












Sugerencias del Chef Quique

Fonduta de quesos y trufa acompañado de focaccia Cheese and truffle "Fonduta" accompanied with focaccia	 	12.00 €
Pasta Tortelli rellena de carne con salsa de Provola y azafrán Tortelli pasta stuffed with meat accompanied with Provola and saffron sauce	 	14.00 €
Carrillada en baja temperatura con cremoso de patatas Low temperature cheeks with creamy potato sauce	   	15.00 €
Bacalao con muselina de albahaca sobre pesto de rúcula Cod with basil mousseline over arugula pesto	  	18.00 €



Puede solicitar nuestra carta de alérgenos a nuestros camareros. /
You can request our alergenes letter to our waiters.



PIZZA
AL HORNO
DE LEÑA

**PASTA
CASERA**

**CARNE
& PESCADO
A LA BRASA**

**SIEMPRE QUE
SE CIERRA UNA PUERTA
SE ABRE UNA CERVEZA**

PLAYA DE LA PATACONA - AVDA. MARENOSTRUM, 34
46120 ALBORAYA, VALENCIA


TLF 96 355 04 74 | WWW.SPAGHETTIBLUES.ES

En el año 1988 abrimos nuestro primer Spaghetti & Blues en Valencia. Fue en el año 1999 cuando inauguramos nuestro restaurante en la Playa de la Patacona, en el que puedes degustar nuestra manera de entender la cocina italiana: *pasta fresca, pizzas en horno de leña y carnes y pescados a la brasa.*

Bienvenidos a Spaghetti & Blues.

PARA EMPEZAR / PRESTARTER

ENTRANTES / STARTERS

Pan con ajoaceite nuestro y olivas Bread with our garlic mayonnaise and olives	 	2.50 €
ANTIPASTI FRITTI (croquetas, búfala). Breaded and fried rice balls, croquettes, buffalo cheese.	 	15.00 €
FRITURA DE CALAMARES / FRIED SQUID	 	14.00 €
GAMBONES CRUNCH (6uds.) / BIG CRUNCHY PRAWNS (6 u.)	 	12.00 €
MEJILLONES/CLÓCHINAS (según temporada) al vapor./ STEAMED MUSSELS (when in season).		12.00 €
STRUDEL DE VERDURAS/ VEGETABLE STRUDEL	 	12.00 €
PLATO DE QUESOS VARIADOS CON SALUMI/ CHEESE (VARIOUS) PLATTER WITH SALUMI	 	16.00 €
TIRAS DE POLLO EMPANADO con salsa de miel y mostaza/ BREADED CHICKEN STRIPS with honey and mustard sauce.		10.00 €
SARDINAS AHUMADAS / SMOKED SARDINES / (3 ud.)		10.00 €

ANTIPASTI FRITTI /
Arancini, croquettes,
buffalo cheese.



El servicio en el paseo incluirá un suplemento de 0,60 €. /
Spaervice on the promenade will include a suplement of € 0.60.

ENSALADAS / SALADS

POLLO



13.00 €

Pollo empanado, mézclum de frutos secos, maíz, cebolla crujiente, picatostes, queso feta y nuestra salsa parmesano. /

CHICKEN

Chicken in breadscrums with a mix of nuts, breaded chicken, sweetcorn, onion, crunchy croutons, feta cheese and our parmesan dressing.

TEMPLADA



13.00 €

Mézclum, queso de cabra tostado, bacon, picatostes, cebolla crujiente, frutos secos y salsa vinagrta. /

TEMPERED

Mixed salad, goat's cheese, crisp bacon, croutons, crunchy onion, nuts and a vinaigrette dressing.

CAPRESE



14.00 €

Rúcula, queso mozzarella de búfala, sardina ahumada, tomate y olivas negras. /

CAPRESE

Rocket, buffalo cheese, smoked sardine, tomato and black olives.

VEGETARIANA



14.00 €

Berenjena asada, rúcula, parmesano, tomate seco y queso feta. /

VEGETARIAN

Roasted auberjine, rocket, parmesan cheese, dried tomato and feta cheese.

