

## CHACINADOS, AHUMADOS Y SALAZONES

Anchoa del Cantábrico sobre mantequilla de oveja y su tosta <sup>1,9,12</sup> <i>Cantabrian anchovy on sheep butter and toast</i>	3,80€
Sardina ahumada sobre tosta con tomate y lluvia de ricota cítrica <sup>1,9,12</sup> <i>Smoked sardine on toast with tomato and ricotta rain</i>	3,80€
Gilda de boquerón (3 uds) <sup>12</sup> <i>Aceituna, piparra, pimienta y boquerón</i> <i>Pickled anchovy "Gilda"</i>	7,50€
Gilda de anchoa del Cantábrico (3 uds) <sup>12</sup> <i>Aceituna, piparra, pimienta y anchoa del Cantábrico</i> <i>Cantabrian anchovy "Gilda"</i>	8,50€
Boquerón en vinagre con olivas y piparras <sup>12</sup> <i>Anchovies in vinegar with olives and piparras</i>	8,50€
Esgarraet con mojama de atún extra <sup>12</sup> <i>Pimientos a la llama, bacalao desmigado y aceite de oliva con mojama de atún extra</i> <i>"Esgarraet" with extra tuna mojama</i>	9,00€
Cinco quesos valencianos <sup>6,9</sup> <i>Tablita de quesos de productores artesanos valencianos, 3 de cabra y 2 de oveja</i> <i>Five Valencian artisan cheeses</i>	MEDIA 9,00€ 17,00€
Jamón ibérico de bellota <i>Plato de jamón 100% ibérico cortado a cuchillo acompañado con su pan y su tomate</i> <i>Iberian acorn-fed ham</i>	22,00€

## LOS CLÁSICOS QUE TIENEN TELA

Croqueta de jamón ibérico <sup>7,8</sup> <i>Iberian ham croquette</i>	2,50€
Croqueta de chorizo y queso ahumado <sup>7,8</sup> <i>Chorizo and smoked cheese croquette</i>	2,50€
Croqueta de queso Cabrales y cecina <sup>7,8,9</sup> <i>Cabrales cheese and cured meat croquettes</i>	2,50€
Bravas "La Pañería" <sup>9</sup> <i>Potatoes with spicy sauce "La Pañería"</i>	7,50€
Ensaladilla con taco de ventresca de atún y mayonesa de piparras <sup>7,8,9,12</sup> <i>Salad with tuna belly taco and piparras mayonnaise</i>	7,50€
Humus de garrofón con rúcula, uva y frutos secos <sup>6,13</sup> <i>Valencian bean humus with arugula, grapes and nuts</i>	7,50€

### LATAS

SARDINAS GUIADAS "LA BRÚJULA"	10€
MEJILLONES EN ESCABECHE "LA BRÚJULA"	12€
ZAMBURIÑAS GUIADAS "LA BRÚJULA"	10€
NAVAJAS AL NATURAL	14€



\*CONSULTA A NUESTRO EQUIPO OTRAS OPCIONES DISPONIBLES.

## PLATITOS del mar

Tartar de gamba roja sobre tosta con mantequilla ahumada <sup>4,7,9</sup> <i>Red prawn tartar on toast with smoked butter</i>	7,00€	Puntillas fritas con yema de huevo campero <sup>7,8,10</sup> <i>Fried squid with egg yolk</i>	8,50€
Patitas de sepia encebollada <sup>10</sup> <i>Cuttlefish legs with onions</i>	8,50€	Sepia a la plancha con majada de ajo y perejil <sup>10</sup> <i>Grilled cuttlefish with mashed garlic and parsley</i>	15,00€
Calamar salteado con ajetes, habitas y huevo a baja temperatura <sup>10</sup> <i>Sautéed squid with garlic and broad beans</i>	8,50€	Pulpo a la gallega <sup>10</sup> <i>Galician-style octopus</i>	17,00€
Gambas al ajillo <sup>4</sup> <i>Prawns "ajillo"</i>	8,50€		



TABERNA - BAR

# LA PAÑERÍA

RESTAURANTE

RECETAS QUE TIENEN TELA · C/ PÉREZ PUJOL, 10 46002 VALENCIA · BORDAMOS LA COMIDA TRADICIONAL

## CON UN PAR DE HUEVOS

Pincho de tortilla con velo de papada ibérica <sup>8</sup> 4,50€  
*Tortilla with Iberian jowl veil*

Champiñones salteados con ajos tiernos, majada de ajo y perejil, huevo pochado y velo de papada ibérica <sup>8</sup> 7,50€  
*Sautéed mushrooms, garlic and parsley mash, low-temperature egg and Iberian dewlap veil*

Huevos rotos con Jamón Ibérico <sup>8</sup> 8,50€  
*Scrambled eggs with iberian ham*

Huevos pochados sobre pan de coca valenciana con salsa holandesa y chips de patatas <sup>7,8</sup>  
*Benedict eggs with hollandaise sauce, bed of chips potatoes.*

Elígelo con:

Panceta Bacon 8,90€  
Aguacate Avocado 8,90€  
Salmón Ahumado Smoked salmon 9,90€



## De la huerta

Escalivada con anchoa y queso feta sobre tosta (pimiento, berenjena y cebolla) <sup>7,9,12</sup> 7,50€  
*Escalivada toast with pepper, eggplant, onion, anchovy and feta cheese*

