

## Tapas de Cocina en frío

Carpaccio de gambas con helado de cítricos y emulsión de wasabi	· 10,90
Tartar de atún rojo Thunnus thynnus	· 14,00
Steak tartar de buey auténtico	· 14,00

## Tapas de la Huerta

Ensalada de queso burrata mousselin de tomate, antxoas del Cantábrico y merengue de cerveza negra	· 7,50
Ensalada de pollo de corral con espuma de parmesano	· 7,50
Ensalada de tomates en texturas y lascas de aceite de buey	· 9,00
Ensalada crudivegana con sésamo caramelizado	· 6,50
Crudite de verduras con mojama y mango	· 8,50

## Tapas Wok y Fuego

Noodles de buey, roquefort, moras y yema de huevo	· 9,50
Wok de verduras, gambas y frutos de mare nostrum	· 9,50

## Tapas Guanas

BURGER TORO 1er. Premio en Madrid Fusión 2016 al Mejor Bocadillo de Autor. Nuestro Chef Raul López	· 9,00
¡¡MORDISCO ALUCINANTE!! Croqueta de jamón de bellota con boletus edulis	· 8,00
Coca de confit de pato con vinagreta de turrón	· 6,50
¿ANIMAL DE COMPAÑÍA? "PULPO" Taco de pulpo a baja temperatura braseado con base de parmentier de tinta de calamar y migas de chistorra	· 8,50
¡¡MELOSÓN!! Canelón de carrillera melosa con torreznillos y cremoso de patata	· 9,50
BLOOD I MAR. Retorta de mariscos a baja temperatura sobre crujiente bread corean and Bloody Mary	· 9,50

La antigua  
**SIDRERIA**

## Carnes

### SI ES BUEY ES BUEY

*(Todas nuestras carnes, tienen fecha de maduración y sus denominaciones de origen se pueden comprobar.*

*Lo que es buey es buey y lo que es vaca madurada también está identificada).*

Chuleta de Buey auténtico. Precio del kg	· 140,00
Chuleta de Vaca madurada Premium 1 kg	· 55,00
Tataki de Vaca madurada Premium 250 gr	· 24,00
Chuleta de vaca madurada 1kg	· 40,00
Tataki de abanico Ibérico 200 gr	· 10,50
Tataki de pluma Ibérico 200 gr	· 12,00
Crujiente de cochinillo segoviano cocinado a baja temperatura	· 17,00
Corderito lechal asado	· 17,00

## Pescados

Taco de atún rojo Thunnus thynnus con emulsión de mandarina y sésamo tostado	· 21,80
Suprema de bacalao confitado sobre merengue de perejil y gel de turrón de Xixona	· 18,00
Pescado de la Lonja de Villajoyosa	(Pregunta a nuestro chef)

## Arroces Melosos

Arroz de manitas y frutos rojos	· 14,50
Arroz de bogavante y algas	· 20,00

### Menú Degustación

(No incluye bebidas)

· 32,00

### Menú del Día

Todas la mañanas

10% IVA Incluido

#### ALÉRGENOS

En cumplimiento del Reglamento (UE) Nº 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.



Gluten



Lácteos



Pescado



Crustáceos



Moluscos



Huevos



Apio



Soja



Sésamo



Mostaza



Frutos Secos



Cacahuetes



Sulfitos



Altramuces

La antigua  
**SIDRERIA**

# Postres

## Desserts

QUÉDATE CON LA CARA  
DEL DE LOS POSTRES,  
NUNGA LE OLVIDARÁS

YOU'LL NEVER FORGET  
THE LOOK ON THEIR  
FACES WHEN THEY  
SEE OUR DESSERTS

### DULCE ENREDO...

Torrija de fartons caramelizada  
sobre crema de horchata · 4,90

### SWEET ENTANGLEMENT..

*Caramelised French toast on tiger nut cream*

---

### MUERTE POR CHOCOLATE

Chocolate en texturas, escamas de sal  
negra volcánica y helado de gianduaia · 6,00

### WHY ARE YOU PUTTING SALT

### ON MY DESSERT?

*Chocolate with textures, black volcanic  
salt flakes and gianduaia ice cream*

---

### ¡SI! SOMOS VASKOS

Panchineta de crema de vainilla  
y helado de chocolate · 4,90

### YES! WE'RE BASQUES

*Vanilla cream pantxineta (puff pastry)  
with vanilla cream and chocolate ice cream*

---

### DURMIENDO LA MONA

Sobadito borrachillo de wasabi  
y crema inglesa · 4,90

### A LIE IN

*Wasabi Sobadito borrachillo  
(TIPSY sponge cake) and custard*

---

### DULCE HUERTA

Tarta de zanahoria con helado de zanahoria  
y espuma de mascarpone · 4,90

### SWEET ORCHARD

*Carrot cake with carrot ice cream  
and mascarpone foam*

La antigua  
**SIDRERIA**

# Cocktails

MARGARITA -6,00  
Tequila, triple seco, zumo de lima.  
*Tequila, triple dry and lime juice*

---

DAIQUIRI -6,00  
Ron blanco, zumo de lima, azúcar y  
tu sabor favorito.  
*White rum, lime juice, sugar and  
your favorite flavor.*

---

NEGRONI -6,00  
Ginebra, Campari, vermouth rojo.  
*Gin, Campari, red vermouth.*

---

COLLINS -6,00  
Ginebra, zumo de naranja, soda.  
*Gin, orange juice and soda.*

---

PIÑA COLADA -6,00  
Ron, leche de coco, zumo de piña.  
*Rum, coconut milk, pineapple juice*

---

CÓCTEL ESPECIAL DE LA CASA -6,00  
Vodka, licor de sauco, sirope de hibiscus, sour mix  
citical, clara de huevo, bitter de lavanda.  
*Vodka, elderberry liqueur, hibiscus syrup,  
sour mix citical, egg white, lavender bitter.*

Cocktails

La antigua  
**SIDRERIA**

