ENCLAVE DE MAR

RESTAURANTE CAFETERÍA CERVECERÍA HELADERÍA HORCHATERÍA

Plaça de la Senyoria - Port Saplaya, 46120 Alboraia, Valencia

96 371 02 09

LEYENDA ALÉRGENOS



Este establecimiento no puede garantizar la presencia de trazas de alérgenos por causas de contaminación cruzada involuntaria

ENTRANTES //*Starters*

JAMÓN IBERICO Y QUESO PAYOYO..... 24,00€
IIberian ham and Payoyo cheese

JAMÓN IBERICO. ..... . 21,00€
Iberian ham

ENSALADILLA RUSA CASERA..... . 8.90€
Russian salad

ANCHOAS DEL CANTABRICO 00..... 18,90€
Cantabrian anchovies 00

BOQUERONES CON OLIVAS (8 ud)..... ..8,90€
Anchovies in vinegar with olives

NACHOS con guacamole queso jarapeños y pico de gallo .... 8.90€
Nachos with guacamole, cheese, jalapeños, and pico de gallo

ALCACHOFAS CRUNCH CON MIEL DE CAÑA, en temporada..... .. 7,90€
Crunch artichokes with sugar cane, in season

PATATAS BRAVAS..... .. 8.90€
Fried potatoes with alioli

HUEVOS ROTOS CON JAMON IBERICO ..... 11.90€
Broken eggs with Iberian ham

OREJA DE CERDO.....11.90€
Grilled pig ear

CALAMAR PLAYA A LA ANDALUZA(+250gr) ....19.90€
Squid beach Andalusian style

PUNTILLA… .... 14,00€
Small squids.

GAMBAS AL AJILLO con picante..... 16,90€
Garlic shrimp with spiciness

TELLINAS AL VAPOR/ COQUINAS..... . 17,90€
Steamed tellinas

CLÓCHINAS o MEJILLONES (temporada abril a septiembre) ..... . 12,00€
Mediterranean mussels (inseason April to September)

VIEIRA CON TRIGUERO .... .5.90€
Scallop with wild asparagus

CARPACIO DE GAMBA ROJA ....14.90€
Red prawn carpaccio

MONTADITOS

ANCHOA CANTABRICO 00 ud ..... 3,90€
Cantabrian Anchovy 00

SARDINA AHUMADA.ud ..... 3,90€
Smoked sardine mound

SALMON AHUMADO y HUEVO REVUELTO ..... 4,50€
smoked salmon and scrambled egg

LOMO DE ORZA CON PIMIENTO DE PADRON ..... 3,90€
pork loin in lard and Padrón peppers

TOSTAS / TOAST

AGUACATE CON TOMATE DESIDRATADO OLIVAS NEGRAS Y BROTES ..... 6,90€
Avocado with sun-dried tomato, black olives and sprouts

TOMATE, JAMON IBERICO AGUACATE Y SESAMO ..... 6,90€
tomato, Iberian ham, avocado and sesame

SECRETO CON ALI, OLI Y PIMIENTOS DE PADRON ..... 6,90€
Secreto with aioli and padron peppers

VENTRESCA CON PIPARRAS Y ACEITUNAS ..... 6,90€
Tuna belly with piparras peppers and olives

SARDINA AHUMADA.2 ud ..... 6,90€
Smoked sardine mound

ANCHOAS CANTABRICO 00, 3 ud ..... 9,90€
Cantabrian Anchovy 00

ENSALADAS *VEGETARIANO*

SALAD VEGETARIAN

CAPRESE ..... .13,50€
(Mozzarella de búfala, tomate, rúcula y pesto)
(Mozzarella buffala cheese, tomato, rucula and pesto)

VALENCIANA ....11,90€
(Mix Lechuga, tomate, atún, huevo duro, olivas y cebolla)
(Mix Lettuce, tomato, tuna, hard-boiled egg, olives and onion)

TOMATE PREMIUN CON VENTRESCA ....13,50€
(Tomate premiun y ventresca)
(Tomato premiun and Belly)

SAPLAYA .... 13,50€
(Salmón, aguacate, tomate cherry, Mix Lechuga y sésamo negro)
(Salmon, avocado, cherry tomato, Mix Lettuce, and black sesame)

CARPACCIO DE CALABACIN CON PARMESANO Y NUECES . . 9,50€
Zucchini carpaccio with parmesano and walnuts

PARRILLADA DE VERDURAS .....13,90€
Vegetable grill

ALCACHOFAS CRUNCHcon miel de caña, en temporada…..... .7.90€
Crunchy artichokes with cane honey, in season

