



Fríos del mar / Cold from the sea

Ostra Guillaudeau nº2, Francia (unidad) <i>Oyster Guillaudeau No. 2, France (per unit)</i>	02, 04, 14	4,80
Gilda de anchoa, con aceitunas y guindilla encurtida (unidad) <i>Gilda, anchovy with pickled chilli pepper and olive (per unit)</i>	02, 04, 12, 14	2,50
Anchoa de primavera con 1-2 años de curación, Cantábrico (unidad) <i>Anchovy XL -salted- caught in spring, cured for 1-2 years, Cantabrian Sea (per unit)</i>	04	4,50
Sardina ahumada del Cantábrico, con pan tostado y tomate (unidad) <i>Sardine smoked from the Cantabrian Sea, with toasted bread and tomato (per unit)</i>	01, 02, 04, 14	4,80
Tartar de atún rojo sobre base de alga wakame, nabo y pepino <i>Bluefin tuna tartare on a bed of wakame seaweed, turnip and cucumber</i>	01, 02, 04, 06 10, 11, 14	25,50

Calientes del mar / Hot from the sea

Vieira a la plancha acompañada de ensalada "pico de gallo" (unidad) <i>Scallop grilled and served with pico de gallo salad (per unit)</i>	02, 04, 14	4,60
Clóchinas o mejillones al vapor (según temporada) <i>Steamed mussels or clóchinas -from Valencia- (depending on the season)</i>	02, 04, 14	9,80
Gambones al ajillo flambeados con brandy <i>Large grilled shrimp with garlic and chilli peppers flambéed with brandy</i>	02, 04, 12, 14	16,50
Sepia en su tinta a la plancha con habitas baby encebolladas o verduras <i>Grilled cuttlefish in its own ink with sautéed baby broad beans and onions or vegetables</i>	02, 04, 14	19,00
Sepia con sobrasada y habitas baby encebolladas <i>Cuttlefish with sobrasada (Majorcan sausage) with baby broad beans and onions</i>	02, 04, 06, 07, 14	19,80
Calamar de playa a la plancha con salsa Mery <i>Grilled beach squid with Mery sauce</i>	02, 04, 14	21,50
Calamar de playa frito <i>Fried beach squid</i>	01, 02, 04, 14	21,50
Pata de pulpo XL a baja temperatura y a la plancha con nuestro duo cremoso <i>Octopus leg XL cooked at low temperature and grilled with our creamy duo</i>	02, 04, 07, 14	29,50
Tataki de atún rojo con sésamo, virutas de pistacho, teriyaki y verduras <i>Bluefin tuna tataki with sesame seeds, pistachio, teriyaki and vegetables</i>	01, 02, 04, 05 06, 07, 08, 11, 12, 14	26,50
Lingote de corvina ocelada a la plancha con verduras frías y calientes <i>Grilled ocelated sea bass fillet with hot and cold vegetables</i>	02, 04, 14	26,50
Rape a la plancha con ajos fritos y guindillas <i>Grilled monkfish with fried garlic and chilli peppers</i>	02, 04, 14	23,00
Fritura La Mona, de calamar, gambón y cazón en adobo <i>'Fritura La Mona', with squid, king prawns and marinated dogfish</i>	01, 02, 03, 04 06, 07, 08, 11, 12, 14	24,80

Ensaladas / Salads

Valenciana, con lechuga, tomate, cebolla tierna, aceitunas y huevo duro <i>Valencian salad with lettuce, tomato, spring onion, olives and hard-boiled egg</i>	03	15,50
Ventresca y mojama de atún, tomate valenciano, cebolla, huevo, alcaparrones <i>Tuna belly and mojama, valencian tomato, onion, egg and capers</i>	03, 04	23,50
Queso de cabra, cherry, lechuga, rúcula, fr. secos, pasas y cebolla caramel. <i>Goat cheese, cherry, lettuce, rocket, dried fruit, sultanas and caramelised onions</i>	06, 07, 08	19,50

