

BAR ARENA®

SEGUNDA EDICIÓN - 2025 - MENÚ/REVISTA Nº2



Bowls!!!

Descubre la manera más sana de empezar el día, y con la mejor variedad.



Desayunos para todas las culturas

Ofrecemos una exclusiva selección para todos los gustos. No importa de dónde seas, seguro aquí encuentras lo que te más te apetece.

Desayunos

Breakfasts



Bagels

Bagel Huevo y Bacon ^(1.3) 10,00€
Egg Bacon Bagel

Salmon Avocado Bagel ^(1.3.4.7) 10,90€
Con All I Oli O Mahonesa

Tostadas *Toasts*

Tostada Queso de Cabra ^(1.3.7) 8,50€
Goat Cheese Toast

Tostada Queso Crema ^(1.7) 8,00€
Cream Cheese Toast

Tostada Salmón y Aguacate ^(1.4) 9,00€
Salmon and Avocado Toast

Tostada Aguacate ^(1.3) 8,60€
Avocado Toast

Tostada Hummus ^(1.3.11) 8,50€
Hummus Toast

Tostada de Tomate ⁽¹⁾ 4,00€
Toast with tomato spread

Tostada Mantequilla Mermelada ^(1.7) 4,00€
Toast with butter and jam

*Pan sin gluten opcional. *Se puede añadir huevo pochado (+1,50€).

*It's possible to order gluten-free bread. *It's possible to add a poached egg for 1,50€ extra



Huevos Benedict *Eggs Benedict*

Con salmón y aguacate ^(1.4) 12,50€
Salmon & Avocado Eggs Benedict.

Con bacon ⁽¹⁾ 12,00€
Bacon Eggs Benedict

Bebidas

Drinks



Zumos Juices

Naranja natural	4,50€
<i>Natural orange</i>	
Good Morning (zumode lima y manzana)	5,90€
<i>Good Morning (with apple and lime juice)</i>	
Vitamina C (zumode naranja y zanahoria)	5,90€
<i>Vitamina C (orange juice and carrot)</i>	
Gingerade (zanahoria, manzana y jengibre)	6,40€
<i>Gingerade (carrot, apple and ginger)</i>	
Forever Young (manzana y fresas)	5,90€
<i>Forever Young (apple and strawberries)</i>	
The Hulk (pepino y manzana)	5,90€
<i>The Hulk (cucumber and apple)</i>	

Batidos Smoothies

Plátano, aguacate y almendras	7,20€
<i>Banana, avocado and almonds</i>	
Plátano y fresas	6,90€
<i>Banana and strawberries</i>	
Plátano y frutas del bosque	6,90€
<i>Banana and berries</i>	
Mango y plátano	6,90€
<i>Mango and banana</i>	
Piña y plátano	6,90€
<i>Pineapple and banana</i>	
Piña y coco	6,90€
<i>Pineapple and coconut</i>	

Los batidos que tenemos están hechos a base de leche ⁽⁷⁾ (leche de soja + 0,30€) ⁽⁶⁾ o a base de naranja.
The smoothies we have are based on milk (soy milk + € 0.30) or orange.



CAFÉ Y TÉ

COFFEE AND TEA





Café Coffe

Café Solo	1,50€
<i>Espresso</i>	
Café Americano	1,90€
<i>Coffee Americano</i>	
Café con Leche ⁽⁷⁾	2,00€
<i>Café con Leche</i>	
Cappuccino ⁽⁷⁾	2,50€
<i>Cappuccino</i>	
Cortado ⁽⁷⁾	1,70€
<i>Espresso Macchiato</i>	
Café Bombón ⁽⁷⁾	2,20€
<i>Café Bombón</i>	
Café Latte ⁽⁷⁾	2,90€
<i>Café Latte</i>	
Café Tocado ⁽⁷⁾	2,00€
<i>Touched coffee</i>	
Carajillo	2,50€
<i>Carajillo</i>	
Ice Latte ⁽⁷⁾	3,20€
<i>Ice Latte</i>	
Colacao ⁽⁷⁾	2,50€
<i>Hot Chocolate</i>	