AGUACATE



14.00 €

Mézclum, maíz, zanahoria, cebolla crujiente, aguacate langostinos y queso feta. /

AVOCADO

Mixed salad, sweetcorn, carrot, crunchy onion, avocado, prawns and feta cheese.

BURRATA DE TRUFA



12.50 €

Burrata de Trufa sobre carpaccio de tomate y rúcula

TRUFFLE BURRATA

Truffle Burrata on tomato carpaccio and arugula



Puede solicitar nuestra carta de alérgenos a nuestros camareros. /
You can request our alergenenes letter to our waiters.

NUESTRAS PASTAS/ OUR PASTA

SPAGHETTI

CARBONARA nata, bacon y huevo. /
CARBONARA cream, bacon and egg.



12.00 €

BOLOGNESE



12.00 €

CALABACÍN con nata y frutos secos. /
COURGUETTE with cream and nuts.



12.00 €

FRUTTI DI MARE

14.00 €

PENNE

4 QUESOS / 4 CHEESES



12.00 €

MAMMA MIA



12.00 €

TAGLIATELLE

MARE E MONTE con gambones, funghi porcini y nata. /
MARE E MONTE with big prawns, funghi porcini and cream.



15.00 €

DELLA NONNA con prosciutto, nata y funghi porcini. /
DELLA NONNA with prosciutto, cream and funghi porcini.



14.00 €

NUESTRAS PASTAS FRESCAS

FUSILLONE SALMÓN con nata y salmón. /
FUSILLONE SALMON with cream and salmon.



14.00 €

FUSILLONE CURRY con nata y pollo al curry. /
FUSILLONE CURRY with cream and curried chicken.



13.00 €

RELLENA DE GORGONZOLA Y PERA con rúcula, pera
y crema de queso parmesano. /
FILLED WITH GORGONZOLA AND PEAR with rocket, pear
and parmesan cream.



12.00 €

RELLENA DE FUNGHI PORCINI con nata, champiñones,
cebolla caramelizada y reducción de Pedro Ximenez. /
FILLED WITH FUNGHI PORCINI with cream, mushrooms,
caramelised onion and reduction of Pedro Ximenez.



15.00 €

RELLENA DE FOIE con virutas de ibérico y salvia. /
FILLED WITH FOIE with iberico ham and sage.



14.00 €

RELLENA DE ESPINACAS Y REQUESÓN con salsa de
tomate, espárragos y gambitas. /
FILLED WITH SPINACHS AND COTTAGE CHEESE with
tomato sauce, asparagus and small prawns.



15.00 €

LASAÑA DE CARNE/
BEEF LASAGNA



12.00 €

LASAÑA DE VERDURAS/
VEGETABLE LASAGNA



12.00 €





NUESTRAS PIZZAS / OUR PIZZA

CALZONE cerrada con jamón york./ CALZONE enclosed ham.	 	13.00 €
VERDURAS / VEGETABLES	 	13.00 €
ITALIANA con champiñón y jamón york./ ITALIAN with mushrooms and ham.	 	13.00 €
DI TONNO con atún, pimiento y cebolla. / DI TONNO with tuna,pepper and onion.	 	13.00 €
4 QUESOS / 4 CHEESES	 	13.00 €
NAPOLITANA con anchoas, cebolla, alcaparras y olivas. / NAPOLITANA with anchovies, onion, capers and olives.	  	13.00 €
SERRANO / SPANISH HAM	 	13.00 €
SALMÓN / SALMON	 	13.00 €
LUMINOSA con berenjenas, jamón york y nata. / LUMINOSA with aubergines, ham and cream.	  	13.00 €
LOCA con bacon y brie. / LOCA with bacon and brie.	 	13.00 €
AFFUMICATA con serrano y mozzarella ahumada. / AFFUMICATA with spanish ham and smoked mozzarella.	 	13.00 €
PROSCIUTTO con jamón york. / PROSCIUTTO with york ham.	 	13.00 €
DIAVOLA con chorizo picante y pimiento rojo. / DIAVOLA with spicy chorizo and red pepper.	 	13.00 €
MARGARITA / MARGHERITA	 	11.00 €
ESPIGA con gambas, espárragos y crema de trufufo. / ESPIGA with prawns, asparagus and truffle sauce.	  	14.00 €
FUNGHI con boletus, queso brie y crema de trufufo. / FUNGHI with boletus, brie cheese and truffle sauce.	 	14.00 €
CARBONARA	 	13.50 €
BARBACOA	 	13.50 €
CURRY con pollo al curry. / CURRY with curried chicken.	 	13.50 €
FOCACCIA con parmesano gratinado, pesto, cherry y mozzarella de búfala. / FOCACCIA with grated parmesan, pesto, cherry tomato and buffalo cheese.	 	13.50 €
INGREDIENTES EXTRA / EXTRA INGRIDIENTS		2.00 €