PATATAS BRAVAS… ..... .8.90€

HAMBURGUESA VEGETAL */ Burguer beyond*..... . . .16,00€
(Queso, lechuga, tomate y patatas fritas)
(Cheese, lettuce, tomato Served with chips)

SANDWICH VEGETAL / *Vegetarian sandwich* .... .9,90€
(Queso, cebolla, huevo, lechuga, tomate, berenjena y mayonesa
(Cheese, onion, egg, lettuce, tomato, aubergine and mayonnaise)

PINSA VEGETAL ..... 15.00€
(Tomate, mozzarella, rúcula, cebolla, setas, berenjena, espárragos y pimiento)
(Tomato, mozzarella, rúcula, onion, mushrooms, aubergine, asparagus, peppe

PAELLA DE VERDURAS .... 16,00€
Riz Vegetables paell

SANDWICES //*Sandwiches*

SANDWICH VEGETAL / *Vegetarian sándwich*..... 10,90€
(Queso, cebolla, huevo, lechuga, tomate, berenjena y mayonesa)
(Cheese, onion, egg, lettuce, tomato, aubergine and mayonnaise)

SANDWICH MIXTO..... 7,90€
Ham and cheese sandwich (loaf bread)

HAMBURGUESAS //*Burguers*

HAMBURGUESA (180 gr.) / *Burguer*..... 13.90€
(Queso, lechuga, tomate y patatas fritas)
(Cheese, lettuce, tomato Served with chips)

HAMBURGUESA (180 gr) COMPLETA / *Complete Burguer* 18.00€
(Queso, lechuga, tomate, cebolla, huevo, bacon y patatas fritas)
(Cheese, lettuce, tomato, onion, fried egg, bacon. Served with chips)

HAMBURGUESA VEGETAL / *Burguer beyond*..... 17,00€
(Queso, lechuga, tomate y patatas fritas)
(Cheese, lettuce, tomato Served with chips)

ELIGE PARA BURGUER, VACA MADURADA O vegetal BEYOND

INGREDIENTE ADICIONAL 1,00€
Additional ingredient

MENU INFANTIL // *Kid's menu*

menores de 12 años // under 12 years old

PLATO A ELEGIR + BEBIDA (Refresco) .....9,00€
To choose one option + a drink

PIZZA YORK / *pizza york*

ALITAS DE POLLO CON PATATAS / *CHICKEN WINGS with french fries*

TAGLIATELLE… *carbonara* / *boloñesa*

CARNE // *Meat*

CHULETA VACA MADURADA+40d(+ 330gr)+ guarnición ..... **27,00€**
Matured beef chop+ garrison

CARRILLADAS DE VACA AL VINO TINTO con patatas ..... **17,00€**
cow cheeks in red wine with potatoes

CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA con patatas..... **25,00€**
Grilled Lamb chops with fried potatoes

ABANICO IBERICO (con patatas fritas) ..... **16,50€**
Iberian fan (fried potatoes)

POLLO de CORRAL ALA PARRILLA (con patatas fritas /o ensalada) **15,00€**
Grilled chicken (fried potatoes/ or salad)

ALITAS DE POLLO (pollo de corral) ..... **12.90€**
chicken wings

MAGRET DE PATO con fruta cofitada..... **17,00€**
duck magret with brown fruit

PESCADO // *Fish*

ATUN ROJO (+150 gr.) flameado (ALMADRABA, PESCA SOSTENIBLE)..... **24,00€**
Red tuna flamed (Almadraba, sustainable fishing)

TARTAR ATUN ROJO CON AGUACATE (ALMADRABA, PESCA SOSTENIBLE). ..... **24,00€**
Red tuna tartare with avocado, (Almadraba sustainable fishing)

TARTAR VIEIRA CON ESPARRAGO, CEBOLLA ROJA Y AGUACATE .... **24,00€**
Scallop tartare with asparagus, red onion and avocado

EMPERADOR Braseado al Horno con ensalada /o patatas..... **17,00€**
Emperor grilled fish

DORADA con verduras o ensalada de guarnición ..... **17,00€**
Turbot with vegetables garnish)

PULPO BRASEADO al horno (con parmentier patatas)..... **25,00€**
(Braised octopus with mashed potatoes)

SEPIA..... **17,00€**
Sepia

MARISCADA, Gamba R, Gambón. Cigala, Emperador, sepia, Mejillon. **29,00€**
Seafood Platter, R Prawn, King Prawn, Crayfish, Emperor, Mussel

ARROCES // *Rice*

PRECIO POR RACION (PERSONA), PEDIDO MINIMO 2(DOS) RACIONES

Price per serving, minimum order 2 servings

Para pedir más de un tipo de arroz por mesa consultar a cocina

To order more than one type of rice per table, consult the kitchen.