Té Tea

Limón y Jengibre	2,00€
<i>Lemon and Ginger</i>	
Manzanilla	2,00€
<i>Chamomile</i>	
Té Verde Hierbabuena	2,00€
<i>Green Tea Peppermint</i>	
Té Rojo Vainilla	2,00€
<i>Red Tea Vanilla</i>	
Pu Erh	2,00€
<i>Pu Erh</i>	
Tila	2,00€
<i>Tila</i>	
China Gunpowder	2,00€
<i>China Gunpowder</i>	
Frutas del Bosque	2,00€
<i>Mixed Berries Tea</i>	
Masala Chai	2,00€
<i>Masala Chai</i>	
Earl Grey	2,00€
<i>Earl Grey</i>	
1001 Noches	2,00€
<i>1001 Noches</i>	

BOWLS



Açaí Bowl ^(1.8)

9,90€

Mezcla del baya açai, plátano y frutas del bosque congeladas. El topping será una mezcla de frutas, paçoca, coco y miel

Açaí is a Brazilian fruit, considered as superfood. The bowl is a mix of this frozen fruit and frozen banana. As topping we add fruits, paçoca, coconut and honey



Bali Bowl ⁽¹⁾

8,70€

A base de piña, plátano y mango. El topping añadido será frutas y granola

A mix of mango, banana, granola and pineapple. As topping we add fruits and granola

Yogur Bowl ^(1.8)

8,50€

Este bowl lleva como topping frutas y granola de chocolate

The yoghurt bowl is well-filled with various fruits and chocolate granola

Ensaladas

Salads



Ensalada de tomate valenciano con ventresca⁽⁶⁾..... 12,50€
Valencian tomato salad with tuna belly

Ensalada César original^(1.3.7)..... 11,50€
Original Cesar salad

Ensalada de tomate valenciano, mozzarella fresca y pesto^(1.3.7)..... 12,50€
Valencian tomato salad with fresh mozzarella and pesto

Ensalada de queso de cabra con bacon, pasas y nueces^(1.7.8)..... 12,50€
Goat cheese salad with bacon raisins and nuts



Características de los tomates valencianos:

Forma y tamaño: Los tomates valencianos suelen tener una forma redonda a ligeramente achatada y un tamaño mediano a grande.

Color: Cuando están maduros, los tomates valencianos tienen un color rojo intenso y brillante.

Sabor: Una de las características más destacadas de los tomates valencianos es su sabor dulce y succulento, que los hace ideales para consumir frescos en ensaladas, gazpachos o simplemente con un poco de sal y aceite de oliva.

Textura: Tienen una textura firme pero jugosa, lo que los hace perfectos tanto para comer crudos como para cocinar.

Characteristics of Valencian tomatoes:

Shape and size: Valencian tomatoes usually have a round to slightly flattened shape and a medium to large size.

Color: When ripe, Valencian tomatoes have an intense, bright red color.

Flavor: One of the most outstanding characteristics of Valencian tomatoes is their sweet and succulent flavor, which makes them ideal to consume fresh in salads, gazpachos or simply with a little salt and olive oil.

Texture: They have a firm but juicy texture, making them perfect for both eating raw and cooking.