Esgarraet con mojama de atún extra <sup>12</sup> 9,00€  
*Pimientos a la llama, bacalao desmigado y AOVE con mojama de atún extra*  
*"Esgarraet" with extra tuna mojama. Flamed peppers, crumbled cod and extra virgin olive oil with extra tuna mojama*

Berenjena a la llama gratinada con queso feta y salsa holandesa <sup>6,8,9</sup> 8,50€  
*Smoky roasted eggplant au gratin with feta cheese and hollandaise sacue*

Tomate de temporada con: <sup>9,12</sup>  
*Seasonal tomato with:*

Ventresca de atún Tuna belly 8,50€  
Migas de bacalao Cod crumbs 8,50€  
Mojama de atún extra Extra tuna mojama 8,50€  
Burrata Burrata 9,50€



Ensalada de ahumados <sup>11,12</sup> 12,50€  
*Salmón ahumado, hueva de maruca y anchoa, mezcla de lechugas con salpicón de pepinillo, alcaparras, cebolla morada y huevo con su vinagreta de miel y mostaza*  
*Smoked salmon, anchovy and ling roe salad with "Mimosa" garnish. Norwegian smoked salmon, ling roe, anchovy, green mesclun, tomato, onion, pickle, capers and honey mustard vinaigrette*

Ensalada de jamón ibérico con frutos secos y pesto de rúcula <sup>6</sup> 11,50€  
*Iberian ham salad with nuts and arugula pesto*

Verde y encurtidos 9,00€  
*Mix verde, tomate, alcaparras, olivas y encurtidos caseros*  
*Greens & Pickles*  
*Green mix, tomato, capers, olives, and homemade pickles*

a tu mesa!



**MENÚ INFANTIL**

**8,50€**  
INCLUYE PLATO, BEBIDA Y POSTRE  
*\*Hasta 12 años*

· TODOS NUESTROS PLATOS SON CASEROS ·

Alérgenos: 1.Contiene gluten; 2. Crustáceos; 3. Huevos; 4. Pescado; 5. Cacahuets; 6. Soja; 7. Lácteos; 8. Frutos de cáscara; 9. Apio; 10. Mostaza; 11. Granos de sésamo; 12. Dióxido de azufre y sulfitos; 13. Moluscos; 14. Altramuces.

TABERNA - BAR

# LA PAÑERÍA

RESTAURANTE

RECETAS QUE TIENEN TELA · C/ PÉREZ PUJOL, 10 46002 VALENCIA · BORDAMOS LA COMIDA TRADICIONAL

## CARNES Y PESCADOS



Longaniza, morcilla, pisto y huevo <sup>6,8</sup> <i>Sausage, blood sausage, "pisto" and egg</i>	12,50€
Costilla de cerdo ibérico confitada con salsa de soja y miel <sup>14</sup> <i>Iberian pork rib confit with soy sauce and honey</i>	15,00€
Lomo de bacalao gratinado con muselina de ajo y almendras <sup>6,9,12</sup> <i>Gratin cod loin with garlic and almond mousseline</i>	14,50€
Atún rojo, pisto del Canyamelar y huevo a baja temperatura <sup>6,8,12</sup> <i>Red tuna, pisto and poached egg</i>	15,00€

NO OLVIDES  
PEDIR NUESTRO

**PAN CON  
TOMATE  
Y ALL I OLI**

<sup>1,3</sup>

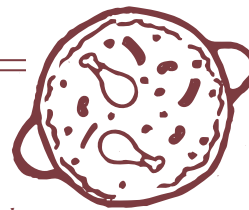
**2,50€**

CONSULTA  
NUESTROS  
**FUERA  
DE CARTA**



**SABORES  
QUE DAN  
LA TALLA**

## ARROCES



Paella valenciana* <i>Pollo, conejo, bajoqueta y garrofón</i> <i>Valencian Paella with chicken, rabbit, beans and valencian bean</i>	16,00€
Arroz del Senyoret* <sup>4,10</sup> <i>Sepia bruta, gamba y galera</i> <i>"Senyoret" rice with shrimp, "galera" and cuttlefish</i>	19,00€
Arroz al horno con costilla de cerdo y embutidos de Ontinyent <i>Baked rice with pork ribs and longaniza</i>	14,00€
Fideua de verduras de temporada <sup>7</sup> <i>Seasonal vegetable "fideuá"</i>	12,00€

\*Min. 2 personas con reserva previa.

## POSTRES

Nuestra tarta de queso <sup>7,8,9</sup> <i>Our cheesecake</i>	5,00€	Tablita de quesos valencianos <sup>6,9</sup> <i>Valencian artisan cheeses</i>	9,00€
Lingote de chocolate con granola de pistacho <sup>6,9</sup> <i>Chocolate ingot with pistachio granola</i>	5,00€	Fruta de temporada <i>Seasonal fruit</i>	2,50€
Helado artesano <sup>9</sup> Mantecado / Queso / Chocolate	3,50€		



*Ara toca dolcet  
i cafenet!*

RECETAS QUE TIENEN TELA · C/ PÉREZ PUJOL, 10 46002 VALENCIA · BORDAMOS LA COMIDA TRADICIONAL

Alérgenos: 1.Contiene gluten; 2. Crustáceos; 3. Huevos; 4. Pescado; 5. Cacahuetes; 6. Soja; 7. Lácteos; 8. Frutos de cáscara; 9. Apio; 10. Mostaza; 11. Granos de sésamo; 12. Dióxido de azufre y sulfitos; 13. Moluscos; 14. Altramuces.