PAELLA VALENCIANA *(verduras frescas, pollo corral y conejo) .... 18,50€
Valenciana paella (fresh vegetables, free range chicken and rabit)

*PATO CON VERDURAS Y FOIE (Seco) o (Meloso),,,,..... 23,00€
Duck rice with vegetables and foie

ARROZ DE SECRETO, BOLETUS Y AJOS TIERNOS (Seco)..... .19,00€
Pork Secret rice, Boletus and young garlic (Dry)

ARROZ SENYORET (de marisco pelado) ..... . 18.50€
peeled seafood rice

CALAMAR PLAYA, GAMBA ROJA, VIERAS, TIRABEQUES Y PLACTON ..... 24.90€
Squid, red prawns,scallops, snow peas and plankton

PAELLA O FIDEUA DE MARISCO. ..... 23,00€
paella or seafood fideua

ARROZ SEÑORET NEGRO (de marisco pelado)..... . . 19,00€
Señoret rice with seafood, peeled, black

PAELLA DE VERDURAS ..... 16,90€
Vegetables rice

FIDEUÁ SEÑORET de marisco pelado..... . . . 18.50€
Señoret fideua of peeled seafood

ARROZ BOGAVANTE, (Meloso) o (Seco) ..... 26,00€
Lobster rice

*(verduras frescas de temporada y pato o pollo fresco de corral Segun Arroz)
(Fresh seasonal vegetables and fresh duck or chicken of poultry according to Rice)

PINSAS // *Pinsa*

PINSA ROMANA COMPUESTA DE HARINAS DE TRIGO, ARROZ Y SOJA, MAS LIGERA, CRUJIENTE Y DIGESTIVA, FERMENTADA 72 HORAS

PINSA ROMANA MADE WITH WHEAT, RICE AND SOY FLOURS, LIGHTER, CRUNCHER AND EASIER TO DIGESTIVE, FERMENTED FOR 72 HORAS

BARBACOA POLLO ..... . 16.90€
(Tomate, mozzarella, pollo, cebolla, beicon, huevo, salsa barbacoa)
(Tomato, mozzarella, chicken, onions, bacon, egg, barbecue sauce)

IBERICA..... . 20.50€
(Tomate, mozzarella y jamón ibérico)
(Tomato, mozzarella y Iberian Ham)

CUATRO QUESOS ..... . 16.00€
(Mozzarella, queso gouda, roquefort, cheddar)
(Tomato, cream, mozzarella, gouda, roquefort and cheddar cheese)

CARBONARA..... 16.90€
(Nata, Mozzarella, beicon, cebolla y pimienta)
(Cream ,Mozzarella, bacon, onion and pepper)

DIABOLA .... 16.00€
(Tomate, mozzarella, chorizo, cebolla, orégano)
(Tomato, mozzarella, red sausage, onion, oregano)

MARGARITA..... . 13.90€
(Tomate, mozzarella, albahaca)
(Tomato, mozzarella, basil)

SANTOÑA..... . 16.90€
(Tomate, mozzarella, anchoas y olivas negras)
(Tomato, mozzarella, anchovies, and black olives

PROCIUTTO ..... . 15,90€
(Tomate, mozzarella, jamón york)
(Tomato, mozzarella, ham)

SAPLAYA..... . . . 17.50€
(Tomate, mozzarella, jamón york, beicon, champiñón, salsa pesto)
(Tomato, mozzarella, ham, bacon, mushrooms, pesto sauce)

TEJANA..... . 17.00€
(Tomate, mozzarella, carne picada, cebolla, salsa barbacoa)
(Tomato, mozzarella, minced meat, onions, barbecue sauce)

MEDITERRANEA..... . . 19.00€
(Tomate, mozzarella, cebolla, mejillones, gambas, salmón ahumado, y atún)
(Tomato, mozzarella, onion, mussels, prawns, smoked salmon, and tuna)

VEGETAL..... . 15.00€
(Tomate, mozzarella, rúcula, cebolla, setas, berenjena, espárragos y pimiento)
(Tomato, mozzarella, rúcula, onion, mushrooms, aubergine, asparagus, pepper)

INGREDIENTE ADICIONAL 1,00€

PASTA // *Pasta*

- LASAÑA DE CARNE O VEGETAL ..... . 15,90€
  Meat or vegetal lasagna

- *TAGLIATELLE…*

ELEGIR SALSA:

BLANCOS (SIN SALSA)..... . 9,90€
(without sauce)