Tapas

Tapas





Patatas Bravas ^(7.9.10.11)	8,50€
<i>Patatas Bravas</i>	
Patatas Chips Bacon ⁽⁷⁾	9,00€
Nachos Crujientes Gratinados ^(7.9.11)	10,00€
<i>Crispy nachos gratinated</i>	
Queso rebozado con Arándanos ^(7.8)	8,50€
<i>Cheese coated with cranberries</i>	
Ensaladilla de Ventresca ^(1.3.4.7)	10,00€
<i>Russian tuna belly salad</i>	
Finguers de Solomillo ^(1.10)	9,00€
<i>Sirloin Finguers</i>	
Calamares a la Andaluza ^(1.2.3.7.10.13)	14,50€
<i>Squids at "Andaluza" style</i>	
Pulpo a la Gallega ⁽¹³⁾	22,00€
<i>Galician octopus</i>	
Hummus Veguie ^(1.11)	9,00€
<i>Veggie Hummus</i>	
Torrezno de Soria ⁽⁹⁾	9,00€
<i>Torrezno de Soria</i>	
Huevos Rotos con Jamón ^(1.3)	12,50€
<i>Broken eggs with Ham</i>	
Pimientos del Padrón	8,50€
<i>Green Peppers</i>	
Huevos Rotos con Txistorra ^(1.3)	11,50€
<i>Broken eggs with txistorra</i>	
Huevos Rotos con Embutido de Requena ^(1.3)	11,50€
<i>Broken eggs with Requena Sausage</i>	
Huevos Rotos con Verduras ^(1.3)	11,00€
<i>Broken eggs with Season Vegetables</i>	
Gambones al Ajillo ^(1.3.13)	15,00€
<i>Prawns with Garlic</i>	
Quesadilla Iberica con Jamon y Queso Brie ^(1.3.7)	12,50€
<i>Iberian Quesadilla with Ham and Brie Cheese</i>	
Quesadilla Vegetal ^(1.3.9)	11,00€
<i>Quesadilla with Season Vegetables</i>	



Entrantes

Starters





Croquetas Artesanas

Rabo de toro (1.3.6.7.9)
Oxtail

Bacalao (1.3.4.6.7.9)
Cod

Chipirones en su tinta (1.2.3.6.7.9.13)
Chipirones in its ink

Jamón ibérico (1.3.6.7.9)
Iberian Ham

Setas y boletus (1.3.6.7.9)
Mushrooms and boletus

Pollo (1.3.6.7.9)
Chicken

Surtido de croquetas artesanas, 6 unid..... 12,00€
Assortment of Artisan Croquettes



Tablas & Ibéricos

Tabla de ibéricos, jamón y quesos.....^(3.7.8) 24,00€
Table of iberian, ham and artisan cheeses



Paellas

Paellas





Valenciana ^(1.9) 16,50€
Valencian paella

Marisco ^(1.2.4.9) 19,50€
Seafood paella

Mixta ^(1.2.4.9) 19,50€
Mixed

Verduras de temporada ^(1.9) 16,00€
Seasonal vegetables

Arroz al Horno ^(1.2.3.9.13) 16,90€
Baked rice

Arròs del Senyoret ^(1.2.4.9) 19,50€
Senyoret rice

**A excepción del arroz del día, todos los arroces se preparan
POR ENCARGO**

*With the exception of the rice of the day, all rice is prepared
TO ORDER*

***Solo un tipo de arroz por mesa. También disponemos de los arroces secos en
fideuà de fideo fino (1)**

Los melosos los cocinamos con con arroz Albufera de la D.O. Valencia.

***Only one type of rice per table. We also have dry rice fideuà with fine nood-
les (1)**

We cook the sweet ones with Albufera rice from the D.O.Valencia.



Burgers



CLÁSICA (1.3.5.6.7.10.11)9,50€

Hamburguesa de ternera (180 gr.) sobre hojas de lechuga, tomate fresco, pepinillo, cebolla caramelizada y Mahonesa.

Beef burger (180 gr.) on lettuce leaves, fresh tomato, pickle, caramelized onion and mayonnaise..

CHIVITO BURGUER (1.3.5.6.7.10.11)10,50€

Hamburguesa de ternera (180 gr.), bacon crujiente a la plancha, queso cheddar y havarti fundidos sobre lechuga, tomate y mahonesa.

Beef burger (180g), crispy grilled bacon, melted cheddar and havarti cheese on lettuce, tomato and mayonnaise.

COMPLETÍSIMA (1.3.5.6.7.10.11.14)10,50€

Hamburguesa de ternera (180 gr.), bacon, quesos cheddar y havarti fundido, lechuga, pepinillo, tomate, cebolla caramelizada, huevo y salsa secreta.

