



·TAPAS y PLATOS·

TAPAS & DISHES

- Jamón ibérico (100 gr) 18,50 €**
Iberian cured ham
- Jamón bodega (125 gr) 11,50 €**
Cured ham
- Quesos del país 8,50 €**
Spanish cheeses
- Anchoas del Cantábrico (ud) 3,00 €**
Salted Cantabria anchovies (each)
- Boquerones en vinagre 7,50 €**
Pickled anchovies
- Patatas bravas 6,00 €**
Potatoes in hot sauce
- Ensaladilla rusa 6,80 €**
Potato salad
- Esgarraet 7,50 €**
Cold roasted pepper salad
- Zamburiñas (ud) 3,00 €**
Zamburiñas -scallops- (each)
- Gambas al ajillo 11,50 €**
Prawn in garlic sauce
- Croquetas de jamón ibérico (ud) 2,80 €**
Ham croquettes (each)
- Croquetas de bacalao (ud) 2,80 €**
Cod croquettes (each)
- Sepia a la plancha 9,50 €**
Grilled cuttlefish
- Tellinas 10,50 €**
Small clams
- Clóchinas (según temporada) 8,00 €**
Mussels (according to season)
- Calamar en tempura 9,50 €**
Tempura calamari
- Choricitos a la sidra 8,00 €**
Chorizos cook in cider
- Brocheta de langostinos 3,00 €**
Prawn skewer
- Camembert empanado 8,50 €**
Fried camembert
- Titaina valenciana 8,50 €**
Valencian ratatouille
- Huevas de sepia 9,00 €**
Cuttlefish roe
- Champiñones a la plancha 7,50 €**
Grilled mushrooms
- Miniburger de ternera y foie 5,50 €**
Veal and foie miniburger
- Pulpo braseado 17,00 €**
Braised octopus
- Berenjenas a la miel 8,50 €**
Eggplant with honey sauce
- Albóndigas caseras 8,00 €**
Homemade meat balls
- Tacos de bacalao 9,50 €**
Cod tacos
- Boquerones fritos 8,50 €**
Fried anchovies
- Pimientos de padrón 7,00 €**
Fried small green peppers
- Huevos con jamón 8,50 € / Ibérico 12,00 €**
Ham and fried eggs / Iberian

- Entrecot 17,00 €**
(plancha, roquefort o pimienta)
- Fillet steak (grilled, roquefort or pepper)**
- Solomillo 19,00 €**
(plancha, roquefort o pimienta)
- Sirloin steak (grilled, roquefort or pepper)**
- Solomillo de atún 16,50 €**
Tuna steak
- Carrillada al vino tinto 10,50 €**
Chap with red wine sauce
- Pollo crujiente con cereales 8,50 €**
Crispy chicken with cereals



·ENSALADAS·

SALADS

- Ensalada de quesos con vinagreta 10,50 €**
Green salad with cheese and honey vinaigrette
- Ensalada de langostinos y aguacates 11,50 €**
Prawn and avocado salad
- Ensalada de rúcula, ventresca y parmesano 10,50 €**
Arugula, tuna and parmesan salad
- Ensalada verde 6,00 €**
Green salad
- Tomate con ajitos 7,50 €**
Tomatoes with garlic
- Tomate con ventresca 10,50 €**
Tomatoes with tuna belly



·PAN·

BREAD

- Calentito y acompañado de tomate 2,00 €**
Warm, topped with tomato



·POSTRES·

DESSERTS

- Brownie con chocolate caliente 5,00 €**
Brownie with hot chocolate sauce
- Tarta de chocolate de la abuela 5,00 €**
Grandma's chocolate pie
- Tarta casera de queso 5,00 €**
Homemade cheese cake
- Tarta casera de manzana 5,00 €**
Homemade apple cake
- Fruta de temporada 3,50 €**
Season fruit

Todos los precios incluyen el IVA
Prices include VAT



Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevo
Egg



Pescado
Fish



Cacahuets
Peanuts



Soja
Soya



Leche
Milk



Frutos secos
Tree nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Sulfitos
Sulphites



Altramuces
Lupin



Moluscos
Mollusca



·TINTOS·

REDS

Sericis Cepas Viejas (Utiel-Requena) 20,00 €

100% Bobal. Color rojo picota intenso con ligero ribete teja y un aroma profundo y complejo Intense cherry red color with a light russet rim and a deep, complex aroma

Melior (Ribera del Duero) 17,00 €

100% Tempranillo. Limpio y brillante de color rojo picota con destellos violáceos, aroma intenso a fruta roja madura Clean and bright cherry red color with violet flashes, intense aroma of ripe red fruit