CARBONARA (*Nata, beicon y pimienta negra)*..... 14,50€
(Cream, bacon, black, pepper)

BOLOÑESA (Tomate, carne picada) ..... 14,50€
(tomato, minced meat

CALABACÍN Y GAMBAS (tomates Cherry y vino blanco) .... ..17,50€
(Cherry tomato and white wine)

POSTRES // *Desserts*

COULANT CHOCOLATE CON HELADO ..... 7.50€
Chocolate coulant with ice cream

TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS ..... 6.90€
Cheesecake with Blueberries

TARTA DE ZANAHORIA ..... 6.90€
Carrot cake

TIRAMISÚ CASERO ..... 6.90€
Homemade tiramisu

PIÑA NATURAL ..... 6.90€
Pineapple

FRUTA DE TEMPORADA ..... 6.00€
Season's fruit

FRESAS / CON NATA ..... 6.50€ / 7.50€
Strawberries

HELADOS (Ver carta de helados)
Ice cream (see the ice cream menu

CAFÉ, TÉ // *Coffee, tea*

CAFÉ SOLO ..... **2.20€**
Expresso

CAFÉ CORTADO ..... **2,40€**
Coffee with milk

CAFÉ CON LECHE ..... **2,70€**
Coffee with milk

BOMBÓN ..... **2,70€**
Coffee with condensed milk

CAFÉ AMERICANO ..... **2,40€**
Large coffee

CARAJILLO ..... **3,00€**
Coffee with rum or whisky

LECHE CON COLACAO ..... **2,70€**
Milk with cacao

VASO DE LECHE ..... **2,20€**
Glass of milk

CAPUCHINO ..... **3,30€**
Cappuccino

TÉ CLÁSICO V/N e INFUSIONES / Con hielo ..... **2.20€ / 2.60€**
Classic tea / With ice

TÉ CON LECHE / Con hielo..... **2,70€**
Tea with milk / With ice

TÉ PREMIUM O INFUSIONES DE AROMAS / Con hielo..... **3.50€**
Tea with milk / With ice

CHOCOLATE CALIENTE..... **3.70€**

VINO TINTO // *Red wine*

COPA *cup* / BOTELLA *bottle*

FAUSTINO RIVERO TINTO RESERVA .... **3,50€ / 16.00€**
(Tempranillo, garnacha. D.O. Utiel-Requena)

PASIEGO CRIANZA CAESAR ..... . **4,00€ / 17.00€**
(45% Cabernet + 25% Syrah + 20% Bobal + 10% Merlot. D.O. Utiel-Requena)

PASIEGO DE AUTOR .... **27,00€**
(85% Bobal + 10% Syrah + 5% Merlot. D. 0. Utiel-Requena)

SARMETERO ROBLE ....**4,00€ / 18,00€**
(100% Tempranillo. Ribera del Duero)

RAMON BILBAO .... **4,00€ / 18,00€**
(Tempranillo. D.O. La Rioja)

P. MENCÍA .... **20,00€**
(100% Mencía. D.O. Ribera Sacra.)

VINO ROSADO // *Pink wine*

CHAVAL ROSADO 100% Bobal ....**3,50€ /16,00€**
(D.O. Utiel –Requena)

CAVA TANTUM ERGO ROSE BRUT NATURE (Pinor Noir 100%) ..... .**38,00€**
(D.O. Cava de Requena)

VINO BLANCO // *White wine*

COPA *cup* / BOTELLA *bottle*

AUDIENCIA (Sauvigñon blanco y Chardonnay) ..... . **3,30€ / 14.00€**
D.O. Utiel-Requena). Semiafrutado.

ALTO CUEVAS ..... . **3,70€ / 16,00€**
(Macabeo 100% D.O. Utiel-Requena). Seco

PASIEGO AURUM ....**22,00€**
(80% Chardonay + 20% Sauvignon. **D.O. Utiel-Requena**). Autor.

RAMON BILBAO ..... **4,00€ / 18,00€**
(Verdejo 100% D.O. Rueda)seco

TRAMOYA..... .**3,70€ / 16,00€**
(Verdejo 100% D.O. Rueda). Afrutado.