* IVA incluido/ VAT included



Los imprescindibles / The essentials

Esgarraet <i>La Mona</i> , con bacalao, pimiento, mojama, huevo, ajo y aceitunas <i>Esgarraet La Mona, with cod, red pepper, mojama, egg, garlic and olives</i>	02, 03, 04, 12, 14	14,50
Titaina del Cabañal, con ventresca de atún, pimientos, tomate y piñones <i>Titaina del Cabañal, with tuna belly, peppers, tomato and pine nuts</i>	02, 04, 08, 12, 14	14,50
Buñuelo de bacalao con base de pisto <i>Croquette of cod with tomato ratatouille base</i>	01, 02, 03 04, 12, 14	3,80
Croqueta de sepia con piñones y queso parmesano <i>Croquette of cuttlefish with pine nuts and Parmesan cheese</i>	02, 03, 04, 07 08, 12, 14	3,80
Croqueta de jamón ibérico de bellota <i>Croquette of acorn-fed Iberian ham</i>	01, 03, 06, 07 08, 11, 12	3,80
Croqueta líquida de jamón ibérico de bellota sobre copa <i>Martini</i> <i>Liquid croquette made from acorn-fed Iberian ham served in a Martini glass</i>	01, 03, 06, 07 08, 11, 12	6,80

Los clásicos / The classics

Jamón ibérico de bellota ibérico 100%, cortado a mano <i>100% acorn-fed Iberian ham, hand-cut</i>	1/2 RACIÓN 1/2 PORTION		13,00
Jamón ibérico de bellota ibérico 100%, cortado a mano <i>100% acorn-fed Iberian ham, hand-cut</i>	1 RACIÓN 1 PORTION		25,50
Queso curado de oveja Alforjas Negras, Albacete <i>Cured sheep's cheese, Alforjas Negras, Albacete</i>	1/2 RACIÓN 1/2 PORTION	07	8,00
Queso curado de oveja Alforjas Negras, Albacete <i>Cured sheep's cheese, Alforjas Negras, Albacete</i>	1 RACIÓN 1 PORTION	07	15,50

Las carnes / Meats

Steak Tartar de solomillo de ternera <i>Beef tenderloin steak tartare</i>	01, 03, 04, 06 10, 11	23,50
Solomillo de ternera con setas salteadas <i>Beef tenderloin with sautéed mushrooms</i>	12	26,00
Tataki de solomillo de ternera al PX, ajitos tiernos y patatas a lo pobre <i>Beef sirloin tataki with a PX reduction, spring garlic and fried potatoes</i>	12	26,80
Chuletillas de cordero lechal con patatas a lo pobre y pimientos de Padrón <i>Suckling lamb chops with confit potatoes and Padrón peppers</i>	12	25,50

Guarniciones -POR PERSONA- / Garnishes -PER PERSON-

Verduras salteadas <i>Grilled vegetables</i>		9,50
Patatas a lo pobre <i>Confit potatoes</i>	12	8,00
Patatas fritas <i>Fried potatoes</i>	12	7,00

* IVA incluido/ VAT included

**Arroces DIVINA PAELLA** (recomendado para 2 personas)

DIVINA PAELLA Rices (recommended for 2 persons)

VALENCIANA Pollo, conejo, judías verdes y garrofón <i>VALENCIANA Chicken, rabbit, green beans and garrofon beans</i>	09, 12	33,00
MANITAS Manitas de cerdo, garbanzos, cebolla, tomate y pimiento <i>MANITAS Boneless pig's trotters, chickpeas, onion, tomato and pepper</i>	09, 12	32,50
PATO & FOIE Pato, foie, setas de temporada y ajos tiernos <i>DUCK & FOIE Duck, foie gras, seasonal mushrooms and garlic shoots</i>	09, 12	49,50
MARISCO Gambas, cigalas, calamares, mejillones y almejas <i>SEAFOOD Shrimps, norway lobster, squid, mussels, and clams</i>	02, 04, 12, 14	35,50
NEGRA Gambas, calamares, ajos tiernos y tinta de calamar <i>NEGRA Shrimps, squid, garlic and squid ink</i>	02, 04, 12, 14	33,50
BACALAO & COLIFLOR Bacalao, coliflor, ajos tiernos y cebolla caramelizada <i>COD & CAULIFLOWER Cod, Cauliflower, garlic and caramelised onions</i>	02, 04, 12, 14	33,50
VEGETAL Brócoli, pimientos, berenjena, calabacín, setas y cebolla <i>VEGETAL Broccoli, peppers, aubergine, courgette, mushrooms and onion</i>	01, 06, 09, 12	31,50

