

Para compartir

TAPAS

 	Patatas bravas con all i oli vegano y salsa brava casera Bravas with vegan all i oli and homemade spicy	5,80
	Croquetas de boletus y avellanas tostadas (ración 6 uds) Wild mushrooms and toasted hazelnut croquettes (6 units)	9,00
	Precio por unidad Price per unit	1,60
	Croquetas de gorgonzola, nueces, higos y lima (6 uds) Gorgonzola cheese, nuts, figs croquettes and lime zest	9,00
	Precio por unidad Price per unit	1,60
	Brochetas de corazones de alcachofa y seitán adobado, salsa tártara y reducción de teriyaki (2 uds) Seitán artichokes hearts brochettes with tartar sauce (2unit)	7,80
 	? Paté de berenjena con crudités y tostaditas Aubergine paté with crudités ans small toast	5,50
 	? Paté de almendras con Ras El Hanout, crudités y tostaditas Almond and Ras El Hanout paté, crudités and small toast	5,60
 	? Paté de pipas de girasol con crudités y tostaditas Sunflower seeds paté with crudités and small toast	5,60
 	Guacamole con nachos de yuca frita Guacamole with fried cassava nachos	7,50
 	Ensaladilla Oslo con quinoa, calabaza, tomate seco, patata, boletus al tomillo y romero y sojanesa Oslo salad. Pumkpim, potato, dried tomato, quinoa, vegan soy mayonnais and boletus	8,30
	Mini hamburguesas vegetales (4uds) Mini veggie burgers	7,90
 	? Hummus con pan Árabe Hummus with arabic bread	5,80
	Gambas vegetales al ajillo Garlic veggie prawns	6,20
 	Verduras al aliño japonés de Namban Vegetables in Namban sauce	5,80
	Servicio extra de pan normal/sin gluten Extra service normal bread or gluten free	1,50

Para empezar

PRIMEROS

-   Ensalada de carpaccio de boletus fresco confitado sobre base de rúcula tomate seco. Lascas de parmesano, polvo de aceituna y pesto de remolacha con aceite de trufa.
Boletus carpaccio salad over rucula leaves with olive salt, parmesan, dried tomatoes, beet pesto and truffle oil 9,80
-   Ensalada de pistacho, aguacate, y fresa sobre base de mezclum, virutas de queso ahumado y germinados
Pistacho salad, advocado and strawberry over mezclum leaves with grated smoked cheese and shoots 9,50
-  Enrollado de berenjena queso scamorza y tapenade con base de paté de tomate seco
Aubergine roulade scamorza cheese, tapenade and dried tomatoe paté 8,00
- Ensalada César con filete crispy, parmesano, nueces y salsa César casera 9,80
Caesar salad with crispy fillet, parmesan cheese, walnuts, fried bread pieces and homemade Caesar sauce
-  Ensalada de Seitán. Crujientes dados de seitán marinado sobre mezclum con naranja, cacahuetes, spaghetti de mar y vinagreta de mostaza
Seitán salad, crispy marinated seitán and Sea Spaguetti with orange, peanut and mustard vinaigrette 9,00
-  Huevo campero con espárragos y setas salteadas, crema de queso de cabra al tomillo y miel y mermelada de pimienta
Organic egg with asparagus and mushrooms, goat cheese, honey and thyme cream and pepper jam 9,80
-   Crema /sopa /gazpacho del día (de Lunes a Viernes) 4,80
Cream /soup / gazpacho of the day (Monday to Friday)