G. GODELLO. ..... . **22,00€**
(100% Godello. D.O. Ribera sacra). Semiafrutado

PACO Y LOLA ..... .**4,00/18,00€**
(Albariño 100% D.O. Rías Baixas). Afrutado

MAR DE FRADES ..... **24,90€**
(Albariño 100% D.O. Rías Baixas) semiafrutado

JULIETA (Pasiego **Dulce Natural**) ,,..... .**5,00€ / 32.00€**
(Chardonnay-Sauvignon D.O. utiel requena)

CAVA // *Sparkling white wine*

CAVA BRUT ,,,,,,,,,,,,,,..... .**4,50/20,00€**
Spanish *Cava*

DOMINIO DE LA VEGA **Nº 1** BRUT ECO..... **24,00€**
(D.O. Cava de Requena)

TANTUM HERGO Pinot Noir Brut Nature ..... .**35,00€**
(D.O. Cava de Requena)

GRAMONA III LUSTROS RESERVA BRUT NATURE ....**48,00€**
Spanish Cava

BEBIDAS // *Drinks*

AGUA PEQUEÑA / GRANDE ..... **2.50€ / 4,50€**

AGUA CON GAS / *Sparkling water* ..... **3.00€**

CACAOLAT CHOCOLATE ..... **3.50€**

AQUARIUS, BITTER, GASEOSA, COCACOLA, FANTA, NESTEA, TÓNICA, TRINA ... **3.50€**

RED BULL ..... **4.00€**

ZUMO BOTELLIN (manzana, piña y melocotón) ..... **3,00€**
Bottle of juice (apple, pineapple and peach)

ZUMO DE NARANJA NATURAL / *Fresh orange juice* ..... **3,50€**

HORCHATA PEQUEÑA, GRANDE ..... **4.50€ / 6,50€**

CERVEZAS // *Beers*

DOBLE (Mahou/ Radler,). .... **3.20€**

TERCIO (Nacionales)según marca **HASTA** .... **3.50€**
(Estrella Galicia, Alhambra especial)

SIN ALCOHOL / *Alcohol-free.*(Según marca) **HASTA**..... . **3.80€**
(Mahou Tostada 0.0, Estrella Galicia 0.0, Corona 00)

ESPECIALES 1/3 / *Special beer 1/3* según marca **HASTA**..... ..**4,00€**
(Alhambra Roja, Alhambra verde, Artesanas, Maestra)

TANQUE ½ litro / Pint of beer ½ liter ..... . **6.00€**

JARRA DE CERVEZA 1L. / *Beer jar 1L*..... **14.00€**

COMBINADOS // *Mixes*

AGUA DE VALENCIA (zumo natural) 1L..... **20,00€ / 8.90€**
(Champagne, cointreaux, vodka, orange juice)

SANGRÍA 1L / copa (*glass*)..... **18.00€ / 8.00€**

TINTO DE VERANO jarra (*jug*) / copa (*glass*)..... .**14,00€ / 5.50€**

VERMUT MARTINI ..... **4.50€**

APEROL SPRITZ /CAMPARI .... **6.90€**

CÓCTELES // *Cocktails* 10.00€

MOJITO / MOJITO DE FRESA: Lima, azúcar, menta, ron blanco, soda (Fresa)
CAIPIRIÑA: Lima, azúcar y cachaca

PIÑA COLADA: Ron blanco, zumo, piña natural, leche de coco

DAIQUIRI / FRESA: Limón,azúcar líquido, ron blanco (fresa)

MARGARITA: Limón, azúcar, tequila, Cointreau

SIN ALCOHOL // *Alcohol-free* 8,00€

SAN FRANCISCO: Zumo de naranja, piña, melocotón y fresa

MOJITO / MOJITO DE FRESA SIN: Lima, azúcar, menta, soda /(Fresa)

COPAS // *Cups*

GIN TONIC GINEBRA PRIMERAS MARCAS ..... 9,50€
Larios, Seagram, Beefeater, Tanqueray, Puerto India Rosé

GIN TONIC GINEBRAS PREMIUM..... 12,90€
Brockmans, Hendrick´s, Roku, Bulldog, Nordes, Mare, Martin millers,

TÓNICAS: Schweppes / Royal Bliss

CUBATA RON: Brugal, Cacique, Santa teresa, Negrita ..... 9,50€

COPA RON PREMIUM: Matusalem (15) ..... 12,00€

CUBATA VODKA: Absolut ..... 9,50€

CUBATA WHISKY ..... 9,50€
J & B, Ballantines, Dewars, Four Roses, Jameson, Johnnie Walker red Label

WHISKY PREMIUM: .....14.00 /16,00€
(Cardhu, Glenrothes, Tomatin, Chivas regal, Jack Daniel´s,

LAGAVULIN 16 ..... 22,00€

CHIVAS 21 AÑOS ..... 40,00€

BRANDYS Y COÑACS

Veterano, Terry ..... 3.00€

Magno ..... 3.50€

BRANDY PREMIUN CONDE DE OSBORNE..... 14.00€