Beef burger (180g), bacon, melted cheddar and havarti cheeses, lettuce, pickle, tomato, caramelized onion, egg and secret sauce

CHEESE BACON BURGUER (1.3.5.6.7.10.11)10,00€

Hamburguesa de ternera (180 gr.), bacon crujiente, queso havarti y cheddar fundidos y salsa BBQ casera.

Beef burger (180g), crispy bacon, melted Havarti and Cheddar cheese, and homemade BBQ sauce.

QUESO DE CABRA BURGUER (1.3.5.6.7.10.11)10,80€

Hamburguesa de ternera (180 gr.), lechuga, cebolla caramelizada, salsa secreta, queso de cabra y un toque de mermelada de tomate.

Beef burger (180 gr.), lettuce, caramelized onion, secret sauce, goat cheese and a touch of tomato jam.

FOIE BURGUER (1.3.5.6.7.10.11)12,50€

Hamburguesa de ternera (180 gr.), medallón de foie mi-cuit, cebolla caramelizada, hojas verdes, salsa secreta y sal de vino.

Beef burger (180 gr.), mi-cuit foie medallion, caramelized onion, green leaves, secret sauce and wine salt.

VEGIE BURGER (1.3.5.6.7.10.11)10,50€

Hamburguesa de quinoa y berenjena con tomate, lechuga, pimientos asados , cebolla caramelizada y mahonesa.

Quinoa and eggplant burger with tomato, lettuce, roasted peppers, caramelized onion and mayonnaise.

(Opción de huevo frito y queso cheddar)

(Fried egg and cheddar cheese option)

Añade patatas por 2,80€

Add potatoes for €2.80



Sanwiches & Piadinas



Sandwich de pollo Super Club (1.3.6.7.10.11)14.50€
Super Club chicken sandwich

Sándwich de salmon (1.3.4.6.7.10.11) 14.90€
Salmon sandwich

Sandwich vegetal (1.3.6.7.10.11)12.80€
Vegetable Sandwich



Piadina “La Vida es Bella” (1.3.6.7.10.11)9.50€
 Mezcla de lechugas , pechuga de pavo , mezcla de quesos fundidos , tomate picado y huevo frito
Lettuce mix, turkey breast, melted cheese mix, chopped tomato and fried egg

Piadina “Pura Vida” (1.3.6.7.10.11)9.50€
 Mezcla de lechugas, tomate, cebolla morada, queso crema, pollo marinado y guacamole
Mix of lettuce, tomato, red onion, cream cheese, marinated chicken and guacamole



Bocadillos

Spanish sandwiches



Clásicos

Chivito ^(1.3.6.7.10) 8,00€
Lomo, Queso, Bacon, Lechuga y Mahonesa. Añade 2 Huevos + 1,95€
Pork loin, cheese, bacon, lettuce, and mayonnaise. Add 2 eggs for €1.95

Blanco y negro con patatas ^(1.3.6.7.10) 7,00€
Embutido de Requena con patatas caseras.
Requena sausage with homemade potatoes.

Bocata de Calamares ^(1.2.3.6.7.10) 8,50€
(Con Alioli o Mahonesa).
Calamari Sandwich (with Alioli or Mayonnaise).

Brascada ^(1.3.6.7.10) 9,00€
Ternera, jamón serrano y cebolla caramelizada.
Veal, Serrano ham and caramelized onion.



Gourmet

Super Bombon ^(1.3.6.7.10) 8,50€
Lomo con Patatas, Champiñones, Jamón serrano, Salsa Mary y Ajonesa.
Pork loin with potatoes, mushrooms, Serrano ham, Mary sauce and Ajonesa.

Almussafes 2.0 ^(1.3.6.7.10) 8,50€
Sobrasada de Mallorca, cebolla caramelizada, queso cheddar fundido y solomillo de pollo.
Mallorcan sobrasada, caramelized onion, melted cheddar cheese and chicken tenderloin.