Auténtica pasta fresca italiana / Authentic Italian fresh pasta

Ravioli de ricotta y espinacas con mantequilla y salvia <i>Ricotta and spinach ravioli with butter and sage</i>	01, 03, 07	15,50
Ñoquis 4 quesos con nueces <i>Gnocchi with 4 cheeses and walnuts</i>	01, 03, 07, 12	15,50
Espaguetis "Frutti di mare" (con marisco) <i>Spaghetti "Frutti di mare" (with seafood)</i>	01, 02, 03, 04, 14	18,50
Macarrones con ragú de solomillo de ternera <i>Macaroni with beef tenderloin ragout</i>	01, 03, 09	17,50

Experiencia sensorial / Sensorial experience

Flor eléctrica (botón de Sichuán) <i>Electric flower (Sechuan button)</i>		3,80
--	--	------

Del horno / From the furnace

Pan (ración por persona) <i>Bread (portion per person)</i>	01	1,20
Pan con tomate natural y ajoaceite (por persona) <i>Bread with fresh tomato and garlic oil (per person)</i>	01, 03	2,80

* IVA incluido/ VAT included



Postres / Desserts

Trufa de chocolate La Mona <i>Chocolate truffle La Mona</i>	01, 06, 07, 08	3,80
Tiramisú casero <i>Homemade tiramisu</i>	01, 03, 05, 06, 07, 08, 10, 12	7,00
Tarta casera de limón <i>Homemade lemon tart</i>	01, 03, 06, 07, 08, 10	7,00
Tarta casera de queso y arándanos <i>Homemade cheesecake with blueberries</i>	01, 07, 11	7,00
Coulant de chocolate con helado de vainilla <i>Chocolate coulant</i>	01, 02, 03, 04, 05, 06, 07, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14	7,00
Sorbete de limón al vodka y cava Nº1 Brut Nature D. de la Vega <i>Lemon sorbet with vodka and cava Nº1 Brut Nature D. de la Vega</i>	01, 03, 06, 07, 08, 10, 12	7,00

Cafés Nespresso e infusiones / Nespresso coffees and infusions

Café solo <i>Ristretto Intenso</i> -Especiado y amaderado- <i>Ristretto Intenso black coffee - Spicy and woody -</i>		1,60
Café solo <i>Colombia Organic</i> -Vinoso y cereales tostados- <i>Colombia Organic black coffee - Winey and toasted cereals -</i>		1,80
Café solo <i>Decaffeinato</i> -Cacao y cereales tostados- <i>Decaffeinato black coffee - Cocoa and toasted cereals -</i>		1,60
Café doble <i>Double black coffee</i>		3,20
Café cortado <i>Coffee and something milk</i>	07	1,80
Café del tiempo <i>Iced coffee</i>		1,80
Café americano <i>American coffee</i>		2,00
Café con leche <i>Coffee with milk</i>	07	2,20
Capuchino <i>Cappuccino -Coffee with some milk and milk foam-</i>	07	2,40
Café Bombón <i>Bonbon -Coffee with condensed milk-</i>	07	2,40
Carajillo <i>Carajillo -coffee with liqueur-</i>	07, 12	2,40
"Cremaet" Café valenciano -con licor de ron- <i>"Cremaet" Valencian coffee -with rum liqueur-</i>	07, 12	3,80
Café Shakerato -con licor- <i>Shakerato coffee -with liqueur-</i>	07, 12	6,50
Infusiones <i>Infusions</i>		2,20

* IVA incluido/ VAT included

**Bebidas sin alcohol / Non-alcoholic beverages**

Agua mineral Cabreiroá <i>Mineral water</i>		2,20
Agua mineral con gas S. Pellegrino <i>Sparkling mineral water: Cabreiroá / S. Pellegrino</i>		3,20
Tónicas, refrescos y zumos <i>Tonics, soft drinks and juices</i>	05, 06, 08, 09, 10, 11	3,20
Tónica, ginger beer y sodas Premium (piña y pomelo) <i>Tonic water, ginger beer and premium sodas (pineapple and grapefruit)</i>		4,20
Zumo de tomate especiado Big Tom <i>Big Tom Spiced Tomato Juice</i>	09, 10	6,00

Cervezas y sidras / Beers and ciders**CERVEZAS DE GRIFO / DRAUGHT BEERS**

Estrella Galicia / 1906, Caña / <i>Cane</i>	01, 12	2,20
Estrella Galicia / 1906, Doble / <i>Double</i>	01, 12	3,30
Estrella Galicia / 1906, Tanque / <i>Tank</i>	01, 12	5,50

