

Esmorzar del Clauraor 7.50€





Incluye Quinto/ Vino o Refresco y Café / Cremaet +1

al Plato

Escabeche de caballa de nuestras playas

La TETA Berlanguiana "La Alegría de la Huerta"

*Todas nuestras elaboraciones de tortillas y huevos se realizan al momento!

Tortilla Española de Patatas con cebolla Tortilla Paisana de Verduras con Embutido



AlRussafí Vegano de Tofu Verduras Guacamole

AlRussafí Pollo Verduras Guacamole Encurtido

Manises Lomo Cebolla Queso Tomate Huevo

Valenciano Blanco Rojo Negro y Allioli

Xirivella Blanquet Calabacín Huevo

Oliva Figatells Verduras Huevo

Malvarrosa Atún Olivas Tomate y Mahonesa

Benimaclet Francesa longanizas Tomate

Almussafes Sobrasada Cebolla pochada Gueso

Chivito Pechuga Lechuga Tomate Bacon Huevos y Mahonesa

ChupaDedos Patatas Bacon Cebolla pochada Allioli Huevos fritos

Torrentí Bacon Tortilla francesa Sobrasada

Serranito Lomo Jamón Pimiento Tomate











Menú Diario 12€

Titaina con Bonito en Salmuera y Frutos Secos
Ensalada de Garbanzos con picadillo de Verduras de l'Horta Alboraia
Ensalada Moruna de Berenjena Tomate ajo y limón
Crema de Calabaza con Setas

Paella de la Ribera al plato con Bacalao Costilla y Caqui
Tabla de Quesos Valencianos (+4€)
Surtido de Salazones (+4€)

Arròs en Bledes
AlVóndigas de Seitán a la Jardinera
Secreto con Caqui de la Ribera a la plancha
Escabeche de Bonito de nuestras playas
Pavo a la plancha con Ensalada y Patatas
Arròs en Fesols i Naps (+4€)
Paella Valenciana (+4€)

Calabaza asada con toque de Cazalla
Natillas clásicas
Cuajada con Miel "Maléfica"
Batido de Yogur con Granada
Natillas de Caqui de Mastika l'Horta
Natillas de Algarroba de Moreia



Estás en un Local con mucha Historia En la Cocina de la Cantina promovemos las tradiciones gastronómicas ligadas a la Huerta Cada día vamos incorporando pequeños productores y artesanos a nuestro equipo Creamos un círculo entre los Alimentos la economía cercana y tú



