


LA BELEPOC

LBTE




www.labelepoc.com

**CERVEZA
DE
BODEGA**
Estrella Galicia 

TABLAS Y RACIONES

- | | | |
|--|---|--------|
| 1E - Tabla quesos Artesanos
3 variedades - Pan de hogaza de ribazos (2 personas) |   | 12,00€ |
| 2E - Quesos Artesanos del Maestrazgo, Parmesano, Almedijar, Ideazabal, Pimentón |   | SM |
| 3E - Ración marinera de Anchoas del Cantábrico con pan de ribazos y tomate rallado
Lata premium 15 piezas (2 personas) | | 24,00€ |

ENSALADAS

- | | | |
|--|---|--------|
| 1S - Burrata inyectada con pesto y bloody Mary con fresas maceradas
2 personas |   | 14,00€ |
| 2S - Ensalada de jamón de pato, virutas de foie, parmesano, tomate cherry confitado, frutos secos, fresas y reducción de PX |    | 15,00€ |
| 3S - Ensalada Mix de tomates y comino | | 7,00€ |
| 4S - Ensalada de feta, cebolla morada, alcaparras, tomate cherry, aceitunas de kalamata y salsa de yogurt y menta |  | 14,00€ |
| 5S - Ensalada de tomate caballa ahumada en escabeche, rúcula, aceitunas negras y salsa de frutos secos y mostaza |  | 14,00€ |

Servicio de cesta de Pan	2,00€
--------------------------	-------

Servicio de cesta de Pan Artesano	3,00€
-----------------------------------	-------

Pan de hogaza elaborado con trigo integral molido a la piedra y harina de trigo ecológica. Masa madre artesana denominación Los Ribazos.



PARA LOS AMANTES DE LAS CARNES

Auténtica ternera y Buey de raza Avileña con más de 40 días de maduración de gran textura y jugosidad.

Buey de los Valles de Esla - León

1C - Chuletón de Buey 1kg/ud Valles de Esla -León	110€/Kg.
2C - Chuletón de Buey 2-3kg/ud Raza Avileña - Disponibilidad según mercado	75€pz.
3C - Entrecot de Buey +400g Raza Avileña	48€pz.
4C - Chuletón ternera de Ávila 1200 gr aprox. Verduras a la plancha / patata de gajo frita	48€pz.
5C - Entrecot de Ávila* Escalivada y patata asada o patatas fritas	22€
6C - Cabrito lechal a la esencia de romero Con patata Deluxe.	20€
7C - Hamburguesa de buey de Ávila Patatas fritas o de luxe y ensalada de col.	18€
8C - Hamburguesa de ternera de Ávila Patatas fritas o de luxe y ensalada de col.	14€

ALÉRGENOS



GLUTEN



HUEVOS



LÁCTEOS



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



FRUTOS
SECOS













MOLUSCOS



PESCADO

PESCADOS

1P - Tartar de atún y mango, aguacate y plátano macho	   	18,00€
2P - Ceviche de corvina con leche de coco y curry suave		19,00€
3P - Sashimi de salmón marinado con alga wakame, tobiko, reducción de cítricos y jengibre encurtido	  	20,00€
4P - Dorada/ lubina con salsa de miel, lima e hinojo y verduras <small>Al vapor o a la plancha</small>		16,00€
5P - Pulpo braseado sobre humus de coco y mango		20,00€
6P - Rodaballo ahumado confitado a baja temperatura con parmentier de patata morada.		25,00€

POSTRES CASEROS

1T - Nuestra Tarta de queso casera con fresas naturales maceradas en vino dulce	6,00€
2T - Tarta de manzana de la yaya reineta y crema quemada	6,00€
3T - Brownie al cuadrado de choco bañado con mas chocolate caliente y tierra de pistachos	7,00€
4T - Torrija con esencia de canela flambeada con helado de mango	7,00€

PINTXOS Selección Bellepoc

Además de nuestra selección disponemos de una amplia oferta de pintxos, preguntanos y descúbrelos..



4,50€

1P - Mini burger de buey

(cebolla caramelizada, rúcula, huevo de codorniz o queso* y salsa de mostaza y miel)



4,00€

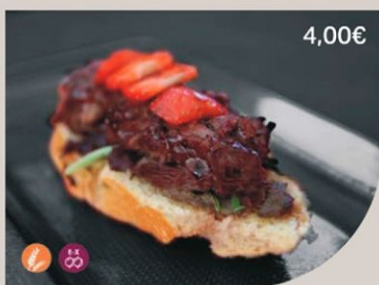
2P- Secreto ibérico y foie

(secreto ibérico, virutas de foie, manzana caramelizada y salsa de frutos rojos/ cítricos/ frutos secos*)



4,50€

3P- Cazuelita de cococha de bacalao, parmentier de patata con tinta de calamar y huevo poché.