Chivito Ibérico ^(1.3.6.7.10) 9,00€
Solomillo de Cerdo ibérico, bacon, queso cheddar ahumado, lechuga, tomate, mahonesa.
Añade 2 Huevos + 1,95€.
Iberian pork tenderloin, bacon, smoked cheddar cheese, lettuce, tomato, mayonnaise.
Add 2 eggs for €1.95.

De Huevos Rotos con Jamon y Foie ^(1.3.6.7.10) 9,80€
Pollo Marinado con Foie, Huevos Rotos con Jamón y Salsa de Mostaza y Miel.
Marinated Chicken with Foie, Scrambled Eggs with Ham and Honey Mustard Sauce.

De Huevos Rotos con Jamon Roquefort ^(1.3.6.7.10) 9,80€
Pollo Marinado con Roquefort, Huevos Rotos con Jamón y cebolla caramelizada.
Chicken Marinated with Roquefort, Scrambled Eggs with Ham and Caramelized Onion.

Brascada de Carillada ^(1.3.6.7.10) 10,50€
Carrilladas al vino tinto, jamón de Trevelez, patatas fritas caseras y cebolla caramelizada.
Cheeks in red wine, Trevelez ham, homemade chips and caramelized onions.



Carnes & Pescados

MEAT & FISH

Entrecot de ternera 400gr ^(1.11) 22,00€
Beefsteak

Fish and Chips ^(1.4.11) 19,00€
Original Fish and Chips

Salmón plancha ^(1.4.11) 19,50€
Salmon plancha

Costillar a la miel o BBQ ^(1.11) 18,50€
Honey or BBQ Ribs



Pastas



Tagliatelle de la mamma ^(1.5.6.7.3)13.50€
Mamma's Tagliatelle

Salsa a elegir / Sauce to choose:

*Carbonara,
Bolognese,
Frutti di mare+3€, ^(1.2.5.6.7.3.13)
Arrabiata,
4 Quesos con bacon
y champiñones.*



Uno de los protagonistas de nuestra carta, un plato que siempre consigue conquistar paladares: los Tagliatelle. Este tipo de pasta es más que un simple ingrediente; es una invitación a disfrutar de la auténtica cocina italiana en cada bocado.

Los Tagliatelle son un tipo de pasta muy popular en la cocina italiana. Se caracterizan por ser largos y delgados, con forma de hebra. Los cocinamos de forma tradicional, hirviéndolos en agua con sal hasta que estén al dente, es decir, cocidos pero aún firmes al morder.

Se pueden acompañar de una gran variedad de salsas, tal como lo describimos en nuestro menú. Estamos encantados de recomendarlos.

One of the protagonists of our menu, a dish that always manages to conquer palates: Tagliatelle.. This type of pasta is more than just an ingredient; It is an invitation to enjoy authentic Italian cuisine in every bite.

Tagliatelle.is a very popular type of pasta in Italian cuisine. They are characterized by being long and thin, shaped like a strand. We cook them the traditional way, boiling them in salted water until they are al dente, that is, cooked but still firm to the bite.

They can be accompanied by a wide variety of sauces, as we describe in our menu. We are happy to recommend them.

Pizzas



MARGARITA (1.3.6.7) 9.50€
Tomato, mozzarella.

HAWAIANA (1.3.6.7) 10.50€
Tomato, mozzarella, pineapple, ham jork and extra cheese.

DIAVOLA (1.3.6.7) 11.50€
Tomato, mozzarella, spicy chorizo and chilli

4 QUESOS (1.3.6.7) 12.90€
Tomato and mix of 4 cheeses

MEDITERRANEA (1.3.6.7) 11.50 €
Tomato, mozzarella, zucchini, mushrooms, onion and peppers.

TUNA (1.3.4.6.7) 12.50€
Tomato, mozzarella, tuna, anchovies and olives.

QUESO DE CABRA (1.3.6.7) 12.00€
Tomato, mozzarella, goat cheese and bacon.

