

EL TIO BLAS

CARTA

& Almuerzos



“El sabor de lo auténtico”

C/ DEL DIBUIXANT MANUEL GAGO, 4
PATRAIX · 46018 VALÈNCIA

T. +34 963 80 22 03

DE 9 H A 11 H

ALMUERZOS

Carta de bocadillos

— EXPERTO 10€ / 12€ —

MORCILLA Y PAPADA

Morcilla ibérica de bellota con
papada ibérica de
bellota gratinada.

JAMÓN IBÉRICO CEBO D.O. GUIJUELO

Con aceite o tomate y
queso manchego.

BALEAR

Mallorquina de cerdo negro con
queso de Mahón fundido.

FITNESS

Pechuga braseada 100%, queso
fresco, tomate natural y rúcula.

— PREMIUM 12€ / 14€ —

LOMO DE ORZA

Lomo de orza, tomate rayado y
queso Comté fundido.

SARDINA

Guacamole casero y sardina
ahumada con madera de haya.

SALMÓN

Salmón ahumado, queso
Philadelphia, tomate natural,
aguacate y rúcula.

CABALLA

Caballa del sur, tomate,
boquerones y pimientos rellenos
de queso.

ALMUERZOS

- MÁXIMO NIVEL 14€ / 16€ -

LOMO ORZA PLUS

Lomo de orza, mayonesa, queso
Comté y papada
ibérica gratinada.

VENTRESCA

Ventresca almadraba,
mermelada de pimienta roja
asado, mayonesa y dados de
tomate natural.

BOLONIA IGP

Mortadela Bolonia IGP, burrata
fresca, rúcula y vinagreta
de pistacho.

ANCHOA 00

Anchoas, tomate natural y
queso manchego.

— CLÁSICO 8€ / 9,5€ —

JAMÓN CON TOMATE O ACEITE

Queso, jamón cocido, pavo o salchichón.

———— TOSTADAS ————

TOMATE O AOVE

2€

JAMÓN ARAGÓN RESERVA

CON TOMATE O AOVE

3€

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO

GUIJUELO Y AOVE

5€

JAMÓN ARAGÓN RESERVA Y

QUESO CURADO MANCHEGO

DO CON TOMATE RALLADO

Y AOVE

4,5€

INFORMACIÓN

Incluye bocadillo, doble de cerveza, refresco o vino de la casa y café solo o cortado. Ingrediente extra 1,5€ · Ingrediente extra ibérico 3€ · Queso especial 4€ · Carajillo o cremaet 1€ · Copa Ribera 2€ · Copa Rioja 1,5€ · Copa vino valenciano 2€.

*Bocadillo suelto (sin menú): 3€ menos que el precio indicado.
Aplicable a todos los bocadillos.*

PARA EMPEZAR

Gildas & Conservas

GILDA DE ANCHOA | 2,5€

OJO DE BOQUERÓN | 3,50€

PULPO CON PEPINILLO | 3,50€

ATÚN ALMADRABA Y TOMATE SECO | 4,5€

MEJILLONES EN ESCABECHE 8/12 | 10€

Lata G.

MEJILLONES EN ESCABECHE 4/6 | 15€

Lata G. 6/8

BERBERECHOS 40/50 | 15€

BERBERECHOS 25/35 | 19€

Rías gallegas

DE LA COCINA

Ensaladas & Montaditos

NAVARRA | 18€

Piquillos, tomate, aguacate y espárragos de Navarra.

CANTABRIA | 15€

Tomate rosa con ventresca de atún de almadraba y sal Maldón.

MORACHO | 6€

Morcilla ibérica de bellota con papada ibérica gratinada.

ORCETA | 6,5€

Lomo de orza, tomate rayado y queso Comté fundido.

ANCHOA | 6€

Tomate rayado, queso manchego y anchoa 00.

BALEAR | 6€

Mallorquina de cerdo negro con queso de Mahón fundido.

DE LA COCINA

SARDINA | 6€

Guacamole casero y sardina ahumada con madera de haya.

SALMÓN | 7€

Salmón ahumado, queso Philadelphia, tomate natural, aguacate y rúcula.

PLATOS

De charcutería y mar

ANCHOA DEL CANTÁBRICO 00 | 3€

SARDINA AHUMADA | 3,5€

BOQUERONES EN VINAGRE | 6€
6 unidades

ENSALADILLA RUSA | 7€
Bonito del norte y grissini.

ENSALADILLA DE MARISCO | 22€
Salmón, mantequilla de trufa y rúcula.

SURTIDO DE SALAZONES | 9€ / pax
Anchoa 00, sardina ahumada, mojama y hueva de maruca.

CECINA BLACK ANGUS | 19€
Entrepeñas, León.

CARPACCIO DE CECINA | 15€
Cecina de León, grana padano y aceite de albahaca.

PLATOS

FOIE DE PATO | 17€

Sal Maldón y mermelada.

JAMÓN TERUEL D.O. | 9€ / 14€

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO GUIJUELO
16€ / 22€

JAMÓN IBÉRICO BELLOTA CORTADO
A CUCHILLO
25€ / 37€

TABLA LOMO IBÉRICO CEBO | 10€ / 15€

SURTIDO IBÉRICO | 6€ / pax
Salchichón, chorizo, lomo, morcilla y papada.

JAMÓN ARAGÓN Y QUESO CURADO
MANCHEGO DO
13€

JAMÓN IBÉRICO CEBO Y QUESO CURADO
MANCHEGO DO
20€

PLATOS

TABLA DE QUESOS PEQUEÑA | 19€

3 tipos · 2 pax.

