



LA QUEDÀ

CAFÉ - BAR

el placer de lo sencillo, bien hecho





DESAYUNOS

BREAKFAST

Todos los días de 8.30 a 13.00
Every day from 8.30 until 13.00

TOSTADAS CLÁSICAS

CLASSIC TOASTS

Aceite de oliva y sal <i>Olive oil and salt</i>	2.00
Tomate <i>Tomato</i>	2.50
Mantequilla y mermelada de fresa o melocotón <i>Butter with strawberry or peach jam</i>	3.00

TOSTADAS ESPECIALES

SPECIAL TOASTS

Jamón serrano y queso curado con tomate y aceite de oliva <i>Serrano ham and cured cheese with oil and tomato</i>	4.50
Queso fresco y anchoas <i>Fresh cheese and anchovies</i>	4.50
Tomate, atún y aguacate <i>Tomato, tuna and avocado</i>	5.50
Aspencat i capellà	5.50
Aguacate con huevo revuelto, pipas y semillas de chía <i>Avocado and scrambled eggs with sunflower seeds and chia seeds</i>	6.50
Salmón ahumado, aguacate, queso crema, y huevo poché <i>Smoked salmon with avocado, cream cheese and poached egg.</i>	7.00

*Pan blanco, sin gluten o de cereales
White, gluten-free or multigrain bread

BOWLS

Yogur griego con fruta fresca de temporada, muesli y cereales <i>Greek yogurt bowl with fresh seasonal fruit, muesli, and cereals</i>	6.00
---	------



Añade tu **zumo de naranja natural**
Add your orange juice

ALMUERZOS

Viernes, sábados, domingos y festivos hasta las 12h
Weekends and public holidays until 12 pm

Sepia a la plancha con picaeta <i>Grilled cuttlefish with picaeta</i>	10.00 / 11.00
Calamares crujientes con mayonesa de lima <i>Crispy calamari with lemon mayonnaise</i>	9.00 / 10.00
Chivito de lomo o pechuga de pollo <i>Pork loin or chicken breast sandwich</i>	10.00 / 11.00
Figatell casero con cebolla caramelizada y queso de cabra <i>Figatells with caramelized onions and goat cheese</i>	9.00 / 10.00
Secreto ibérico con ajos tiernos y mayonesa trufada <i>Iberian pork secreto with spring garlic and truffled mayo</i>	10.00 / 11.00
El Ministre Carne de rabo de toro desmigado, patatas fritas y yema de huevo curada en soja <i>Shredded oxtail, French fries and egg yolk cured in soy sauce</i>	11.00 / 12.00
Confit de pato crujiente, cebolla dulce y mayonesa de naranja <i>Crispy duck confit, sweet onion and orange mayonnaise</i>	11.00 / 12.00

Pregunta por el bocadillo especial del mes
Ask about the special lunch of the month

11.00 / 12.00



Nuestros almuerzos incluyen café y primera bebida
Our lunches include coffee and your first drink



NUESTRAS CERVEZAS

	CAÑA	TERCIO
Turia Stark	2.50	2.50
Turia Marzen	2.50	2.50
Estrella Galicia		2.50
Estrella Damm		2.20
Calsberg		3.00
Alhambra Verde		3.00
Volldamm		3.00
Damm Lemon		2.20
Turia 0.0 Tostada		2.50
Daura Sin Gluten		3.00

NUESTROS VERMOUTH

Becquer	4.00
Turis 13:30	4.00
Lustau Blanco	4.50
Lustau Rojo	4.50



la BODEGA



José Pariente

📍 D.O. Rueda
🍇 100% Verdejo
21.00



Tamiz

📍 D.O. Ribera del Duero
🍇 100% Tempranillo
20.00



Ceramic

📍 D.O. Utiel - Requena
🍇 Sauvignon Blanc
20.00



Díaz Bayo 8 meses

📍 D.O. Ribera del Duero
🍇 Crianza
21.00



Bobal Blanco

📍 D.O. Utiel - Requena
🍇 Bobal
19.00



Bobal Negro

📍 D.O. Utiel - Requena
🍇 Bobal
19.00



Eresma Sobre Lias

📍 D.O. Castilla y León
🍇 Godello
21.00



Becquer

📍 D.O. Rioja
🍇 70% Tempranillo
21.00



Monasterio de las Viñas

📍 D.O. Cariñena
🍇 Garnacha, Tempranillo y Cavernet Sauvignon
20.00



CARTA de CENAS



PARA EMPEZAR

Gilda con piparra encurtida, anchoa y queso	2.50
Gilda de boquerón	2.50
Gilda doble de pulpo	2.90
Papas con boquerones en vinagre y aceitunas	8.50
Ensalada de ventresca de atún con tomate valenciano y encurtidos	12.00
Nuestra ensaladilla de pulpo en "pan puff" crujiente	10.50
Burrata cremosa con tomate valenciano y pesto de pistacho	11.00

CONSERVAS "ESPINALER"

Mejillones en escabeche con papas	8.50
Berberechos al natural con papas	12.20
Zamburiñas a la gallega con papas	9.20

COQUES D'OLIVA

Aspencat y capellà	10.00
Sobrasada ibérica, queso brie, miel y nueces	10.50
Figatell, queso de cabra y cebolla caramelizada	10.80
Titaina con sofrito casero de tomate, pimiento y piñones	10.80

NUESTROS BRIOCHE

Carne de rabo de toro desmigado, rúcula y mayonesa trufada	12.00
Carne de pato crujiente, rúcula y mayonesa de naranja	12.00
Pollo crujiente y salsa kimchi	11.00

ALGO MÁS PARA PICAR...

Croquetas de jamón serrano, rabo de toro, gambón y sepia o boletus	2.80 /u
Patatas bravas a nuestro estilo con alioli y salsa picante de chorizo	9.00
Calamares crujientes con mayonesa de lima	9.50
Sepia troceada a la plancha	9.50
Tartar de atún rojo con aguacate y pistacho	12.00

***Consulte la variedad de postres caseros**



APPETIZERS

Gilda with piparra pepper, anchovy and cheese	2.80
White anchovy gilda	2.80
Double octopus gilda	3.50
Chips with anchovies and olives	8.50
Tuna belly salad with Valencian tomato and pickles	12.00
Our octopus salad on crispy "puff bread"	10.50
Creamy burrata with Valencian tomato and pistachio pesto	11.00

"ESPINALER" SEAFOOD CONSERVAS

Potatoes with pickled mussels	8.50
Potatoes with natural cockles	12.20
Galician-style queen scallops with potatoes	9.20

COQUES D'OLIVA

Espencat and capellà	10.00
Iberian sobrasada, Brie cheese, honey and walnuts	10.50
Figatell, goat cheese and caramelized onions	10.80
Titaina with homemade tomato, pepper, pine nuts and tuna sofrito	10.80

OUR BRIOCHES

Brioche with shredded oxtail, rúcula, truffled mayo, red onion and sesame seeds	12.00
Crispy duck, arugula and orange mayonnaise	12.00
Crispy chicken with kimchi sauce	11.00

SOMETHING ELSE...

Croquettes of serrano ham, oxtail, king prawn and sagebrush or porcini mushrooms	2.80 /u
Patatas bravas, our way, with aioli and spicy chorizo sauce	9.00
Crispy calamari with lime mayonnaise	9.50
Grilled cuttlefish	9.50
Red tuna tartare with avocado and pistachio	12.00

***Please ask about home - made desserts**

