trufas precede a cada bocado crujiente y delicioso

Para 1-4 personas, 100 g



### Herbs de Provence por So Chips 3

Espolvoreadas con un generoso puñado de tomillo, romero, albahaca, ajedrea y el mármol de la campiña francesa, estas patatas fritas artesanales se cocinan en la caldera a la perfección

Para 1-2 personas, 40g

### 5 Baies por So Chips 3

Estas patatas fritas artesanales están cocinadas a la perfección y espolvoreadas con una mezcla de granos de pimienta negra, verde, blanca y rosa con una pizca de cilantro

Para 1-2 personas, 40g



### Choclate Truffles por WOW Choclo 1

Exquisitas trufas de chocolate francés elaboradas según una receta de 1895. Las posibilidades de sabor en el surtido aleatorio incluyen tarta de queso con limón, macaron de frambuesa, sal marina y avellana.

Tres trufas individuales, sabores surtidos. 6,5 g cada

# HARLOW'S

## Indulgencias



### Sablés de Framboise por La Sablesienne 4

Unas finas gotas de frambuesa y el sabor de la mantequilla fresca dan a estas galletitas francesas su sabor auténtico y delicado

Para 1-3 personas, 100g

### Sablés de Caramel por La Sablesienne 4

Estas galletitas delicadas con trocitos de caramelo se siguen preparando con orgullo según la receta tradicional francesa que se remonta al siglo XVII y son un elemento básico del patrimonio culinario francés

Para 1-3 personas, 100g



### Crunchy Toffee Mallow por The Mallows 2

Un centro de caramelo suave se funde con el malvavisco orgánico de vainilla al primer bocado, mientras que el toffee de caramelo de la parte superior introduce un crujido dulce

11g

### Coffee & Caramel Mallow por The Mallows 1

Malvavisco gourmet ecológico con un sutil sabor a vainilla, bañados en un caramelo suave y cremoso, chocolate blanco, café y ligeramente espolvoreados con crujientes escamas de sal marina de Malton

4g



### Strawberry Mallow por The Mallows 1

Malvavisco gourmet ecológico con un sutil sabor a vainilla espolvoreados con fresa y grosella negra

4g



### Tabletas de chocolate por Dolfin 1

Puedes elegir entre 1 tableta de chocolate belga (10 g) o 2 cuadrados de chocolate belga (5 g) de sabores surtidos



# HARLOW'S



## 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*

# HARLOW'S



## Cócteles especiales de invierno *los calientes*

### Hot Buttered Rum 5

*un cóctel clásico de invierno en un vaso pequeño: 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 8

*llamado "el abuelo de los cócteles calientes", este cóctel se remonta a mediados del siglo XVIII: una bebida caliente a base de bourbon con limón y azúcar*

### Mulled Wine 7

*la bebida alcohólica caliente más antigua, mulled wine – el vino caliente – se elabora con un vino tinto semiafrutado, especias y un toque de brandy*

### Tom & Jerry 9

*inventada en el siglo XIX, esta bebida espumosa especiada – hecha con huevo y leche – se anima con ron Kraken Black Spiced y brandy, y se corona con nuez moscada*

# HARLOW'S



## 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 Capel  
Reservado Moai

**DULCE** **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 11  
sabores profundos de  
espresso con un final dulce,  
con Tito's Handmade  
Vodka de Austin, Texas

**DULCE**  **ACIDO** **AMARGO**

Amaretto Sour 9  
licor de almendra con un  
toque de dulzor, acidez  
y suavidad