4,00€

4P- Carrillera de ternera guisada, fresas maceradas y reducción de vino especiado.



5P - Mini burguer vegana

(lechuga, tomate, cebolla y guacamole)

4,00€



6P- Bao con codorniz en escabeche y tomates confitados

4,00€



4,50€

7P - Mini brocheta de salmón marinado y humus de aguacate



4,00€

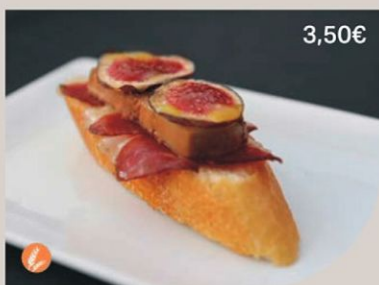
8P -Wrap pulled*

(lechuga, tomate, cebolla crujiente, y salsa de miel y mostaza)



3,00€

9P - Brandada de bacalao y su crujiente



3,50€

10P - Jamón de pato, virutas de foie y confitura de naranja y jengibre.



* mini arepa/ plátano macho.

LA BELEPOC

GASTROBAR

PRODUCTOS DE CALIDAD



Avda. Camp de Morvedre 111

CASTELLÓN

622 423 694 · 653 930 280

DESAYUNOS Y
ALMUERZOS

GASTROBAR

LIBE

www.labelepoc.com

**CERVEZA
DE
BODEGA**
Estrella Galicia 

DESAYUNOS

1D - Tosta Clásica Dulce Mermelada y mantequilla	 	2,00€
2D - Tosta Clásica Salada Tomate de la huerta y Aceite Oliva Virgen Extra	 	2,00€
3D - Tosta Serrana: pan artesano con jamón denominación de origen serranía Avila, tomate rallado de temporada y Aceite Oliva Virgen Extra	 	3,50€
4D - Tosta Nórdica: pan artesano con queso crema, aguacate seleccionado, salmón ahumado y eneldo	  	4,50€
5D - Tosta Francesa: tosta con tomate rallado de la huerta y tortilla francesa de huevos camperos y aguacate Aceite Oliva Virgen Extra	 	3,50€
6D - Sandwich Bell: pan artesano, aguacate, pechuga de pavo, serrano de Avila, tomate rodaja y queso. Con huevo 5,50€	  	4,50€
7D - Pecado Vegetal: croissant artesano de matequilla con lechuga, tomate de la huerta, pavo, queso fresco y Aceite de Oliva Virgen	 	4,00€
8D - Croissant Marinero: croissant artesano de matequilla aguacate, huevo, atún, rúcula y mayonesa	  	4,50€
9D - Bol Frutal: yogurt griego con frutas naturales aderezado con virutas de muesli crujiente y frutos secos	  	4,00€
10D Bizcocho Casero de "La Yaya"		2,50€

TABLAS Y RACIONES

1E - Tabla quesos Artesanos 3 variedades - Pan de hogaza de ribazos (2 personas)	 	12,00€
2E - Quesos Artesanos del Maestrazgo, Parmesano, Almedijar, Ideazabal, Pimentón	 	SM
3E - Ración marinera de Anchoas del Cantábrico con pan de ribazos y tomate rallado Lata premium 15 piezas (2 personas)		24,00€

ALÉRGENOS

									
GLUTEN	HUEVOS	LÁCTEOS	SOJA	MOSTAZA	SÉSAMO	SULFITOS	FRUTOS	MOLUSCOS	PESCADO

SECOS

Después de la 13.00h. Bocadillos, suplemento 2,50€.

1A- Bocadillo de sobrasada	  	5,50€
2A- Bocadillo de Jamón Serrano Bocadillo caliente de Jamón Serrano de Ávila, queso brie y confitura de tomate.	  	5,50€
3A- Bocadillo de Jamón Ibérico Jamón ibérico con tomate rallado y Aceite Oliva Virgen Extra	  	8,50€
4A- Bocadillo de Lomo Lomo, queso, bacon y huevo (con/sin tomate)	  	7,50€
5A- Bocadillo de Lomo y Queso Azul Lomo, queso azul y pimienta roja.	  	6,50€
6A- Bocadillo de Longanizas de Benassal Longanizas y pimientos verdes de la huerta.	  	6,50€
7A- Torraeta de anchoas Anchoas, ajo rallado y pimentón de la vera	  	6,50€
8A- Torraeta de anchoas del Cantábrico Anchoas del Cantábrico con tomate selección de la huerta.	  	9,50€
9A- Bocadillo de Tortilla de Patata Tortilla de patata receta de la abuela	  	6,50€
10A- Bocadillo de Paté Paté, queso Idiazabal y cebolla caramelizada	  	6,50€
11A- Bocadillo de Pulled Pork Pulled pork, ensalada de col y rúcula	  	6,50€
12A- Bocadillo de Ventresca Ventresca, tomate y pimientos asados	  	7,00€

