Para compartir

TAPAS

V GF	Patatas bravas en 3 cocciones con all i oli vegano y salsa brava casera Bravas with vegan all i oli and homemade spicy sauce	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 (5 uds) Gorgonzola cheese, nuts, figs croquettes and lime zest	9,00
	Precio por unidad Price per unit	1,80
	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
V GF ?	Hummus de altramuz con pipas de calabaza pan Árabe y papadum Lupine hummus and pumpkin seeds with arabic bread and papadum	6,50
V GF ?	Paté de Shiitake ecológico y legumbres con crudités y tostaditas Eco Shiitake paté (lentil, garlic and olive oill) with crudités and small toast	5,90
V GF ?	Paté de alcachofa con semillas de lino con crudités, rosquilleta valenciana y tostaditas Artichoke paté with flax seeds crudités, valencian breadsticks and small toast	6,50
V GF ?	Trio de dips de alcachofa, Eco Shiitake y altramuz con sus panes y crudités Trio of Dips. Lupine hummus, Shiitake paté, hummus with bread, small toast and crudités	8,50
V GF	Guacamole con nachos de yuca frita Guacamole with fried cassava nachos	7,50
V GF	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
V	Gambas vegetales al ajillo Garlic veggie prawns	6,50

COCAS caseras con pan de espelta

V	Coca boniato y calabacín, pesto y anacardos fritos Sweet potato, courgette, pesto and cashews over crunchy bread	5,90
	Coca de morcilla vegetal con queso curado de oveja Vegan black pudding with cured goat cheese	6,50
V	Coca de sobrasada vegana con cebolla dos texturas y mozzarella Vegan spicy sausage with two textures onions and mozzarella	6,80

Menú para niños

	Nuggets de Quorn 6 Nuggets con patatas y ensalada acompañados de ketchup 6 Nugget with french fried and salad, served with ketchup	8,00
	Hamburguesa vegetal con queso, patatas y ensalada acompañados de ketchup Cheeseburger with french fried and salad, served with ketchup	8,50
V GF	Servicio extra de pan normal/sin gluten Extra service normal bread or gluten free	1,50

Para empezar

PRIMEROS

Nuestros sabores de mar. Ensalada de algas con ramallo de mar, kombu, dulse, espárrago blanco, atún vegetal y brotes de rábano. 11,90
Sea salad with seaweeds, white esparragus foam, vegan tuna and radish cress

Ensalada de pistacho, aguacate, y fresa sobre base de mezclum, virutas de queso ahumado y germinados 10,20
Pistacho salad, advocado and strawberry over mezclum leaves with grated smoked cheese and shoots

Rollos de berenjena rellenos de espinacas y crema de frutos secos y pimiento rustido. 7,80
Aubergine rolls filled with spinach and roasted pepper with cashew nuts cream.

Ensalada Caprese. Berenjena macerada, queso de anacardos, tomate ecológico, aceite, albahaca y tapenade 8,90
Caprese salad. Marinated eggplant, cashew cheese, organic tomato, oil, basil and tapenade

Ceviche con sabores de mar, cítricos, fruta de la pasión, mango y ají picante suave, pimiento, cebolla morada y aguacate. 9,00
Ceviche with seafood, citric, maracuya, mango and soft Chili pepper, red onion and avocado.

Huevo campero con espárragos y setas salteadas, crema de queso de cabra y mermelada de pimiento 9,80
Organic egg with asparagus and mushrooms, goat cheese cream and pepper jam

Crujientes mediterráneos rellenos de queso feta, calabacín, tomate confitado en orégano y Kalamata con salsa de confitura de cherry y tomillo. (4 uds) 7,60
Mediterranean crispy rolls with feta cheese ,courgette ,confit tomato and Kalamata with cherry and tomillo sauce

Crema /sopa /gazpacho del día 4,80
Cream /soup / gazpacho of the day

Para continuar

SEGUNDOS

Hamburguesa Copenhagen. Hamburguesa de quorn con huevo campero plancha, queso, brotes tiernos, cebolla morada, pepinillos, tomate y tapenade sobre base de patata al horno
Copenhagen burger. Quorn hamburger with fried egg, cheese, purpple onion, shoots, pickles, tomato and tapenade over baked potato base — 10,50

Hamburguesa homenaje a Russafa. Hamburguesa de soja con tomate seco, cebolla caramelizada, mezclum y queso vegano, servida con pan de albahaca y patatas gajo especiadas
Russafa burger. Soy hamburger with dried tomato, caramelized onion, mezclum, vegan cheese, served with basil bread and mediterranean style potatoes — 10,60