CERVEZAS EN BOTELLA / BOTTLED BEERS

Estrella Galicia 0,0	01, 12	3,50
Estrella Galicia -SIN GLUTEN-	12	3,50
Estrella Galicia B-Lemon -RADLER-	01, 12	3,50
1906 Black Coupage	01, 12	4,00
Alhambra 1925	01, 12	4,00

SIDRAS / CIDERS

Sidra el Gaitero	12	4,00
------------------	----	------

Vermuts / Vermouths

		Copa <i>Glass</i>	Cóctel <i>Mixed</i>
4 Chavos ROJO , Bodegas Alonso Sanz. GARNACHA TINTORERA , Valencia	12	4,50	7,50
Vermut ROJO , Bodegas Lustao. PALOMINO FINO, PEDRO XIMÉNEZ , Jerez	12	6,50	9,50
Vermut BLANCO , Bodegas Lustao. PALOMINO FINO, MOSCATEL , Jerez	12	6,50	9,50
Noilly Prat Origin. DRY BLANCO , Maison Noilly Prat. COUPAGE , Francia	12	7,00	10,00
Dos Deus Origins, AHUMADO , Bod. Priorat B&D Lab., COUPAGE , Priorat	12	7,00	10,00

Aperitivos / Appetizers

		Cóctel <i>Mixed</i>	Jarra <i>Pitcher</i>
Aperol Spritz / Campary	12	9,50	
Sangría (vino, licores y fruta fresca) <i>-red wine, spirits and fresh fruit-</i>	12	7,00	21,50
Tinto de verano (vino tinto, gaseosa) <i>-red wine, soft drink-</i>	12	5,00	17,50
Agua de Valencia (naranja, gin, vodka, cava) <i>-orange, gin, vodka, cava-</i>	12	10,00	

Vinos sin alcohol / Non-alcoholic wines

		Alcohol Vol.	Botella Bottle
Blanco S. Tercer Claro, THREE APPLES. Moscatel Alejandría - Valencia	12	0,0°	15,00
Tinto S. Primer Oscuro, THREE APPLES. Bobal, Monastrell - Valencia	12	0,0°	15,00

* IVA incluido/ VAT included



Vinos BLANCOS / WHITE Wines

La Mona, MARQUÉS DE VIZHOJA. Albariño - D.O. Rías Baixas	11,5° 12		4,00	20,00
Aromático, joven y fresco. Notas a piel de limón, manzana verde, melocotón y flor blanca. <i>Aromatic, young and fresh. Notes of lemon peel, green apple, peach and white flower.</i>				
Mocén Selección Especial, MOCÉN. Verdejo - D.O. Rueda	13,0° 12		4,50	22,00
Amplio y untuoso con aromas a piña, manzana verde y toques florales. <i>Ample and unctuous with aromas of pineapple, green apple and floral hints.</i>				
Mocén, MOCÉN. Sauvignon Blanc - D.O. Rueda	13,5° 12		4,50	22,00
Muy aromático y persistente, notas a cítricos, fruta de la pasión, piña, pasto y pimiento verde. <i>Very aromatic and persistent, notes of citrus, passion fruit, pineapple, grass and green pepper.</i>				
Enrique Mendoza Blanco, E. MENDOZA. Chardonnay - D.O. Alicante	13,0° 12			25,00
Suave y untuoso. Aromas de heno, manzana, plátano y piña, vainilla y miga de pan. <i>Smooth and unctuous. Aromas of hay, apple, banana and pineapple, vanilla and breadcrumbs.</i>				
José Pariente, JOSÉ PARIENTE. Verdejo - D.O. Rueda	13,0° 12			26,00
Fresco y aromático, con notas a melocotón, cítricos, fruta de la pasión, e hinojo. Persistente. <i>Fresh and aromatic, with notes of peach, citrus, passion fruit and fennel. Lingering.</i>				
Impromptu Bl., HISPANO+SUIZAS. Sauvignon Bl. - D.O. Utiel-Requena	13,5° 12			36,00
Complejo. Notas minerales, frutas tropicales, melocotón en almíbar y suave roble. <i>Complex. Mineral notes, tropical fruits, peach in syrup and soft oak.</i>				
Valdesil Sobre Lías, VALDESIL, Godello - D.O. Valdeorras	14,5° 12			36,00
Cítrico y mineral, untuoso y con una estructura excelente. <i>Citrusy and mineral, smooth and with excellent structure.</i>				
Albariño F. Casa Julia, HISPANO+SUIZAS. Albariño - D.O. Utiel-Requena	14,0° 12			42,00
Fuera de lo común. Aromas tropicales, pomelo, manzana, magnolia y piedra caliza. <i>Out of the ordinary. Tropical aromas, grapefruit, apple, magnolia and limestone.</i>				
Negre, VINYA ALFORÍ. Macabeo - D.O Valencia	14,0° 12			36,00
Orange. Aromas de sidra, heno y tierra mojada, nísperos y membrillo. Original y sorprendente. <i>Orange.</i> Aromas of cider, hay and wet earth, loquat and quince. Original and surprising.				