Para continuar

SEGUNDOS

	Hamburguesa Copenhagen. Hamburguesa de soja con huevo campero plancha, queso, brotes tiernos, cebolla morada, pepinillos, tomate y tapenade sobre base de patata al horno Copenhagen burger. Soy hamburger with fried egg, cheese, purple onion, shoots, pickles, tomato and tapenade over baked potato base	10,50
	Hamburguesa Russafa. Hamburguesa de soja con tomate seco, cebolla caramelizada, mezclum, salsa de tandoori y queso vegano entre pan de albahaca y patatas gajo Russafa burger. Soy hamburger with dried tomato, caramelized onion, mezclum, vegan cheese, tandoori sauce and basil bread served with mediterranean style potatoes	10,60
 ?	Quesadillas con pan libanés. Rellenas de seitán adobado, verduras y queso cheddar acompañadas de pisto Quesadilla stuffed with cheddar cheese, seitan and season vegetables into lebanese bread served with pisto	9,80
 	Pasta Thai de fideo udon con salsa thai y verduras al wok Thai udon pasta with thai sauce and wok vegetables	12,50
	Pasta artesana. Ravioli verde relleno de espinacas y ricotta con pesto rosa de anacardos y remolacha con parmesano Fresh pasta. Stuffed with ricotta cheese and spinach with cashew and beet pesto sauce with parmesan cheese	9,80
	Pasta artesana. Focchi de pera y queso pecorino con setas de temporada confitadas y base de pesto rojo Fresh pasta. Stuffed with pear and pecorino cheese with marinated mushrooms over red pesto sauce	9,90
 	Curry Hindú con arroz aromático, buñuelos de tofu y berenjena Indian curry. Aromatic rice, fried tofu and aubergine	9,80

Para terminar

POSTRES

-    Bombones de chocolate de algarroba con helado de avellana y reducción de café 5,00
Carob chocolates with hazelnut ice cream and coffe caramel
-    Crema RAW con base de dátiles, nueces y crema de anacardos, coco y frutas del bosque. (Sin azúcar) 5,50
RAW cream with date, nuts, cashews, coconut and berries. (Sugar free)
-  Mousse de chocolate blanco con grosella natural, confitura de pétalos y helado de frambuesa 5,50
White chocolate mousse with redcurrant, flower jam and raspberry ice cream
-  Tarta de chocolate Sacher casera con mermelada de albaricoque casera y melaza 5,30
Vegan Sacher chocolate cake with homemade apricot jam and molasses
- Tarta de chocolate y puré de castaña con salsa de chocolate 5,60
Homemade chocolate cake with chestnut cream and melted chocolate sauce
-  New York cheesecake casera con mermelada de cerezas 5,80
Homemade New York cheesecake with cherry jam
- Tarta de violeta. Cremoso de queso con base de galleta y cobertura de caramelo de violetas 5,50
Violet cake. Creamy cheese with biscuit base and violet candy coverage
- Coulant de chocolate, sobre tierra de pistacho, caramelo, crujiente de soja y frutos rojos y helado de avellana de soja. 5,80
Chocolate coulant, ground pistachio, caramel, soy crunch and berries and hazelnut ice cream from soy

HELADOS

-  Copa Kyoto. Helado de té verde con fruta seca y cereales 5,20
Green tea ice cream with dried fruit and cereals
-  Copa Ginger. Helado de jengibre con toppings 5,50
Ginger ice cream and toppings
-   Copa Nut. Helado de nuez de macadamia a base de soja y toppings 5,50
Macadamia nut soy ice cream with nuts and raw toppings

INFUSIONES

Poleo, Manzanilla, Tila	1,40
Tomillo	1,50
Té Negro Puro Chino	2,50
Té Chai. Canela, jengibre, cardamomo, pimienta y clavo Cinnamon, ginger, cardamom, pepper and clove	2,50
Té Rojo Pu-Erh	2,50
Té Blanco .Láminas de almendra, naranja y pétalos de rosa Sliced almonds , orange and rose petals	2,50
Té Verde. Rosa, naranja, vainilla y zanahoria Green Tea. Rose, orange , vanilla and carrot	2,50
Té Verde BIO con frutas. Manzana, mango, piña, melocotón y kiwi BIO Green Tea. Apple, mango, pineapple, peach and kiwi	2,50
Rooibos naranja, fresa, malva y lemongrass Rooibos orange, strawberry , mallow and lemongrass	2,50
Delicia golden chai. Manzana, canela, manzanilla, nuez moscada, clavo, anís estrellado, jengibre y cardamomo Delicia golden chai Apple, cinnamon, chamomile, nutmeg, cloves, star anise, ginger and cardamom	2,50
Secreto de India. Canela, jengibre, cardamomo, clavo, pimienta blanca, hojas de frambuesa y hojas de ortiga Indian secret. Cinnamon, ginger , cardamom , cloves , white pepper , raspberry leaf, nettle leaves	2,50
Relax. Hierbaluisa, melisa, tila y flor de azahar Relax. Lemon verbena , lemon balm , lime and orange blossom	2,50
Digestiva. Escaramujo, flores de manzanilla, pétalos de azahar, lemongrass, hibisco, hierbabuena Digestive. Rose hips, chamomile flowers, petals of orange blossom, lemongrass , hibiscus , peppermint	2,50