Quesadillas con pan libanés. Rellenas de seitán adobado, verduras y queso cheddar acompañadas salsa de ají y maíz
Quesadilla stuffed with cheddar, seitán and season vegetables into lebanese bread served with ají and sauce — 9,80

Pasta Thai picante, udon con salsa thai y verduras al wok
Thai udon pasta with spicy thai sauce and wok vegetables — 12,50

Pasta artesana. Panciotti relleno de berenjena y scamorza con tapenade rustico y aceites de hierbas mediterráneas
Fresh pasta. Stuffed with aubergine, scamorza cheese with rustic mediterranean tapenade and aromatic herb oil — 10,20

Pasta artesana. Fiocchi 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

Arroz Ikigai aromatizado con cardamomo con salteado de calabacín, yemas de espárragos y setas Shiitake juliana de alga kombu, buñuelo de berenjena y nuestra salsa Ikigai.
Ikigai rice with cardamom, asparagus, Shiitake, courgette, seaweeds, eggplant, cherry and Ikigai sauce. — 9,00

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

Tarta de queso y té Matcha sobre base de galleta de chocolate acompañado de fresas cocinadas en su jugo 5,90
Homemade cheesecake with Matcha green tea, chocolate Cookie and red berries

Crema RAW de dátiles, nueces, anacardos, coco y arándanos. (Sin azúcar) 5,50
RAW cream with date, nuts, cashews, coconut and cranberries. (Sugar free)

? Mousse de café descafeinado con crujiente de galleta, helado de horchata y ralladura de chocolate. 5,70
Decaffeinated coffe mousse with crispy biscuit, iced horchata and grated chocolate

Coulant casero de chocolate con crumble, toffe, helado de Baileys y frambuesa. 5,70
Coulant homemade chocolate with crumble, toffe, Baileys ice cream and raspberry.

Semifrío de galleta maría con helado de chocolate al ron 5,70
Cookie semifredo with toffe and chocolate ice-cream

Crema inglesa vegana con manzana en tres texturas, helado de manzana verde, toque de maracuyá y flor de hibiscus. 5,70
Vegan custard with apple in three textures, green apple ice cream, touch of passion fruit and hibiscus flower.

HELADOS

Copa Ginger. Helado de jengibre con bayas de Goji y toppings 5,20
Ginger ice cream with goji berries and toppings

Copa Malmö. Helado de chocolate , café, leche merengada con crumble y salsa caliente de chocolate a la naranja 5,50
Malmö ice cream. Crunchy chocolate, meringue milk and coffee ice cream scoops with hot chocolate and orange sauce

INFUSIONES

Poleo, Manzanilla, Tila	1,50
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, pinneapple, 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 RUEDA

	COPA	
Menade Ecológico (Verdejo) El primer Verdejo de la D.O Rueda en obtener el certificado ecológico	3,00	13,90

D.O VALENCIA

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

D.O UTIEL REQUENA

Rebel.lia (Chardonnay y sauvignon blanc) Vino ecológico y con sello de certificado verano. Sabroso, recientemente Proclamado uno de los mejores vinos de Valencia relación calidad precio		14,50
Nodus (Chardonnay 100%) Caldo fermentado en barrica, vino armonioso bien estructurado y de paso ligero, ¡¡INCONFUNDIBLE!!		15,00

D.O ALICANTE

Enrique Mendoza (Chardonnay) Uno de los blancos elaborado en Alicante más reconocidos internacionalmente		18,00

D.O RIAS BAIXAS

Terra de Godos (Albariño) Albariño que nos llega de la memoria perdida, recuperando las duras tierras del valle Umia. Consiguiendo una gran identidad a lo largo del tiempo	3,50	18,00

D.O SOMONTANO

La Moto (Gewürztraminer) Sin salir de Aragón y montados en la moto, poniendo dirección a los Pireneos, donde se encuentra la bodega más alta del Somontano		18,00

VINOS

BLANCOS

D.O PENEDÉS

Can Feixes selecció (Chardonay, macabeo, parellada malvasia) 15,00
Joven ecológico de media intensidad, afrutado de buena entrada y paso por boca intenso y fresco

D.O BIERZO

Luna Beberide (Godello) 17,00
Expresivo, fresco, seductor y dulce con toques que recuerdan a pétalos de rosa pero con el carácter personal del Modelo

VINOS

ROSADOS

D.O CASTILLA LEÓN

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

CAVAS

D.O CAVA (PENEDÉS)

	COPA	
Rexach Baqués Brut Nature Gran Reserva (Parellada, Macabeo y Xarel.lo) Aroma elegante, entre las notas afrontadas procedentes de la uva y las propias del envejecimiento	4,00	18,50
Rexach Baqués Brut Rosat Reserva (Pinot Noir) Cava rosado divertido e inconfundible. Nacionalmente reconocido.	4,50	19,00

