

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



Chocolate Truffles por WOW Chocloao 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



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



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