Todas con salsa de tomate y mozzarella. /
All of them with tomato sauce and mozzarella.



NUESTRAS BRASAS /
— OUR CHARCOAL GRILLED DISHES

MEDIO COSTILLAR IBÉRICO marinado con nuestra cerveza. / HALF IBERICO PORK RIB marinated with our own beer.		13.00 €
BROCHETA DE SOLOMILLO IBÉRICO / PORK FILLED STEAK ON A SKEWER.		14.00 €
MEDIO MINI POLLO / HALF MINI CHIKEN.		13.00 €
CHULETAS DE CORDERO/ LAMB CUTLETS.		16.00 €
ENTRECOT DE TERNERA/ BEEF ENTRECOT.		19.00 €
HAMBURGUESA DE TERNERA / BEEF HAMBURGUER.		14.00 €
ENTRAÑA DE TERNERA / SKIRT STEAK.		15.00 €
LUBINA / SEA BASS.		18.00 €
GAMBONES (10 unidades) / BIG PRAWNS (10 units).		16.00 €
















Todos los platos servidos con patatas fritas y verduras salteadas. /
All dishes served with fries and the house's soutéed vegetables.

NUESTROS POSTRES CASEROS /
OUR HOMEMADE DESSERTS.

TIRAMISÚ /	  	7.00 €
BROWNIE con bola de helado de vainilla. / BROWNIE with a scoop of vanilla ice cream.	   	7.00 €
TARTA DE QUESO con frutos rojos. / CHEESECAKE with red fruits.	  	6.00 €
MOUSSE DE CHOCOLATE con fruos rojos. / CHOCOLATE MOUSSE with red fruits.		5.00 €
TARTA DE MANZANA con helado de vainilla. / APPLE TART with vanilla ice cream.	  	7.00 €
2 BOLAS DE HELADO ARTESANO/ 2 SCOOPS OF HOMEMADE ICE CREAM.	    	4.00 €

VINOS / WINE

TINTO / RED WINE		
MADAME MONASTRELL		14.00 €
PRADO REY ROBLE Ribera del Duero		21.00 €
PRADO REY ROBLE 50 cl.		14.00 €
AZPILICUETA TEMPRANILLO GRACIANO Y MAZUELO		21.00 €
SANGRE DE JUDAS (Aguja)		16.00 €
ROSADOS / ROSÉ		
MONTESIERRA SOMONTANO		16.00 €
LAMBRUSCO ESPUMOSO		15.00 €
INURRIETA MEDIODIA Cosecha garnacha Navarra.		15.00 €
BLANCOS / WHITE		
MARQUES DE VIZHOJA Godollo		17.00 €
PRADO REY VERDEJO		16.00 €
MONTESIERRA SOMONTANO		16.00 €
TRES PILARES		16.00 €
CAVA PUIG MONTS		20.00 €

CERVEZAS

CERVEZA DE BODEGA



ESTRELLA GALICIA BODEGA 5,5%

Cerveza que, recién hecha y sin pasteurizar, llega directamente de nuestras bodegas al punto de venta. La ausencia de pasteurización requiere que su transporte se realice en frío mediante de una red de vehículos especializados y personal propio. En las cervecerías los característicos tanques mantienen su refrigeración y los mismos niveles de carbónico con los que sale de las bodegas de nuestra fábrica. Estas particulares características le confieren unos atributos sensoriales propios que la convierten en una cerveza diferente.