VINOS

TINTOS

D.O UTIEL REQUENA	COPA	
Rebel.lia Ecológico (Bobal, Tempranillo, Garnacha) Apuesta segura. Buen vino con certificado ecológico, con un mínimo de 6 meses en barrica	3,00	17,00
Caprasia (Bobal) Bodegas Vegalfaro nos sorprende con este excepcional Bobal criado en ánforas de barro		16,00
D.O VALENCIA		
Parotet Vermell (Monastrell, Garnacha Tintorera y Mandó) Un gran vino valenciano con una peculiar crianza en ánforas de cerámica enterradas.		15,90
Icono (Shyrah 100%) Vino redondo, equilibrado y armonico, con un post gusto largo, suave y sedoso		15,50
D.O ALICANTE		
Tarima Hill (Monastrell 100%) Gran vino con 14 meses de barrica de roble francés, sabroso. Una apuesta segura		16,50
D.O EXTREMADURA		
Habla el Silencio (Syrah, Cabernet Sauvignon, Tempranillo) Vino delicioso y exuberante, que sorprendeán los sentidos más refinados para un consumidor cosmopolita	4,00	20,00

VINOS

TINTOS

D.O SOMONTANO

Cojón de Gato (Merlot, Syrah y Cojón de Gato) Contundente nombre tomado de una variedad de uva del Somontano y casi inédita. Divertido, con una imagen muy lograda y bien elaborado		16,50

D.O RIOJA

Hacienda de calavia Crianza (Tempranillo, Garnacha y Mazuelo) Estructurado, sabroso y persistente. Color granate intenso y con aroma muy goloso.	3,00	14,70
The Invisible Man (Tempranillo) Máxima expresión de la Rioja Alta. Combinación perfecta entre modernidad y tradición		19,90

D.O RIBERA DEL DUERO

Pruno (Tinto fino, Cabernet Sauvignon) El mejor vino español de la historia relación calidad precio según Robert Parker, considerado uno de los críticos más influyentes del mundo	3,50	19,50

DO VINO DE PAGO

Pago de los Balagueses (Garnacha Tintorera y Merlot) Desde el corazón del parque natural de las Hoces del Cabriel nos llega este gran vino, sabroso, equilibrado y ecológico		19,90

CERVEZAS Y REFRESCOS

Cerveza barril caña	1,50
Doble barril doble	2,50
Mahou sin gluten (apta para celíacos)	3,50
Alhambra 1925	4,00
Alhambra Roja	4,00
Clara (cerveza con limón o gaseosa)	2,60
Alhambra sin alcohol	2,60
Cerveza 0´0 Warsteiner	2,80
Agua Solan de Cabras	1,80
Refrescos y zumos	2,00
Perrier	2,20
Jarra de sangria	16,50
Jarra de agua de Valencia (zumo natural)	19,50

ARTESANAS VALENCIANAS

Socarrada (Xátiva) 6% Elaborada de forma tradicional y natural con maltas, lúpulos, levadura, romero y miel de romero	4,50
Er Boquerón (Xátiva) 4,8% 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.	4,00
Galana nº 5 (La Yesa) 5% Cerveza de color ambar cobrizo, con amplia gama de matices. Para iniciarse en las cervezas de trigo.	4,00
Galana trigo (La Yesa) 5% Cerveza de trigo tipo Belga, con toques de piel de naranja.	4,00

CERVEZAS

ARTESANAS VALENCIANAS

Genesis Mediterránea (Fortaleny) 6,5% Elaborada con azahar y arroz señorial con D.O Arròs de València, natural y ecológica.	4,00
Genesis Naranja (Fortaleny) 7% Pale Ale Ambar de alta fermentación, con un buen balance de malta, lúpulos y un toque de naranja.	4,00
Génesis Fortalenium (Fortaleny) 8,5% Madura en madera de roble americano, aromatizada con Whisky escocés y vainilla de Madagascar.	4,00
Ölga (GRUPO COPENHAGEN) 5,5% Les presentamos nuestra Viking Ale, creada con mucho mimo para acompañar a la perfección a todos nuestros platos, suave, sabrosa y elegante	3,50
Zeta Hell (Alboraya) 5,5% Lager, estilo Bavarian Helles, suave, plena, afrutada y espuma cremosa.	4,00
Espiga 4,5% Cerveza natural, Blonde Ale, ligeramente amarga, limpia y afrutada. (SIN GLUTEN).	4,00
Vitis Picapoll (Oller del Mas) 6,0% Cerveza artesana Fruit Beer a base de uva. Producción muy limitada, con 20% de mosto Blanc de noria.	4,00