VINOS

BLANCOS

D.O VALENCIA

La Pulga de Morella (Macabeo y Sauvignon blanc) 2,50 12,50
Blanco de autor, joven, fresco y alegre, tradición adaptada al S. XXI

Cullerot (Verdil, Chardonay y Macabeo) 15,00
Vino blanco envejecido en ánforas, recuperando las costumbres ancestrales. Fresco y de buena entrada

Soldadito Marinero (Moscatel de Alejandría) 13,50
Delicado, aromático, frescos y equilibrado.
Moscatel seco que rompe esquemas

D.O UTIEL REQUENA

Rebel.lia (Sauvignon blanc, Chardonay) 15,00
Vino ecológico y con sello de certificado vegano.
Con buena intensidad. Sabroso, recientemente proclamado con uno de los mejores vinos de Valencia relación calidad precio

Nodus (Chardonnay) 17,00
Caldo fermentado en barrica, vino armonioso bien estructurado y de paso ligero,
¡¡INCONFUNDIBLE!!

D.O RUEDA

Menade Ecológico (Verdejo) 3,00 13,50
El primer Verdejo de la D.O Rueda en obtener el certificado ecológico

D.O BIERZO

La Sonrisa de Tares (Godello 100%) 15,50
Refrescante, un buen vino que te hace sonreír

VINOS

BLANCOS

D.O SOMONTANO

Cojón de Gato (Gewürztraminer)	15,00
Goloso, afrutado. Deja un rastro que hará que no te canses de beberlo	

D.O RIAS BAIXAS

Valtea (Albariño)	16,00
Vino limpio y brillante, con una equilibrada acidez que le da frescura y elegancia.	

VINOS

ROSADOS

D.O CASTILLA LEÓN

COPA

Naranjas Azules (Garnacha)	3,00	15,00
Rosado con alma de blanco. Elegante, complejo muy fresco y placentero. Tiene el atractivo de las cosas diferentes		

CAVAS

Vegamar Brut Nature Ecológico (Macabeo y Chardonnay) D.O VALENCIA	3,50	16,00
De uvas ecológicas y aroma de frutas blancas y notas cítricas		

Celler vell Brut Nature Reserva (Xarel.lo, Macabeo y Parellada) D.O CAVA	17,00
Aroma atractivo y elegante con toques de fruta y de crianza	

François Montand Brut Rosé (Grenache negro y Cinsault) D.O JURA (FRANCIA)	18,50
De la región "Bon Pays" Muy bien elaborado en el clásico método Champagne	

VINOS

TINTOS

D.O VALENCIA

COPA

Parotet Vermell (Monastrell, Garnacha Tintorera y Mandó)

13,50

Un gran vino valenciano con una peculiar crianza en ánforas de cerámica enterradas.

Venta del Puerto Nº12 (Cabernet, Merlot, Syrah, Tempranillo)

16,00

Vino de corte moderno, con buen paso y rasgos inconfundiblemente Mediterráneos.

D.O UTIEL REQUENA

Rebel.lia Ecológico (Bobal, Tempranillo, Garnacha)

3,00 15,00

Una apuesta segura. Un buen vino con certificado ecológico que permanece como mínimo 6 meses en barrica

Vividor (Bobal y Garnacha)

13,50

Un vino agradable de tomar, desenfadado e ideal para disfrutar con nuestra comida

D.O RIBERA DEL DUERO

Pruno (Tinto fino, Cabernet Sauvignon)

19,00

El mejor vino español de la historia relación calidad precio según Robert Parker, considerado uno de los críticos más influyentes del mundo

Valdimójenes (Tempranillo)

3,00 13,50

Es sabroso, agradable al paladar y con un final aterciopelado que invita a seguir ...