Vinos ROSADOS / ROSÉ wines

Pagos de Araiz Rosado, PAGOS DE ARAIZ. Garnacha - D.O. Navarra	14,0° 12		4,00	20,00
Aromas dulces a piruletas, fresas, frambuesas, y cerezas. Tradicional DO Navarra. <i>Sweet aromas of lollipops, strawberries, raspberries and cherries. Traditional DO Navarra.</i>				
Lía, Rosado Ecológico, PRADOREY. Tempranillo - D.O. Ribera del Duero	13,0° 12			22,00
Fresco y muy floral. Predominan las fresas y arándanos. Buena acidez y persistente. <i>Fresh and very floral. Strawberries and blueberries predominate. Good acidity and persistent.</i>				
Victoria, JOSÉ PARIENTE. Coupage - D.O. Rueda	12,5° 12			30,00
Primaveral y fresco. Fresa, granada, azahar y pétalos de rosa. No se percibe el alcohol. <i>Spring-like and fresh. Strawberry, pomegranate, orange blossom and rose petals. No alcohol is perceptible.</i>				
Impromptu Rosé, HISPANO+SUIZAS. Pinot Noir - D.O. Utiel-Requena	13,5° 12			36,00
Con cuerpo y complejo. Fresa madura, anís, pomelo y manzana verde. Notas pan tostado. <i>Full-bodied and complex. Ripe strawberry, aniseed, grapefruit and green apple. Notes of toast.</i>				

* IVA incluido/ VAT included



Vinos TINTOS / RED wines

Arlequín Baco de Oro, MOCÉN. Tempranillo - Tierra de Castilla	13,5°	12	4,00	20,00
Joven, suave, frutal y con baja acidez. Frutos rojos, flores y notas de yogur al final. <i>Young, smooth, fruity and with low acidity. Red fruits, flowers and yoghurt notes on the finish.</i>				
Finca Resalso, EMILIO MORO. Tempranillo - D.O. Ribera del Duero	14,0°	12	5,00	25,00
Clásico. Aromas a roble y vainilla, frutos rojos y negros maduros y notas lácteas. <i>Classic. Aromas of oak and vanilla, ripe red and black fruits and milky notes.</i>				
Viña Real Crianza, VIÑA REAL. Coupage - D.O. Rioja	13,5°	12		26,00
Intensidad media. Frutas negras como moras y zarzamoras, notas tostadas. <i>Medium intensity. Black fruits such as blackberries and blackberries, toasted notes.</i>				
Santa Rosa, ENRIQUE MENDOZA. Coupage - D.O. Alicante	14,5°	12		37,00
Potente y redondo, licoroso y con notas a tabaco y confitura de frutas negras. <i>Powerful and round, liqueur-like, with notes of tobacco and black fruit jam.</i>				
Bassus, HISPANO+SUIZAS. Pinot Noir - D.O. Utiel-Requena	13,5°	12		38,00
Alta intensidad y complejo. Roble francés, cereza, casis, regaliz y fondo de toffe. <i>High intensity and complex. French oak, cherry, cassis, liquorice and toffee background.</i>				
Bobos Finca La Borracha, HISPANO+SUIZAS. Bobal - D.O. Utiel-Requena	13,5°	12		38,00
Potente. Frutas negras maduras, ciruelas-pasas, regaliz, vainilla y notas de madera y tabaco. <i>Powerful. Ripe black fruit, prunes, liquorice, vanilla and notes of wood and tobacco.</i>				
Carmelo Rodero Cr., RODERO. Tempranillo, Cab.S. - D.O. Rib. d. Duero	15,0°	12		42,00
Contundente. Frutas negras, madera y pimienta. Taninos muy bien integrados. <i>Full-bodied. Black fruits, wood and pepper. Very well integrated tannins.</i>				
Finca Terrerazo, MUSTIGUILLO. Bobal - D.O. Utiel-Requena	14,0°	12		50,00
Tanino maduro. Frutas negras maduras, tostados, lácteos y mineralidad. <i>Ripe tannins. Ripe black fruit, toast, dairy and minerality.</i>				
Malleolus, EMILIO MORO. Tinto fino - D.O. Ribera del Duero	14,5°	12		54,00
Complejo, redondo. Fruta madura compotada, ciruelas y picotas. Chocolate, regaliz, cuero. <i>Complex, round. Ripe, stewed fruit, plums and pips. Chocolate, liquorice, leather.</i>				
Alto Moncayo Cr., ALTO MONCAYO. Garnacha - D.O. Campo de Borja	15,5°	12		55,00
Potente y tánico. Licoroso, balsámico, con frutas negras y rojas maduras, especias y tostados. <i>Powerful and tannic. Liqueur, balsamic, with ripe black and red fruits, spices and toast.</i>				
Viña Ardanza Reserva , LA RIOJA ALTA. Tempran.,Garnacha - D.O. Rioja	14,5°	12		45,00
Muy expresivo. Bayas silvestres, coco, canela, tabaco y cuero. Tanino sedoso y estructurado. <i>Very expressive. Wild berries, coconut, cinnamon, tobacco and leather. Silky and structured tannin.</i>				
Gran Reserva 904 , LA RIOJA ALTA. Tempranillo, Graciano - D.O. Rioja	14,5°	12		100,00
Aromático y complejo. Frutas del bosque, pimienta, café y canela. Largo y amable. <i>Aromatic and complex. Forest fruits, pepper, coffee and cinnamon. Long and pleasant.</i>				

