



Carta / Cart

ONE
V L C
RESTAURANT

De 20:30h a 24:00h / From 20:30h till 24:00h

Ensaladas / Salads

	1/2 Ración	Ración
★ Ensalada de tomate de la Huerta con ventresca de atún y cebolleta fresca con vinagreta de Balsámico de Módena Valencian tomato and tuna belly salad with fresh onion and Balsamic vinaigrette	6,50 €	11,50 €
Ensalada ONE VLC con mezclum de lechugas, palmitos, salmón ahumado, gulas y tomates cherry con vinagreta de hortalizas ONE VLC salad with green lettuce, hearts of palm, smoked salmon, surimi eels and cherry tomatoes with vegetables vinaigrette	6,00 €	10,50 €
★ Ensalada Valenciana con mezclum de lechugas, tomate de la huerta, maíz, cebolleta tierna, ventresca de atún, anchoa, olivas, huevo cocido y vinagreta Valencian salad with green lettuce, tomatoes, sweet corn, fresh onion, tuna belly, anchovies, olives, hard-boiled egg and vinaigrette	6,00 €	10,50 €

Entrantes / Starters

	1/2 Ración	Ración
★ Jamón ibérico de bellota del Valle de Los Pedroches, acompañado de pan con tomate Iberian acorn ham and toasts with grated tomato	11,50 €	21,50 €
★ Lomos de anchoas del Cantábrico sobre tomate rallado y lascas de parmesano (2/4 ud) Cantabrian anchovies fillets, shredded tomato and parmesan cheese (2/4 units)	6,50 €	11,50 €
★ Tartar de salmón y huevas de arenque con aliño de lima y eneldo y mayonesa de mostaza Salmon tartar and herring roes with lime and dill dressing and mustard mayonnaise	10,50 €	19,50 €
★ Gazpacho Andaluz con guarnición de gambas, crudités y picatostes Andalusian "gazpacho" with prawns, crudités and croutons		8,00 €
Gambas al ajillo con pimentón de la Vera Salted shrimps, garlic, olive oil and paprika	6,00 €	10,50 €
Croquetas caseras de jamón ibérico (6 ud) Homemade Iberian ham croquettes (6 units)		7,50 €
Calamares a la romana con salsa alioli Fried squid rings with alioli sauce	6,00 €	10,50 €
★ Crema de verduras de la huerta con crujiente de jamón ibérico y picatostes Vegetable cream with crunchy iberian ham and croutons		6,50 €
Crema de mariscos del Mediterráneo Mediterranean seafood cream		7,50 €

Pescado y Carne / Fish & Meat

1/2 Ración

Ración

★ Merluza de pincho a la plancha con gambas salteadas		17,50 €
Grilled hake with salted shrimps, garlic and olive oil		
Taco de lomo de atún sobre salsa de piquillos con salteado de patatas al vapor y cebolla caramelizada		14,50 €
Loin of tuna with piquillos sauce and sauté of steamed potatoes and caramelizada onion		
Calamar de playa trinchado con salsa mery, pimientos de Padrón y salsa alioli		14,50 €
Grilled squid with mery sauce, Padrón peppers and alioli sauce		
★ Entrecot de ternera con patatas y verduras a la plancha		16,50 €
Grilled entrecote with baked potatoes and vegetables		
Steak tartar clásico, ¿le gusta suave o picante?	10,50 €	19,50 €
Classic steak tartar, do you like it spicy?		
Chuletitas de cordero lechal con patatas y pimientos de Padrón		17,50 €
Small Lamb chops with potatoes and Padrón peppers		
Solomillo de ternera con salsa de pimienta, patatas y pimientos de Padrón		21,50 €
Grilled beef sirloin with Oporto sauce and potatoes		

Postres / desserts

Nuestras tartas caseras by Jonathan Rabadán (consultar oferta)		5,50 €
Homemade cakes by Jonathan Rabadán (consult offer)		
Nuestro tradicional flan casero con helado de stracciatella y nata montada		5,00 €
Our traditional homemade cream caramel with stracciatella ice-cream and whiped cream		
Helados (chocolate, vainilla, fresa, leche merengada, stracciatella, yogur con frutos rojos o turrón)		5,00 €
Ice-creams (consult flavors)		
★ Ensalada de frutas de temporada con sorbete de menta fresca		5,00 €
Seasonal fruit salad with fresh mint sorbet		

★ Platos saludables. Consultar otras posibilidades de elaboración.
Healthy dishes. Check other elaborations

IVA incluido / VAT included

Platos a compartir / To share

Jamón ibérico de bellota del Valle de Los Pedroches, acompañado de pan con tomate

Iberian acorn ham and toasts with grated tomato

Ensalada Cesar con mezclum de lechugas, pollo crujiente, queso parmesano y croutons

Caesar salad with mix of lettuce, crispy chicken, parmesan cheese and croutons

Gambas al ajillo al pimentón de la Vera

Salted shrimps, garlic, olive oil and paprika

Entrecot de ternera a la plancha trinchado con patatas, verduras a la plancha y pimientos de Padrón

Grilled beef entrecote with potatoes, grilled vegetables and Padrón peppers

Nuestra Tarta Casera by Jonathan Rabadán acompañada de fruta de temporada

Homemade cake by Jonathan Rabadán with seasonal fruit

Bodega / Cellar

Agua mineral / Mineral water

Vino blanco / White wine, Juan de Juanes, D.O. Valencia

Vino tinto / Red wine, El Corral, D.O. Requena

Café o infusión & petit-four / Coffee or tea & petit-four

* Mínimo 2 personas / Mesa completa / De Domingo a Jueves

Mínimum 2 persons / All diners / From Sunday to Thursday

Snacks de bienvenida

Entrantes a compartir / Starters to share

Tartar de salmón y huevas de arenque con aliño de lima y eneldo y mayonesa de mostaza

Salmon tartar and herring roes with lime and dill dressing and mustard mayonnaise

Ensalada de tomate de la Huerta con ventresca de atún y cebolleta fresca con vinagreta de Balsámico de Módena

Valencian tomato and tuna belly salad with fresh onion and Balsamic vinaigrette

Calamares fritos a la romana con salsa alioli

Fried squid rings with alioli sauce

Plato principal a elegir / Choose main course

Merluza de pincho a la plancha con gambas salteadas

Grilled hake with salted shrimps, garlic and olive oil

Solomillo de ternera con salsa de pimienta o Roquefort y patatas asadas

Grilled Beef sirloin with pepper or Roquefort sauce and grilled potatoes

Postres / Dessert

Nuestras tarta casera by Jonathan Rabadán acompañada de fruta de temporada

Homemade cake by Jonathan Rabadán with seasonal fruit

Copa de Cava Brut, D.O. Cava

Bodega / Cellar

Agua mineral / Mineral water

Vino blanco / White wine, Juan de Juanes, D.O. Valencia

Vino tinto / Red wine, El Corral, D.O. Requena

Café o infusión & petit-four / Coffee or tea & petit-four

* Mínimo 2 personas / Mesa completa / De Domingo a Jueves

Mínimum 2 persons / All diners / From Sunday to Thursday



Reglamento (EU) N° 1169/2011

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Soliciten información a nuestro personal.

Establishment with available information regarding food allergies and intolerancies.
For information, request our staff.