

MASÍA del VINO

Tapas • Paellas • Fideuás • Carnes a la brasa de carbón • Postres • Menús • Bodega

CARTA / MENÚ



ENTRADAS CALIENTES HOT ENTREES

- 1 Croquetas Artesanas la Masía / homemade croquettes Masía. 1,80€ 🌱 🇮🇪
- 2 Revuelto jamón / Scrambled ham. 9,90€ 🍳
- 3 Huevos rotos con jamón ibérico / Broken eggs with iberia ham. 16,50€ 🍳
- 4 Morro de cerdo frito / Fried pork nose. 8€ 🌱
- 6 Chistorra con pimientos de Padrón / Chistorra with paprikas. 9,90€
- 9 Variedad de pescaditos fritos / Variety of fried fish. 12€ 🌱 🍳
- 10 "Calamares a la Romana" / "La Romana style squid". 12€ 🌱 🍳
- 11 Chipirones a la plancha con salsa Marí. / Grilled squid with Marí sauce. 12€ 🍳
- 12 Morcilla de Burgós. 9€
- 13 Gambas al ajillo / Prawns w.garlic. 12€ 🌊
- 15 Patatas bravas Masía / Masia brave fries. 6,50€ 🌱 🍳
- 16 Tortilla de patatas con cebolla / Potatoes'tortilla with onion. 5€ 🍳
- 18 Alcachofas en fritura / Fried artichokes. 8€ 🌱

ENTRADAS FRÍAS COLD ENTREES

- 19 Jamón ibérico cebo de campo / Iberian field ham. 16€
- 20 Surtido de charcutería ibérica: Salchichón, chorizo, lomo / Assortment of Iberian charcuterie: salchichon, chorizo, loin. 14€
- 21 Cecina de vaca de León / Beef jerky from León. 16€
- 22 Anchoas del Cantábrico sobre lecho de tomate rallado / Cantabrian anchovies on grated tomato bed. 12€ 🍳
- 23 Boquerones en vinagre con aceitunas rellenas / Pickled anchovies with stuffed olives. 8€ 🍳
- 24 Esgarraet tradicional / Esgarraet tradicional. 9€ 🍳
- 25 Lacón cocido ahumado / Cooked ham smoked 9€
- 26 Sardicate / Sardines and avocado with olive oil. 10€ 🍳
- 27 Ensaladilla rusa / Russian salad. 9€ 🌱 🍳
- 28 Tomate valenciano con ventresca de atún / Valencian tomato with tuna belly. 14€ 🍳
- 29 Ensalada valenciana / Valencian salad. 12,50€ 🌱
- 30 Ensalada especial con queso de cabra y mango / Special salad with goat cheese and mango. 13,50€ 🇮🇪
- 31 Queso "Manchego" reserva y frutos secos / "Manchego" reserve cheese and nuts. 10€ 🇮🇪
- 34 Aceitunas surtidas / Assorted olives. 2€
- 38 Ajo arriero / patata, bacalao, ajo, aceite 8€
- 36 GILDA: aceitunas, anchoas, pitarra 2€ unidad

Amplias Bodega de Vinos (Consultar)



Dirección: c/Hospital 16. Valencia (46001) a 300 mts del Mercado Central - Teléfono: +34 963.921566

email: reservas@masiadelvino.com - web: www.masiadelvino.com

ARROCES Y FIDEUÁS RICES AND FIDEUAS



Ración / Plato



- 35 *Paella valenciana / Valencian Paella. 12€*
- 37 *Paella de verduras / Vegetable Paella. 12€*
- 40 *Fideuá de mariscos / Seafood Fideuá. 15€*   
- 41 *Arroz negro / Black Rice. 15€*

PESCADOS FISH



- 44 *Ventresca de atún a la plancha con verduras / Grilled tuna belly with vegetables. 16,90€* 
- 45 *Bacalao a la brasa / Grilled Cod. 16,90€* 
- 46 *Emperador a la plancha / Grilled Swordfish. 16,90€* 
- 49 *Merluza a la brasa / Grilled hake. 16,90€* 

CARNES MEATS



- 50 *Entrecot de vaca madurado a la brasa / Grilled beefsteak grilled. 19,50€*
- 52 *Costilla de cerdo a baja temperatura y braseada / Pork ribs at low temperature and braised. 16€*
- 53 *Suprema de pollo a la brasa / Grilled chicken supreme. 12€*
- 54 *Secreto de cerdo ibérico a la brasa de carbón / Coal grilled iberian pork secret. 16€*
- 56 *Trasero de pollo asado a la brasa / Grilled chicken butt. 14€*
- 58 *Embutidos a la brasa y huevos fritos / Grilled sausages and fried eggs. 12€* 
- 58 *Criollos con patatas. 14€*
- 60 *Rabo de toro en salsa al vino tinto / Bull's tail red wine sauce. 24,50€*

CAFÉS



- Café solo 1,50€*
- Café cortado 1,80€*
- Café con leche 2,00€*
- Carajillo 2,50€*
- Capuccino 2,50€*
- Infusione, Té 1,50€*



visita nuestra web
www.masiadelvino.com



llámanos
+34 963 921566



síguenos
@masia.del.vino



pide tu mesa
reservas@masiadelvino.com



geolocalizador QR
encuétranos en el mapa

TABERNA • RESTAURANTE



Tapas • Paellas • Fideuás • Carnes a la brasa de carbón • Postres • Menús • Bodega

POSTRES DESSERTS



de la Casa/Homemade



- 61 *Tarta de queso / Cheesecake. 5€*  
- 62 *Tarta de chocolate / Chocolate cake. 5€*  
- 63 *Calabaza asada / Roasted Pumpkin. 4,50€*
- 64 *Flan de huevo casero / Homemade egg flan. 4€*  
- 65 *Fruta de tiempo / Fruit of season. 4€*
- 67 *Torrija casera / Homemade Torrija. 4€*  

BEBIDAS / BEVERAGE

- *Agua 1/2 l / Water. 1,50€*
- *Agua con gas 1/2 l / Soda. 3€*
- *Refrescos / Coke 2,50€*
- *Zumo de Naranja / Orange Juice 2,50€*
- *Cerveza nacional 1/3 / Spain beer 2,50€*
- *Cerveza pinta 1/2 l / Pint beer 3,60€*
- *Cerveza Tostada 1/3 3€ Pinta Tostada 4€*
- *Cerveza Follonera 3,50€*
- *Vermouth 3€ • Licor / liquor 4,50€*
- *Chupito / Shot 1,50€/3€*
- *Combinado / Combined 6,50€*
- *Combinado premium 9,50€*
- *Mojitos 7€*
- *Sangria Copa 3€*
- *Tinto de Verano 3€*
- *Vino Tinto Copa 3€*
- *Vino Blanco Copa 3€*
- *Cava, Espumoso, Copa 3,50€*
- *Agua de Valencia Copa 7€*



LA MEJOR
AGUA DE VALENCIA



(receta autentica) Typical Cocktail