CAPRESE (1.3.6.7) 12.50€
Tomato, buffalo mozzarella, ham, cherries and basil.

BARBACOA (1.3.6.7) 11.50€
Tomato, mozzarella, bacon, purple onion and BBQ.

DEL CHEF (1.3.6.7) 12.50 €
Tomato, mozzarella, mushrooms with bacon and mascarpone.



Menu infantil

Children's menu

(1.5.6.7.3.2.9.10)

Plato principal a elegir / Main dish to choose:

PIZZA MARGARITA
MARGARITA PIZZA

HAMBURGUESA
HAMBURGER

FINGERS DE POLLO
CHICKEN FINGERS

ESPAGUETIS CON TOMATE
SPAGHETTI WITH TOMATO

(7.3.5.)

Postre a elegir / Dessert to choose:

HELADO
ICE CREAM

TARTA DE CHOCOLATE
TCHOCOLATE CAKE

TARTA DE QUESO
CHEESECAKE

BEBIDA INCLUÍDA
DRINK INCLUDED

10€

Postres

Desserts



Tarta de queso con arandanos (1.3.5.6.7.8.14)	5,50€
<i>Cheesecake with blueberries</i>	
Brownie con helado de vainilla (1.3.5.6.7.8.14)	5,50€
<i>Brownie with vanilla ice cream</i>	
Tarta de la abuela con galleta (1.3.5.6.7.8.14)	4,50€
<i>Grandma's cake with biscuit</i>	
Tiramisu casero (1.3.5.6.7.8.14)	6,00€
<i>Tiramisu homemade</i>	
Profiteroles de nata y trufa (1.3.5.6.7.8.14)	5,00€
<i>Profiteroles of cream and truffle</i>	
Tarta de almendras con helado (1.3.5.6.7.8.14)	5,50€
<i>Almond cake with ice cream</i>	
Torrija de horchata con merengada (1.3.5.6.7.8.14)	6,00€
<i>Torrija de horchata with merengada</i>	
Gofre con helado y chocolate (1.3.5.6.7.8.14)	6,00€
<i>Waffle with ice cream and chocolate</i>	
Creppe de Nutella (1.3.5.6.7.8.14)	5,50€
<i>Nutella crepe</i>	



Tabla de alérgenos

Allergen table

Por las características de instalación, manipulación y elaboración del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles de contener de manera directa o a través de la contaminación cruzada algún tipo de alérgeno. (Consulta a nuestro personal).

Due to the characteristics of installation, handling and preparation of the establishment, all our products are susceptible to containing, directly or through cross-contamination, some type of allergen. (Consult our staff).

- | | | | | | |
|---|---|---|----|---|------------------------------------|
| 1 |  | Gluten
<i>Gluten</i> | 8 |  | Frutos secos
<i>Nuts</i> |
| 2 |  | Crustaceos
<i>Crustaceans</i> | 9 |  | Apio
<i>Celery</i> |
| 3 |  | Huevo
<i>Eggs</i> | 10 |  | Mostaza
<i>Mustard</i> |
| 4 |  | Pescado
<i>Fish</i> | 11 |  | Sésamo
<i>Sesame</i> |
| 5 |  | Cacahuètes
<i>Peanuts</i> | 12 |  | Sulfitos
<i>Sulphite</i> |
| 6 |  | Soja
<i>Soy</i> | 13 |  | Moluscos
<i>Mollusks</i> |
| 7 |  | Lácteos
<i>Dairy</i> | 14 |  | Altramuz
<i>Lupine</i> |

Cervezas

Beers



Cañas

Heineken	2,50€
Cruz Campo.....	2,50€
Águila	2,50€
18/70	2,50€

Dobles / Doubles

Heineken	2,80€
Cruz Campo.....	2,80€
Águila	2,80€
18/70	3,20€

1/2 Pintas / 1/2 Pints

Affligem.....	4,00€
IPA	4,00€
Paulaner	4,00€
Guinness.....	4,00€

Pintas / Pints

Heineken	5,00€
Affligem.....	7,00€
IPA	7,00€
Paulaner	7,00€
Guinness.....	7,00€
Cruz Campo.....	5,50€
Águila	5,00€
18/70	6,00€