3.00€



5.00€

CERVEZA BARRIL



1906 RESERVA ESPECIAL 6,5

Elaborada a partir de agua de la ciudad de A Coruña y una cuidada selección de maltas Pilsen y tostadas, y lúpulos de la variedad “Perle Hallertau ”. Las mejores materias primas se unen para dar lugar a una elegante lager extra con agradables notas tostadas.

3.00€

5.00€



GROLSCH RADLER 2%

Aroma muy frutal con un ligero toque de almíbar donde destacan evidentes lúpulos cítricos como el de la naranja.

3.00€

5.00€



ERDINGER WEISSBIER 5,3%

Cerveza de trigo, con sabor dulce, espuma blanca y color miel, es una cerveza de trigo, con sabor dulce y aroma con notas a lúpulo, levadura, frutas y cítricos.

3.00€

5.00€



SANGRIA LA TITA 7

Auténtica sangría de barril. Refrescante para disfrutar en buena compañía.

3.00€

5.00€



CERVEZAS

CERVEZA BOTELLA



1906 RED VINTAGE 8%

Intensa y equilibrada con aroma a malta tostada y espuma cremosa, compacta con burbuja fina. Posee un marcado amargo final.

2.75€



ESTRELLA GALICIA 0,0

Exquisita cerveza sin alcohol, destaca su color típico de las cervezas tipo Pilsen. Su sabor es dulce pero no empalagoso.

3.00€



ESTRELLA GALICIA 0,0 TOSTADA

Una cerveza 0,0 tostada con un sabor pleno. El blend de maltas y los lúpulos empleados suman a su carácter sabroso, equilibrado y refrescante. Todo el poder de una cerveza de Estrella Galicia, pero sin nada de alcohol. ¿Aromas artificiales? Cero, solo ingredientes naturales.

3.00€



BREWDOG PUNK IPA 5,6%

Aroma muy frutal con un ligero toque de almíbar donde destacan evidentes lúpulos cítricos como el de la naranja

3.00€



BREWDOG HAZY JANE 5%

NEIPA de 5% ABV con lúpulos Chinook, Amarillo, Simcoe , Mosaic y Citra. Elaborada con maltas de avena y trigo, al no estar filtrada es ligeramente turbia. El dry hopping de lúpulos, le aporta un golpe de fruta dulce con montones de piña, mango y un toque de lima picante.

3.00€



BRUGSE ZOT BLONDE 6%

Cerveza ligera y refrescante, con un claro perfil belga. Equilibrio entre el gusto dulce y el amargo. Regusto especiado, amargo lupulado) prolongado y limpio.

3.00€

CERVEZA BOTELLA



Estilo: Witbier Belgian White

2.75€

Una cerveza sabrosa, refrescante y sin filtrar creada por nuestros Maestros para homenajear al Camino de Santiago y celebrar el Xacobeo 2021-2022. Las naranjas dulces de la variedad Valencia Late, las semillas de cilantro de Portugal, la cebada de Castilla y, como no podía ser de otra forma, el trigo y el espíritu de Galicia. Una witbier gallega para refrescar a los peregrinos en su Camino hacia Santiago. Una ayuda de Estrella Galicia para todos los que persiguen alcanzar la Compostela.

SIDRA BOTELLA



SIDRA MAELOC

3.00€

Es una sidra elaborada según el proceso original de las antiguas sidras celtas con manzanas 100% gallegas, procedentes de 1000 cultivadores autóctonos de diferentes puntos de la comunidad. Las variedades usadas incluyen manzanas gallegas Raxaó, Príncipe, Pero, Rabiosa y Verdeña