2A- Pincho de tortilla Cuña de tortilla de patata selección del maestrazgo (Vistabella) con huevos camperos. Con o sin cebolla		2,50€
---	---	-------

LA BELEPOC

GASTROBAR

PRODUCTOS DE CALIDAD



Avda. Camp de Morvedre 111
CASTELLÓN
622 423 694 · 653 930 280

GASTROBAR
LA BELEPOC



www.labelepoc.com

TINTOS



BLANCOS

D.O.C. RIOJA

Q de Quintano	13,50€
Obalo San Roque	17,90€
Solaguen Crianza	,19,80€
Rayos Uva	25,00€
Rioja Vega Edicion Limitada	22,50€
Sela	28,00€
Muga	30,00€
Roda	38,00€

D.O. RIBERA DEL DUERO

Embocadero Export	17,80€
El Holgazan	22,00€
Viridiana	19,50€
Pepe Yllera	22,00€
Hacienda Solano Selección	28,00€
Naluar	36,00€
Parada de Atauta	38,00€
Bosque Matasnos	42,00€
Pago de Carrovejas	48,00€

D.O.P. EL TERRAZO

Mestizaje	24,00€
La Garnacha	28,00€
El Terrazo	45,00€

D.O. ALICANTE

El Caire	12,50€
Borrasca	25,00€

V.T. EXTREMADURA

Habla de la Tierra	17,50€
Habla del Silencio	25,00€

V.T. MURCIA

Enmigio Mio	25,00€
Macho Man	35,00€

D.O. BIERZO

Brezo Mencia	18,00€
Mengoba	33,00€

VINOS DE CASTILLA

Piqueras Old Wine	15,50€
Quinta de Aves Syrah	17,00€
Quinta de Aves Coupage	24,90€
Venta de la Ossa	33,00€

D.O.C. PRIORAT Y TERRA ALTA

L'Inconsient	27,50€
Barbara Fores Negre	20,00€

VINOS DE ARAGÓN

Ventus	22,00€
Veratron	38,00€

PALMA DE MALLORCA

Can Verdura	20,00€
Súper Nova	26,00€

D.O.P. EL TERRAZO

Mestizaje Blanco	23,50€
Finca Calvestra	35,00€

D.O. ALICANTE

Monovar Riesling	12,50€
------------------	--------

D.O. RUEDA

Entreflores	12,80€
K-Naja	13,00€
Pita Verdejo Organico	18,50€
El Gordo del Circo	29,00€

BLANCOS

D.O. RIAS BAIXAS

Alba Bega	23,50€
Tanto Me Da	25,00€
Sal	25,00€
La Marimorena	35,00€

D.O. VALDEORRAS

Mica	26,00€
The Orange Republic	35,00€

D.O. RIBEIRO

Alberte	21,00€
Ravia	30,00€

V.T. EXTREMADURA

Habla de Ti	19,00€
-------------	--------

SEMIDULCE

CAMPO DE CALATRAVA

Muscat Volcanico	14,00€
------------------	--------

ROSADOS

D.O. NAVARRA

Albret	15,50€
--------	--------

CAMPO DE CALATRAVA

Quinta de Aves Rose	17,50€
---------------------	--------

CORTES DE LA PROVENCE

Habla Rita	40,00€
------------	--------

CAVA / ESPUMOSO
/ CHAMPAGNE

D.O. CAVA

Atence	15,50€
Rovellats Brut Nature	24,00€
Huguet Brut Classic	28,00€
Molto Negre	32,00€

V.T. ESPUMOSO

Calvestra de Mustiguillo	50,00€
--------------------------	--------

CHAMPAGNE

Pol Cochet Brut	55,00€
Pol Cochet Blanc de Blancs	65,00€

DULCES

D.O. MONTILLA MORILES

Don PX Pedro Ximenez	5,5€ / copa
PX Reserva 2002	8,5€ / copa

GENEROSOS

D.O. JEREZ

Oloresoso Alburejo	3,5€ / copa
Brandy Veragua	5,0€ / copa

VERMOUTH

El Templat Rojo	2,5€ / copa
El Templat Blanco	2,5€ / copa

ESPIRITUOSOS

Orujo Blanco Nora	4,5€ / copa - 2,5€ / chupito
Licor de Hiervas Nora	4,0€ / copa - 2,0€ / chupito
Crema de Orujo Nora	4,0€ / copa - 2,0€ / chupito

SWEDEN

Love Spirit Gin	7,0 / copa
Love Spirit Vodka	7,0 / copa

www.labelepoc.com

LBE



Avda. Camp de Morvedre 1 1 1

CASTELLÓN

622 423 694 · 653 930 280