Ladrón de Verano	4,50€
Tercio	3,00€
Tercio 00	3,50€
Ladrón de Manzana.....	7,00€
Lata Cerveza	2,00€
Águila sin Filtrar	3,50€



Cócteles

Cocktails



Sin alcohol

SAN FRANCISCO7,00€
Melocotón, naranja, piña y granadina

PIÑA COLADA (sin)7,00€
Piña, puré de coco y crema de leche

UKELELE7,00€
Sirope de almendras, piña, naranja, limón y granadina

LADY SOUR7,00€
Piña, limón, menta fresca y ginger ale

WATER MELON7,00€
Sirope de sandía, piña, naranja y limón

PORTEÑO7,00€
Lima, limón, azúcar, menta fresca y ginger ale

OLIMPOT7,00€
€Piña, sirope de limón y maracuyá

KIWI FRUIT7,00€
Plátano, naranja, piña y kiwi

PANTERA ROSA7,00€
Plátano, piña, crema de leche y granadina

MANGO CHANGO7,00€
Mango, piña, sirope y granadina

TORTUGAS NINJA7,00€
Plátano, piña, crema de leche y kiwi

GUNNER'S CUP7,00€
Lima, angostura, ginger beer y piel de limón



MOJITO8,50€
Ron de cuba, menta fresca, limón, azúcar y soda (también con fresa o maracuyá)



HUMUHUMU8,50€
Ginebra, piña, limón, sirope de almendras y Bitter Peychaud's

TEQUILA SUNRISE8,50€
Tequila, naranja y granadina

MINT JULEP8,50€
Bourbon, menta fresca, Limón, azúcar, soda y angostura

BLODDY MARY8,50€
Vodka, tomate, limón, perrins, tabasco y especias (sal de apio y pimienta negra)

SEX ON THE BEACH8,50€
Licor de melocotón, vodka, naranja y arándano

PORNSTAR MARTINI8,50€
Vodka, vainilla, maracuyá, limón y un sorbo de cava

THE BRAMBLE8,50€
Ginebra, licor de moras, limón y azúcar

CAIPIRINHA8,50€
Cachaça, lima natural y azúcar (También con fresa o maracuyá)

WHITE RUSSIAN8,50€
Vodka, licor de café y crema de leche

PAINKILLER8,50€
Ron dorado, puré de coco, piña, naranja y aroma de nuez moscada

ZOMBIE8,50€
Rones blanco, dorado y negro, maracuyá, piña, limón y jarabe de almendras (flambeado de ron, de alta graduación con canela)

PIÑA COLADA8,50€
Ron blanco, puré de coco, crema de leche y piña

MINT JULEP8,50€
Bourbon, menta fresca, Limón, azúcar, soda y angostura

TRÓPICO PUNCH8,50€
Ron dorado, naranja, limón, granadina y angostura

BOSQUE ARANÉS8,50€
Frutos del bosque, ron con aroma de limón, piña y naranja

RUSSIAN MELON8,50€
Licor de melón, vodka, naranja y piña

PISCO SOUR8,50€
Pisco Quebranta, limón, azúcar y clara de huevo

PENICILLIN8,50€
Whisky escocés, whisky de malta ahumado, jengibre, miel, limón y clara de huevo

MAI-TAI8,50€
Ron blanco y negro, curaçao, sirope de almendras y limón

OLD FASHIONED8,50€
Bourbon, angostura, piel de naranja y azúcar



Nuestra exclusiva selección

Our exclusive selection

Porque una buena comida merece un buen acompañamiento, nos enorgullecemos de ofrecer una cuidadosa selección de vinos, cada uno elegido por su calidad, su carácter y su capacidad para complementar y realzar nuestra cocina.