**DULCE**  **ACIDO** **AMARGO**

# HARLOW'S



## Cócteles *los dulces*

### Black Mojito 11

ron negro especiado con  
menta dulce fría

**DULCE** **ACIDO** **AMARGO**

### Orange Blossom 7

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 8

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

**DULCE** **ACIDO** **AMARGO**

# HARLOW'S



## Cócteles los ácidos

### Valencian Suntan 9

*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** **AMARGO**

### Hemingway Special 7

*un daquiri clásico con un  
toque de cereza y  
pomelo brillante*

**DULCE** **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*

**DULCE** **ACIDO** **AMARGO**

# HARLOW'S



## Cócteles los fuertes

### Old Fashioned 11

*bourbon dulce con  
notas amargas*



### Rusty Nail 9

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

### Vesper Martini 11

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

### Manhattan 10

*rye whiskey con matices  
dulces y amargos*





# HARLOW'S



## Cócteles los amargos

The Left Hand 9  
*bourbon con sabores de  
cereza amarga*

**DULCE**      **ACIDO**      **AMARGO**

Americano 7  
*burbujeante y amargo  
con Campari*

**DULCE**      **ACIDO**      **AMARGO**

Negroni 8  
*herbal con matices un  
poco dulces*

**DULCE**      **ACIDO**      **AMARGO**

Boulevardier 9  
*la dulzura del rye whiskey  
hecha amargura y especia*

**DULCE**      **ACIDO**      **AMARGO**

# HARLOW'S

## Cócteles sin alcohol

Bumble Bee 7

miel y cítricos



Dapper Dan 7

tropical con notas  
herbáceas y especiadas



Garden Club 8

un postre esponjoso  
de frambuesa con clara  
de huevo

Jeanne Collins 7

burbujeante con limón  
agridulce



Lisa-Lou Belle 7

limón y lima dulces con  
especias



Lemon Fizz 8

limón dulce y claras de  
huevo esponjosas



# HARLOW'S



## Licóres

Gin	Vaso
Tanqueray	5
Nordes	6.5
Ginraw	8
Hendricks	9
Gin Mare	10
Le Tribute	13
KyotoKiNoTea	16

### Vodka

Tito's Handmade	7
Grey Goose	9

### Rum

Bacardi	5
Malibu	5
Kraken	6.5
Don Papa Baroko	8.5
Plantation XO 20	11
Flor de Caña 20	13

### Brandy

Carlos I	7
Courvoisier VS Cognac	7.5
Courvoisier VSOP Cognac	10

Bourbon	Vaso
Bulleit	7
Bulleit 10 year	9.5

### Whiskey

Bulleit Rye	8.5
Kurayoshi pure malt 12 year	18
Hibiki Harmony master's select	25

### Scotch

Monkey Shoulder	7
Singleton 15 year	12
Macallan 12 year	16

### Tequila

Cruzplata Reposado	6.5
Volcan Blanco	9.5
Don Julio Añejo	14.5

### Mezcal

Flor de Piña	9
Nucano Tobala Joven	12

# HARLOW'S

## Bebidas



¡de aquí mismo, de nuestro propio barrio!

Las cervezas artesanas Emi son de aquí, el barrio de El Botànic de Valencia.



Tira-Li Golden Ale 5

La Canya Brown Ale 5

### Turia barril

una cerveza tostada Oktoberfest/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 cobre y naranja

Doble 4

Caña 2.5

### Estrella botella 3.5

una cerveza lager mediterránea elaborada en Barcelona 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

### Ginger Ale 2

### Ginger Beer 2

### Casera Gaseosa 2.5

### 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

# HARLOW'S

## Vinos

### Tinto



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

Vaso Botella

6 22



**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

### Blanco



**Murviedro**  
Sauvignon Blanc, aroma de fruta fresca madura, con fondo de aromas tropicales de intensidad alta. Sabor fresco, elegante, con buen peso en fruta y acidez equilibrada.  
Valencia, España

5 15



**Mar de Frades**  
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

8.5 30

### Vermut



**4xavos**  
tinto de familia. Vino generoso de garnacha tinta y 21 hierbas  
Valencia, Spain

5 20

### Cava

**Freixenet**  
Negro Brut

Vaso Botella

5 20



**Gramona Imperial**  
2017 Gran reserva brut. Un vino espumoso 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 Sadurní d'Anoia, España

42

### Champán



**Moët & Chandon**  
Brut Imperial. Encantador y 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

80

### Rosé



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

5 20



**The Pale**  
2021 Una mezcla deliciosa de garnacha, cinsault y syrah que crecen en la costa mediterránea, donde la tierra salada y bañada por el sol le dan al vino un carácter seco pero afrutado  
Provence, Francia

9 33