D.O SOMONTANO

Cojón de Gato (Merlot, Syrah y Cojón de Gato)

16,50

Contundente nombre tomado de una variedad de uva del Somontano y casi inédita. Divertido, con una imagen muy lograda y bien elaborado

VINOS

TINTOS

D.O RIOJA	COPA
Ciencuevas Ecológico (Tempranillo y Garnacha) Vino joven con 2 meses de barrica, viñas ecológicas y abonados orgánicos y naturales.	2,50 12,50
Piérola Crianza (Tempranillo) Buen uso de la madera aún con 18 meses de maduración. Notas golosas y frescas, taninos maduros, apetecible y resultón.	15,50
D.O BIERZO	
La Escucha (Mencia 100%) Un vino sabroso, capaz de conservar la magia de los vinos de Mencia	17,00
Petit Pittacum (Mencia 100%) Marcado por ser cálido y seco	14,00

CERVEZAS

Cerveza barril caña	1,50
Cerveza barril doble	2,60
Alhambra 1925 Verde	3,00
Alhambra 1925 Roja	4,00
Cerveza sin gluten (apta para celíacos)	3,80
Tercio de cerveza con limón	2,60
Cerveza 0'0	2,60
Cerveza sin alcohol 1º	2,60

ARTESANAS VALENCIANAS

Ölga (Grupo Copenhagen) 5,5%	3,50
Os presentamos la cerveza de el GRUPO COPENHAGEN, elaborada para acompañar a la perfección nuestros platos, sabrosa, suave y elegante.	
Socarrada (Xàtiva) 6%	4,50
Elaborada de forma tradicional y natural con maltas, lúpulos, levadura, romero y miel de romero	
Er Boquerón (Xàtiva) 4,8%	4,00
Elaboración según la Ley de Pureza Alemana del 1506 sólo se debe emplear agua, maltas, lúpulo y levadura. Sin filtrado ni pasteurización. Elaborada con agua de mar pura.	
Galana nº 5 (La Yesa) 5%	4,00
Cerveza de color ambar cobrizo, con amplia gama de matices.	

CERVEZAS

ARTESANAS VALENCIANAS

Genesis Mediterránea (Fortaleny) 5% Elaborada con azahar y arroz señorial con D.O Arròs de València, natural y ecológica	4,00
Genesis Naranja (Fortaleny) 5% Pale Ale Ambar de alta fermentación, con un buen balance de malta, lúpulos y un toque de naranja	4,00
TYRIS (Valencia) 5% Pale Ale con ligeros toques de trigo, de color ambar intenso. Aroma floral con toques de cítrico.	4,00
VIPA (Valencia) 6,1% Inspirada en las IPA's inglesas de fuerte lupulación y subidas de alcohol. Sabores maltosos combinados con aroma de tres lúpulos. Pensada para los muy cerveceros.	4,00
Badum Alcachofa (Peñíscola) 5% Cerveza tostada de alta fermentación elaborada con alcachofas de Benicarló (D.O) Ligero aroma y sabor suave a alcachofa con un toque amargo	3,50
Spigha Na Valora (Alcoy) 5,6% Inspirada en el estilo Pale Ale, es una cerveza de alta fermentación, que destaca por su color ambar intenso y marcado carácter a lúpulo	4,00
Antara (Casas del Rey) 4,2% Mezcla de cereales, chufa y flores de lúpulo. Sin filtrar ni pasteurizar, ecológica y con D.O Chufa de Valencia	4,00

Menú para niños

Nuggets de Quorn	8,00
6 Nuggets con patatas y ensalada acompañados de ketchup	
6 Nugget with french fried and salad, served with ketchup	
Mini hamburguesas vegetales	7,00
3 Mini burgers vegetales con patatas y ensalada acompañados de ketchup	
3 Mini hamburgers with french fried and salad, served with ketchup	
Salchichas de franckfurt vegetal	8,20
2 salchichas con patatas, huevo campero y ensalada acompañadas de ketchup	
2 Sausage with french fries, organic egg and salad served with ketchup	
Pasta con tomate con queso rallado	6,20
Pasta with tomato sauce and grated cheese	

*Todos los menús infantiles van acompañados de

2 bolas de helado al gusto

*All children's menus include 2 scoops of ice cream to taste