



CHARCUTERÍA · CAFETERÍA · GOURMET

Carta

Del mostrador a la mesa



01	Almuerzos	2
02	Gildas y conservas	5
03	Ensaladas y montaditos	6
04	Platos	8
05	Postres	10
06	Cervezas y café	11
07	Vinos	13



01

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.

01 Almuerzos

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.

MÁXIMO NIVEL

14 € / 16 €

Lomo orza plus

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

Ventresca

Ventresca almadraba, mermelada de pimiento rojo 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.

01 Almuerzos

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 **4,5 €**
tomate rallado y AOVE

EL MENÚ DE ALMUERZO

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.



02

Gildas y conservas

Para empezar

GILDAS

Gilda de anchoa	2,5 €
Ojo de boquerón	3,50 €
Pulpo con pepinillo	3,50 €
Atún almadraba y tomate seco	4,5 €

CONSERVAS

Mejillones en escabeche 8/12	10 €
<i>Lata G.</i>	
Mejillones en escabeche 4/6	15 €
<i>Lata G. 6/8</i>	

02 Gildas y conservas

CONSERVAS

Berberechos 40/50 15 €

Berberechos 25/35 19 €

Rías gallegas



03

Ensaladas y montaditos

De la cocina

ENSALADAS

Navarra 18 €

Piquillos, tomate, aguacate y espárragos de Navarra.

03 Ensaladas y montaditos

ENSALADAS

Cantabria 15 €

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

MONTADITOS

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 OO.

Balear 6 €

Mallorquina de cerdo negro con queso de Mahón fundido.

Sardina 6 €

Guacamole casero y sardina ahumada con madera de haya.

Salmón 7 €

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



04

Platos

De charcutería y mar

Con dos precios: media / entera

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.

04 Platos

Cecina Black Angus 19 €

Entrepeñas, León.

Carpaccio de cecina 15 €

Cecina de León, grana padano y aceite de albahaca.

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 €

Tabla de quesos pequeña 19 €

3 tipos · 2 pax.

Tabla de quesos mediana 26 €

4 tipos · 4 pax.

04 Platos

Tabla de quesos grande **34 €**

5 tipos · 6 pax.

Pan tostado con tomate rallado y AOVE **3,90 €**



05

Postres

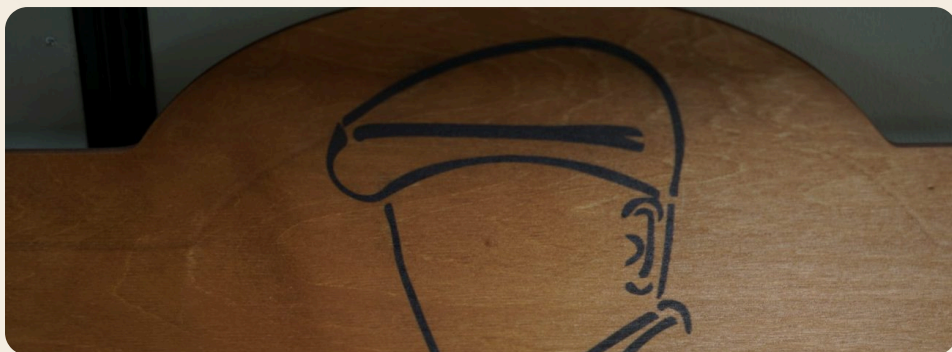
Para terminar

Tarta de queso artesana **6 €**

Queso Stilton.

Brownie casero **6 €**

Helado de vainilla y avellana.



06

Cervezas y café

Para acompañar

CERVEZAS

Caña Turia Märzen	2 €
Doble Turia Märzen	2,9 €
Caña Estrella Damm	2 €
Doble Estrella Damm	2,9 €
Tercio	2,7 €
<i>Turia · Estrella · Turia 0,0</i>	
Tercio Voll-Damm	3 €
Doble Damm Lemon	3 €

06 Cervezas y café

CAFÉ

Café solo	1,5 €
Café cortado	1,9 €
Café con leche	2,2 €
Carajillo	2,5 €
Cremaet	3 €
Afogado	4 €
<i>Café con helado de vainilla.</i>	
Capuccino	3 €
Bombón	2,5 €
Flat white	3 €



07

Vinos

À la carte

Con dos precios: copa / botella

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 €**

07 Vinos

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

07 Vinos

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 €

07 Vinos

DO VALENCIA

Venta del Puerto Nº12 4 € / 18 €

Maduresa 5 € / 28 €

Safrà Cellar del Roure 26 €

Megala 4,5 € / 24 €

Monastrell · Marselan · Tempranillo

DO BIERZO

Mencía 4 € / 18 €

Pétalos 6 € / 26 €

Villa de Corullón 70 €

DOP PRIORAT

Camins del Priorat 7 € / 34 €

Les Terrasses 52 €

Grattallops 70 €

BLANCOS

Mantelblanco Verdejo 3 € / 15 €

DO Rueda

07 Vinos

BLANCOS

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

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 €



Gracias por su visita

Reservas en el **963 80 22 03**

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



La carta en la web

eltioblas.es/carta