Ramón Bilbao Crianza (Rioja) 18,00 €

100% Tempranillo. Versátil, frutoso y equilibrado. Insustituible Versatile, fruity and balanced. Irreplaceable

Vermell (Valencia) 16,00 €

Monastrell, garnacha y mandó. Frutal y fresco con aromas de arcilla mojada, hierbas y monte bajo Fruity and fresh with aromas of wet clay, herbs and scrubland

Venta del Puerto nº12 Crianza (Valencia) 19 €

Tempranillo, cabernet sauvignon, merlot y syrah. Corte moderno con rasgos inconfundiblemente mediterráneos Modern cut with unmistakably Mediterranean features

Laudum Roble (Alicante) 15,00 €

Monastrell y Syrah. Rojo cereza intenso con un final muy largo de notas especiadas, balsámicas y minerales Intense cherry red with a very long finish with spicy, balsamic and mineral notes

Blés (Valencia) 14,00 €

Bobal y Tempranillo. Ecológico de color rojo rubí con ribetes violeta y aromas a frutas del bosque maduras con notas de cacao Organic ruby red color with violet hues and aromas of ripe berries with hints of cocoa

Tharsys City (Utiel-Requena) 13,50 €

100% Bobal. Color cereza picota profundo brillante. Limpio e intenso, con un ligero toque de toffee y vainilla Bright deep cherry color. Clean and intense, with a light touch of toffee and vanilla

·BLANCOS y ROSADOS·

WHITES & ROSÉS

Mara Martín (Monterrei) 16,00 €

100% Godello. Intenso y limpio color amarillo pajizo. Estructurado y denso. Atractivo y largo final persistente Intense and clean straw yellow color. Structured and dense. Attractive long persistent finish

Palacio de Bornos (Rueda) 14 €

100% Verdejo. Muy limpio y muy brillante. De entrada fresca, es intenso y seco Very clean and very bright. Fresh inlet is intense and dry

Audentia (Valencia) 13,00 €

100% Chardonnay. Amarillo dorado. Aroma a fruta fresca madura con fondo de aromas cítricos y vainilla Golden yellow. Aroma of fresh ripe fruit with citrus and vanilla aromas

Laudum Chardonnay (Alicante) 15,00 €

100% Chardonnay. Ecológico de color brillante y aroma con notas a galán de noche y azahar Organic wine of bright colors and aroma with notes of night jasmine and orange blossom

Alba Martín (Rias Baixas) 16,00 €

100% Albariño. Intensidad alta con un fondo salino y un perfil aromático muy complejo High intensity with a saline bottom and a very complex aromatic profile

Audentia Rosé (Valencia) 13,00 €

100% Cabernet Sauvignon. Aroma a frutillas rojas y un toque de pimienta. Intenso y elegante Red fruit aromas with a touch of pepper. Intense and elegant

·ESPUMOSOS·

CAVAS

Chozas Carrascal

Brut Nature Reserva (Cava) 23,00 €

Chardonnay y Macabeo. Burbuja fina y persistente. Recuerdos a manzana, albaricoque y frutas tropicales Fine, persistent bubble. Hints of apple, apricot and tropical fruit

Castillo Perelada Brut Rosado (Cava) 13,50 €

Trepat, Monastrell y Pinot Noir. Color rojo cereza pálido. Límpido y brillante Pale cherry red color. Clean and bright

GIN TONICS



Gvine + Tónica Fever Tree 10 €

Preparado con frambuesa y corteza de lima Prepared with raspberry and lime rind

Bulldog + Tónica Fever Tree 9 €

Preparado con pomelo, limón, naranja y bolitas de enebro Prepared with grapefruit, lemon, orange and juniper

Beefeter 24 + Tónica Fever Tree 9 €

Preparado con pomelo y perejil Prepared with grapefruit and parsley

Martin Miller + Tónica Fever Tree 9 €

Preparado con manzana, enebro y canela en rama Prepared with apple, juniper and cinnamon sticks

Puerto Indias + Tónica Schweppes 8 €

Preparado con frambuesa y canela en rama Prepared with raspberry and cinnamon sticks

Nordes + Tónica Fever Tree 9 €

Preparado con laurel, corteza de limón y enebro Prepared with laurel, lemon rind and juniper

Hendrix + Tónica Fever Tree 8 €

Preparado con pepino y enebro Prepared with cucumber and juniper

Todos los precios incluyen el IVA
Prices include VAT



www.lasantavalencia.com

Císcar, 13 · 46005 Valencia 963 349 001 / 630 043 162