* IVA incluido/ VAT included



Vinos ESPUMOSOS / SPARKLING wines

Cava Nº1, Brut Nature, DOMINIO DE LA VEGA. Macabeo - D.O. Cava	12,0°	12	5,00	22,00
Intensidad media. Notas de manzana, piña y limón. Burbuja pequeña y refrescante. <i>Medium intensity. Notes of apple, pineapple and lemon. Small and refreshing bubbles.</i>				
Cava Dom. de la Vega Rva. Esp. Brut, D. VEGA. Mac., Chard. - D.O.Cava	12,0°	12		35,00
Redondo, muy agradable y carbónico equilibrado. Aromas a vainilla, bollería y fruta fresca. <i>Round, very pleasant and balanced carbonic. Aromas of vanilla, pastries and fresh fruit.</i>				
Cava Tantum Ergo Br. N., HISPANO+SUIZAS, Pinot N., Chard. - D.O.Cava	12,0°	12		42,00
Aromático, muy cítrico y con fruta blanca. Notas de bollería y burbuja cremosa. <i>Aromatic, very citric and with white fruit. Notes of pastries and creamy bubbles.</i>				
Cava Tantum Ergo Rose Br. N., HISPANO+SUIZAS. Pinot Noir - D.O.Cava	12,0°	12		42,00
Aromático y chispeante. Notas a fresas, frambuesas, pomelo, naranja, pan y tostado. <i>Aromatic and sparkling. Notes of strawberries, raspberries, grapefruit, orange, bread and toast.</i>				
Cava Tantum Ergo Vintage, HISP.+SUIZAS. Pinot N., Chard. - D.O. Cava	12,0°	12		68,00
Elegante, con manzana, flores, fruta blanca madura y mantequilla. Cremoso y redondo. <i>Elegant, with apple, flowers, ripe white fruit and butter. Creamy and round.</i>				
Cava Tantum Ergo Exclusive 1,5L , HISP.+SU. Pinot N.,Chard. - D.O.Cava	12,0°	12		200,00
Alta intensidad y muy cremoso. Frutos secos. Elegante, acidez equilibrada y persistente. <i>High intensity and very creamy. Dried fruit. Elegant, balanced acidity and persistent.</i>				
Champagne Drappier Blanc de Blancs, DRAPIER. Chardonnay - Francia	12,0°	12		65,00
Aromas afrutados a cítricos, manzana madura, frutos secos, hierbas anisadas, vainilla y bollería. <i>Fruity aromas of citrus, ripe apple, dried fruit, aniseed herbs, vanilla and pastries.</i>				
Champagne Imperial Rosé Brut, MOËT & CHANDON. Ch., Pin., - Francia	12,0°	12		80,00
Fresco y mineral, con notas cítricas y de fresa, sandía, cereza y melocotón. <i>Fresh and mineral, with notes of citrus and strawberry, watermelon, cherry and peach.</i>				
Champagne R de Ruinart. Chardonnay, Pinot Noir, Meunier , Francia	12,0°	12		85,00
Con cuerpo y afrutado. Peras, almendras y avellanas, fruta madura, final largo y persistente <i>Full-bodied and fruity. Pears, almonds and hazelnuts, ripe fruit, long and persistent finish.</i>				
Champagne Ruinart Rosé . Chardonnay, Pinot Noir . Francia	12,0°	12		105,00
Primer champagne rosado de la historia. Sedoso y carnoso. Frutas exóticas y frutas rojas. <i>The first rosé champagne in history. Silky and full-bodied. Exotic fruits and red berries.</i>				
Champagne Ruinart Blanc de Bl., M. RUINART. Chardonnay - Francia	12,0°	12		125,00
Muy intenso y fresco. Cítricos maduros, flores blancas, melocotón y piña. <i>Very intense and fresh. Ripe citrus fruits, white flowers, peach and pineapple.</i>				

