

ENTRADAS CALIENTES

Croquetón de cabrales	2,75 €
Croquetón de boletus	2,75 €
Croquetón de jamón	2,75 €
Croquetón de bacalao con piñones sobre titaina	3,00 €
Las Bravas de Ernesto	8,00 €
Patatas con crema de queso de cabra, chips de bacon, tomate seco y piñones	10,00 €
Mini burger de wagyu (individual)	5,50 €
Timbal de nuestras gambas al ajillo	17,50 €
Huevo trufado con lascas de jamón ibérico	14,50 €
Flor de alcachofas con chips de ibéricos y foie	6,00 €
Morcilla de Burgos con queso brie sobre tosta (unidad)	3,25 €
Revuelto de setas y parmesano en nido de hojaldre	10,50 €
Donut relleno de dos quesos al horno con mermelada de tomate y nube de rúcula	6,50 €
Salteado de calamares, gambas, cóctel de setas, jamón ibérico y habitas baby	14,50 €
Pulpo al grill con salsa chutney	18,50 €

NUESTRAS BURGERS

Burger de calamares con mayonesa cítrica y chips de patatas	12,50 €
Nuestra burger Texas con pan americano	15,00 €
Burger de secreto con salsa mil islas	13,50 €
Burger de pollo extra crujiente con salsa de miel y mostaza	12,50 €

NUESTRAS TOSTAS

Tosta de crema de queso con espárragos, jamón y reducción de PX	10,50 €
Tosta de salmón con aguacate y mayonesa de alcaparras	10,50 €
Tosta de jamón, queso brie y mermelada de tomate	10,00 €
Tosta a los 3 quesos con bacon y patata confitada	9,75 €
Tosta de carrillada ibérica con membrillo y queso de cabra	12,00 €
Tosta de revuelto de sobrasada mallorquina con parmesano y pimiento de padrón	10,50 €

ARROCES (precio por ración)

Arroz del señoret con vieiras	16,50 € / pax
Arroz de verduras y calamar	16,50 € / pax
Arroz de setas con sepia y ajoaceite de trufa	16,50 € / pax
Arroz negro con gambones	18,00 € / pax
Arroz de sepia, pulpo y alcachofas	17,50 € / pax
Arroz rojo con langostinos	18,00 € / pax
Arroz de langosta	24,00 € / pax
Arroz de sepia y morcilla	16,50 € / pax
Arroz de bogavante	22,00 € / pax
Arroz de pollo y conejo con verduras	16,50 € / pax
Arroz al horno	16,50 € / pax
Arroz de la huerta (únicamente verdura)	15,00 € / pax
Fideuá del señoret	16,50 € / pax
Nuestra fideuá de secreto ibérico, setas y foie	19,50 € / pax
Fideuá de marisco (2 piezas de marisco x persona)	20,00 € / pax

CARNES

Entrecot con salsa pimienta y setas	24,00 €
Carrillada ibérica con pistachos	18,00 €
Timbal de secreto ibérico con queso de cabra y cebolla confitada	18,00 €
<u>Para compartir:</u>	
Costillar ibérico a baja temperatura	24,00 €
Taco de papada Duroc asada	22,00 €

PESCADOS

Dorada al grill rellena de verduras y gambas	22,00 €
Bacalao con ratatouille de verduras	20,00 €

POSTRES

Tarta de chocolate	5,75 €
Fondant de chocolate con helado de fresa	6,00 €
Torrija caramelizada de brioche y yema tostada	6,25 €
Tarta de almendra con chupito de mistela	6,00 €
Tarta de zanahoria	5,75 €
Tarta dulce de leche	5,75 €
Tarta de queso con arándanos	5,75 €

HISPANIA
gastronomía
SLOW MEDITERRANEAN FOOD

ENTRADAS FRÍAS

Nuestra ensalada especial Hispania con tomate, queso, atún, mojama, encurtidos y nube de brotes	15,50 €
Ensalada de aguacate, queso de cabra, naranja y miel de caña	14,00 €
Ensalada de salmón con salsa tártara y polvo de kikos	14,00 €
Ensalada de mousse de foie con pistachos y cebollita en sus dos texturas y frutos rojos	14,00 €
Ensaladilla rusa con pulpo, gambones y crema de salsa rosa	15,00 €
Anchoa "00" con tomate rallado (unidad)	3,25 €
Tabla de quesos nacionales con mermeladas y nueces	16,00 €
Pizarra de ibéricos	18,00 €
Jamón ibérico	18,00 €
Jamón de bellota	25,00 €
Carpaccio de buey con parmesano, rúcula y reducción de módena	12,00 €
Carpaccio de calabacín con parmesano, rúcula, almendras, pasas y vinagreta de mostaza a la antigua	10,00 €

SERVICIO DE PAN

1º servicio de pan	Incluido en el precio
2º servicio de pan	0,75 €
Pan con tomate y ajoaceite	2,50 €

NO SE PERMITE TRAER COMIDA DEL EXTERIOR (TARTAS, PASTELES, ETC.)

BODEGA

TINTOS

D.O. COM. VALENCIANA

Generación Uno	30 €
Bobal negro de Gandía	23 €
Ceremonia reserva autor	22 €
Enrique Mendoza	23 €
Miracle nº 1	20 €
Mestizaje	25 €
Les Alcusses	23 €
Maduresa	33 €
Uva Pirata	20 €

D.O. RIBERA DEL DUERO

Protos Joven	22 €
Dehesa de los Canónigos	36 €
Matarromera	36 €
Pago de los Capellanes	30 €
Finca Resalso	22 €
Melior Barrica	22 €
Emilio Moro	33 €
Dolmo	20 €

D.O. RIOJA

Coto Mayor	20 €
Beronia	19 €
Coto Imaz	23 €
Marqués de Cáceres	24 €
Viña Ardanza	40 €
Ramón Bilbao	24 €
Luis Cañas	29 €
Cune Crianza	19 €

SOMONTANO

Enate Crianza	22 €
---------------	------

VINOS/CAVA DE LA CASA

Tinto / Blanco / Cava	18 €
-----------------------	------

BLANCOS

D.O. COM. VALENCIANA

Marina Alta	20 €
Bahía de Denia	20 €
Miracle nº 3	20 €
Bobal blanco de Gandía	23 €
Ostras Pedrín	20 €

RUEDAS

Protos Verdejo	21 €
Nebula	19 €

RIAS BAIXAS

Marieta	21 €
Martin Codax	26 €
Con un par	24 €

CERVEZAS

Águila 1/3	3,00 €
Amstel Reserva	3,25 €
Buckler / Radler	3,00 €
Heineken 33 cl	3,25 €
Pinta Heineken	5,25 €
Pinta Amstel Oro	5,25 €
Águila sin filtrar	3,25 €
Águila 1900	3,25 €
El Alcázar	4,00 €
Paulaner trigo	6,50 €
Guinness Hop House	6,50 €
Desperados	4,00 €

I.V.A. INCLUIDO - PRECIOS 2023

TAPERÍA HISPANIA CORTES VALENCIANAS

HISPANIA
gastronomía
SLOW MEDITERRANEAN FOOD