TABLA DE QUESOS MEDIANA | 26€

4 tipos · 4 pax.

TABLA DE QUESOS GRANDE | 34€

5 tipos · 6 pax.

PAN TOSTADO CON TOMATE RALLADO Y AOVE
3,90€



PARA TERMINAR

Postres

TARTA DE QUESO ARTESANA | 6€
Queso Stilton.

BROWNIE CASERO | 6€
Helado de vainilla y avellana.

Cervezas

CAÑA TURIA MÄRZEN | 2€
DOBLE TURIA MÄRZEN | 2,9€
CAÑA ESTRELLA DAMM | 2€
DOBLE ESTRELLA DAMM | 2,9€
TERCIO | 2,7€
Turia · Estrella · Turia 0,0
TERCIO VOLL-DAMM | 3€
DOBLE DAMM LEMON | 3€

Café

CAFÉ SOLO | 1,5€
CAFÉ CORTADO | 1,9€
CAFÉ CON LECHE | 2,2€
CARAJILLO | 2,5€
CREMAET | 3€
AFOGATO | 4€
Café con helado de vainilla.
CAPUCCINO | 3€
BOMBÓN | 2,5€
FLAT WHITE | 3€

VINOS TINTOS
à la carte

DO RIOJA

GLORIOSO CRIANZA | 3€ / 15€
100% Tempranillo

HACIENDA LÓPEZ DE HARO CRIANZA
3,30€ / 17€
Tempranillo 90% · Garnacha 7% · Graciano 3%

RAMÓN BILBAO CRIANZA | 4€ / 18€
100% Tempranillo

HACIENDA LÓPEZ DE HARO RESERVA
4,50€ / 20€
Tempranillo 85% · Graciano 15%

MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA | 8€ / 36€

VINOS TINTOS

DO RIBERA DEL DUERO

SEMELE CRIANZA | 4€ / 18€

Tinto del País 90% · Merlot 10%

912 CRIANZA | 5€ / 26€

100% Tinta del País

HACIENDA MONASTERIO | 10€ / 55€

*Tinta del País 80% · Cabernet Sauvignon 10% · Merlot 6% ·
Malbec 4%*

PAGO DE CARRAOVEJAS | 10€ / 55€

Tinta del País 93% · Cabernet Sauvignon 4% · Merlot 3%

PSI COSECHA | 12€ / 60€

100% Tinta del País

FLOR DE PINGUS COSECHA | 200€

100% Tinta del País

VINOS TINTOS



DO TORO

MATSU EL PÍCARO | 15€

100% Tinta de Toro

MATSU EL RECIO | 4€ / 23€

100% Tinta de Toro

ALMÍREZ | 5€ / 26€

MATSU EL VIEJO | 44€

100% Tinta de Toro

DO UTIEL-REQUENA

NODUS BOBAL | 3,50€ / 18€

LAS MERCEDES DEL CABRIEL | 34€

BOBOS BOBAL | 7€ / 32€

BASSUS PINOT NOIR | 32€



C/ del Dibuxant Manuel Gago, 4 · Patraix · València

VINOS TINTOS

DO VALENCIA

VENTA DEL PUERTO Nº12 | 4€ / 18€

MADURESA | 5€ / 28€

SAFRA CELLER DEL ROURE | 26€

MEGALA | 4,5€ / 24€

Monastrell · Marselan · Tempranillo

DO BIERZO

MENCÍA | 4€ / 18€

PÉTALOS | 6€ / 26€

VILLA DE CORULLÓN | 70€

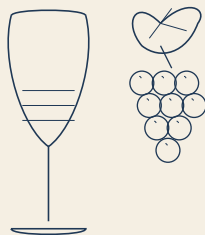
VINOS TINTOS

DOP PRIORAT

CAMINS DEL PRIORAT | 7€ / 34€

LES TERRASSES | 52€

GRATTALLOPS | 70€



C/ del Dibuxant Manuel Gago, 4 · Patraix · València

BLANCOS & ESPUMOSOS

Para brindar

BLANCOS

MANTELBLANCO VERDEJO | 3€ / 15€

DO Rueda

ALBARIÑO | 18€

DO Rías Baixas

GODELLO | 3,5€ / 18€

DO Valdeorras

VIÑA COSTEIRA | 3€ / 16€

DO Ribeiro

SAUVIGNON BLANC NODUS | 3€ / 20€

DO Utiel-Requena

MARTÍN CÓDAX | 21€

DO Rías Baixas

BLANCOS

TERRAS GAUDA | 5€ / 26€

DO Albariño

ESPUMOSOS

ALEGRÍA PAGO DE THARSYS | 19€

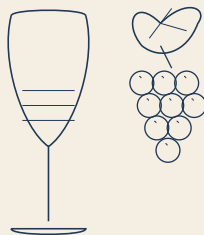
Brut o Brut Nature

CERÁMIC GRAN RESERVA PAGO DE THARSYS

38€

Blanco o Rosé

GRAMONA IMPERIAL | 38€



C/ del Dibuxant Manuel Gago, 4 · Patraix · València



Gracias por su visita



DÓNDE ENCONTRARNOS

C/ del Dibuxant Manuel Gago, 4
Patraix · 46018 València

RESERVAS

T. +34 963 80 22 03
eltioblas.es

HORARIO

Lunes a miércoles

9:00 – 14:00 | 17:30 – 20:30

Jueves

9:00 – 14:00 | 17:30 – 22:00

Viernes

9:00 – 14:00 | 17:30 – 23:30