Desde los robustos tintos hasta los refrescantes blancos y rosados, cada botella es una invitación a disfrutar, a compartir y a celebrar. Permítannos guiarles en este viaje sensorial. Descubran con nosotros la magia de un buen vino y déjense seducir por sus encantos.

Because a good meal deserves a good accompaniment, we pride ourselves on offering a careful selection of wines, each chosen for its quality, its character and its ability to complement and enhance our cuisine.

From robust reds to refreshing whites and rosés, each bottle is an invitation to enjoy, share and celebrate. Let us guide you on this sensory journey. Discover with us the magic of a good wine and let yourself be seduced by its charms.



Tintos *Red wines*



CASAGRANDE
(Utiel-Requena)
Bobal
18,00€



**VINEA
CRIANZA**
(Cigales)
Tempranillo
18,00€



**COTO MAYOR
CRIANZA**
(Rioja)
Tempranillo
19,00€



**MUSEUM
RESERVA**
(Cigales)
Tinta del País
25,00€



**RIPPA DORI
ROBLE**
(Ribera Duero)
Tempranillo
21,00€



**COTO IMAZ
RESERVA**
(Rioja)
Tempranillo
25,00€



**FINCA DEL
MAR**
(Valencia)
*Cabernet
Sauvignon*
19,00€



**VG BOBAL
NEGRO**
(Utiel-
Requena)
Bobal
21,00€



**ALTOS DE
RAIZA**
(Rioja)
Tempranillo
24,00€



**ALTOS DE
RAIZA
CRIANZA**
(Rioja)
Tempranillo
24,00€



NEBLA ROBLE
(Ribera del
Duero)
Tempranillo
19,00€

Rosados

Rosé wines



**COTO MAYOR
ROSADO**
(Rioja)
Garnacha y
tempranillo
19,00€



**MIRACLE
ROSADO**
(Valencia)
Bocal
20,00€



**VG BOBAL
NEGRO**
(Utiel-
Requena)
Bobal
21,00€

Cavas

Cava wines



**EL MIRACLE
BRUT ROSÉ**
(Rioja)
Garnacha
19,00€



**EL MIRACLE
BRUT**
(Cava)
Macabeo,
Chardonnay
20,00€

Blancos *White wines*



**EL COTO
VERDEJO**
(Rioja)
100% Verdejo
18,00€



**COTO MAYOR
BLANCO**
(Rioja)
100% Sauvignon
Blanc
19,00€



**EL COTO
SEMIDULCE**
(Rioja)
100% Chardonnay
19,00€



EL MIRACLE
(Valencia)
Macabeo,
moscatel,
malvasía y
merseguera
20,00€



BOJ
(Rias Baixas)
100% Albariño
20,00€



875M
(Valencia)
100% Chardonnay,
fermentado en
barrica
21,00€



**FINCA DEL MAR
CHARDONNAY
2020**
(Utiel-
Requena)
Chardonnay
19,00€



**FINCA DEL MAR
VERDEJO**
(Utiel-
Requena)
Verdejo
19,00€



**VG BOBAL
BLANCO**
(Utiel-
Requena)
Bobal
24,00€

EST.  1873
Heineken

BIERE BELG
ABBAYE DE
ABDIJ VAN
Affligem
ANNO 1074



DESDE 1904
Cruzcampo
Radler

17  59
GUINNESS
DRAUGHT




LADRÓN 3CL
TINTO VERANO LIMÓN


EL ÁGUILA
CERVEZA 1900 ORIGINAL

18/70
la RUBIA




GREEN



PARTY.

EVITA EL EXCESO


TRADE MARK
Heineken®
open your world

Gracias por visitarnos
Síguenos en nuestras redes sociales

Thanks for visiting us
Follow us on our social networks



GASTROVALENCIA GROUP

Pinoccio
TRATTORIA 

BiendeCañas
Arrocería, Vinos y Tapas.

BIENDE TAPAS
BREWERY EXPERIENCE
VALENCIA



BAR ARENA