Vinos DULCES DE POSTRE / SWEET DESSERT wine

Enate Gewürztraminer dulce, ENATE. Gewürztraminer -D.O.Somontano	14,5°	12		20,00
Intenso, glicérico y refrescante con aromas a miel y fruta escarchada, floral y cítrico. <i>Intense, glyceric and refreshing with aromas of honey and candied fruit, floral and citric.</i>				
Bassus Dulce, HISPANO+SUIZAS. Bobal, Pinot Noir - D.O. Utiel-Requena	13,0°	12		40,00
Ligero pero con gran intensidad aromática con piña muy madura, sabor a fruta roja y caramelo de fresa. <i>Light but intense aroma with very ripe pineapple, red fruit and strawberry caramel flavours.</i>				

* IVA incluido/ VAT included

01 GLUTEN GLUTEN - 02 CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN - 03 HUEVOS EGGS - 04 PESCADO FISH - 05 CACAHUETES PEANUTS - 06 SOJA SOY - 07 LÁCTEOS MILK
08 CÁSCARA NUTS - 09 APIO CELERY - 10 MOSTAZA MUSTARD - 11 SÉSAMO SESAME - 12 SULFITOS SULPHITES - 13 ALTRAMUCES LUPINS - 14 MOLUSCOS MOLLUSCS



CÓCTELES / Mixed

DRY MARTÍNEZ	10, 12	10,00
Vermú Noilly Prat Seco, ginebra Seagrams, bitter de oliva arbequina, limón y olivas <i>Vermouth Noilly Prat Dry, The Gardener gin, arbequina olive bitter, lemon and olives</i>		
SMOKED NEGRONI	08, 12	11,00
Vermú ahumado Dos Deus, Campary, ginebra Seagrams, bitter de naranja y naranja natural <i>Dos Deus smoked vermouth, Campary, Roku (Japanese) gin, orange and orange bitters</i>		
BLOODY MARÍA	09, 10	12,00
Vodka de patata, bitters de apio y habanero, tomate Big Tom, lima, apio y cherry <i>Potato vodka, celery and habanero bitters, Big Tom tomato, lime, celery and cherry</i>		
RED HOT CHILI MARTIN		12,00
Vodka, ginebra, remolacha, piña, apio, naranja, albahaca, pimienta y guindilla <i>Vodka, gin, beetroot, pineapple, celery, orange, basil, pepper and chilli pepper</i>		
GIN-MONA		13,00
Ginebra G-Vine, tónica premium, salvia, bayas de enebro y rodaja de limón <i>G-Vine gin, premium tonic water, sage, juniper berries and a slice of lemon</i>		
JALISCO		12,00
Tequila blanco, soda de pomelo, lima, tajín y pomelo <i>White Tequila, grapefruit soda, lime, tajín and grapefruit</i>		
PIÑA COLADA		10,00
Piña natural con ron y coco <i>Natural pineapple with rum and coconut</i>		
PISCO SOUR	03, 12	12,00
Pisco de uva quebranta, lima, sirope de azúcar, clara de huevo, bitter de naranja y angostura <i>Quebranta grape pisco, lime juice, sugar syrup, egg white, orange bitters and angostura</i>		
MOJITO CLÁSICO	12	10,00
Hojas de menta, ron blanco, azúcar y lima <i>Mint leaves, white rum, sugar and lime</i>		
MOJITO FRESA	12	12,00
Hojas de menta, ron blanco, azúcar, lima y fresas <i>Mint leaves, white rum, sugar, lime and strawberries</i>		

* IVA incluido/ VAT included



Licores y combinados

Liquors and mixed drinks

Whiskey Jameson / Jack Daniels		3,00	6,00	9,00
Whisky J. Walker Red / Fireball		3,00	6,00	9,00
Whisky J. Walker Black 12		4,00	8,00	11,00
Whisky Tomatin 12 / Glenmorangie 12		6,00	12,00	
Whisky Buchanan's 12 / Laphroaig 11		6,00	12,00	
Whisky Macallan 12 / Lagavulin 16		11,00	21,00	
Whisky Hibiki Harmony		13,00	25,00	
Whisky J. Walker Blue		25,00	45,00	
Brandy Torres 10		3,00	6,00	9,00
Brandy Card. Mendoza		4,00	8,00	
Brandy Luis Felipe		12,00	24,00	
Ron Bacardí / Brugal / Barceló		3,00	6,00	9,00
Ron Zacapa 23 años		7,00	14,00	
Tequila Cuervo, blanco y reposado		3,50	7,00	10,00
Tequila Don Julio Reposado		8,00	15,00	
Tequila Volcán Blanco		7,00	14,00	
Tequila Volcán Reposado		9,00	16,00	
Ginebra Puerto de Indias (fresa y melón) <i>(strawberry and melon)</i>		4,00		10,00
Ginebra Beefeater / Bulldog / Tanqueray		4,00		10,00
Ginebra Seagrams / Martin Miller's		4,00		10,00
Ginebra G-Vine / Roku		6,00		13,00
Vodka Wyvorowa		4,00		10,00
Vodka Zubrówka		4,00		10,00
Vodka Absolut		4,00		10,00
Vodka Beluga		6,00		14,00
Cassalla Cerveró -Seco-		2,50	5,00	
Orujo blanco El Afilador		2,50	5,00	
Anís Marie Brizard		2,50	5,00	
Grappa Nonino		4,50	9,00	
Pisco 1615 Quebranta		4,50	9,00	12,00
Pacharán Baines Oro		4,00	7,00	
Amaretto Disaronno	12	4,00	7,00	
Cointreau	12	4,00	7,00	
Baileys / Tía María	07	4,00	7,00	
Frangélico	08	4,00	7,00	
Jägermeister / Fernet Branca		4,00	7,00	
Mistela de moscatel	12	2,50	5,00	
Licor de arroz / Crema de orujo	07	2,50	5,00	
Licor de hierbas / Limoncello		2,50	5,00	

* IVA incluido/ VAT included



Alérgenos / Allergens

Si padece cualquier alergia o intolerancia, consulte al camarero.

La empresa no puede garantizar la ausencia de trazas de alérgenos de la comida servida en este restaurante.

Los productos de la pesca destinados a consumo en crudo o semicrudo de este restaurante han sido sometidos al tratamiento de congelación exigido por el Reglamento (CE) 853/2004 y el Real Decreto 1420/2006 para prevenir riesgos por anisakis.

If you have any allergy or intolerance, consult the waiter.

The company cannot guarantee the absence of traces of allergens in the food served at this restaurant.

The fishery products intended for raw or semi-raw consumption in this restaurant have been subjected to the freezing treatment required by Regulation (EC) 853/2004 and Royal Decree 1420/2006 to prevent the risk of anisakis.

Especialmente recomendado / Specially recommended

Especialidad de La Mona / Specialty of La Mona



Vegetarianos, Veganos, Eco / Vegetarian, Vegan, Eco

Vegetariano / Vegetarian:



Vegano / Vegan:



Ecológico / Ecological:



Picante / Spicy

Picante moderado / Moderately spicy:



Picante medio / Medium spicy



Muy picante / Very spicy



14/05/2026

Séneca Gourmet Group, S.L. - NIF: B19974278

Calle de la Reina, 244 - 46011 - Valencia - Tel. 633 814 978