

De 11:30h a 04:00h / From 11:30h till 04:00h

<i>Ensaladas / Salads</i>		1/2 Ración	Ración
♥	Ensalada de tomate de la Huerta con ventresca de atún y cebolleta fresca con vinagreta de balsámico de Módena Fresh market garden tomato and tuna belly salad with fresh onion and Balsamic vinaigrette	6,50 €	11,50 €
♥	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 €
●	Ensalada vegana con mezclum de lechugas, tomate de la huerta, maíz, cebolleta tierna, palmitos, olivas, espárragos blancos y vinagreta Vegan salad with mixed lettuce, tomato from the market garden, corn, chives, hearts of palm, olives, whiteasparagus and vinaigrette	6,00 €	10,50 €
<i>Entrantes / Starters</i>		1/2 Ración	Ración
♥	Jamón ibérico de bellota D.O. Valle de Los Pedroches, acompañado de pan tostado con tomate rallado Iberian acorn ham with toasts and grated tomato	11,50 €	21,50 €
♥	Lomos de sardina ahumada del Mediterráneo sobre quinoa roja y crujiente de caña de lomo (3/6 ud) Mediterranean smoked sardine loins on red quinos and crunchy iberian pork loin	6,50 €	11,50 €
♥	Tartar de atún con aliño de cítricos, escamas de jalapeños, mayonesa con un toque picante y sus tostas Tuna tartar with citrus dressing, jalapeño flakes, mayonnaise with a spicy touch and toasts	11,50 €	19,50 €
★	Ensaladilla "ONE VLC" de salmón marinado, patata, zanahoria, aceitunas verdes, judías boby, huevo, nabo daikon y mayonesa japonesa con aguacate y capellanet Salad "ONE VLC" of marinated salmon, potato, carrot, green olives, boby beans, egg, daikon turnip and Japanese mayonnaise with avocado and "capellanet"	7,50 €	12,50 €
♥	Carpaccio de bacalao con marinado casero de jengibre y citronela acompañado de pimientos rojos asados, piñones y brotes tiernos Carpaccio of marinated cod with ginger and citronella accompanied by roasted red peppers, pine nuts and tender shoots	7,50 €	12,50 €
♥	Salmorejo con jamón de pato, uvas y costrones (en temporada) Salmorejo with cured duck ham, grapes and croutons (in season)		7,50 €
♥	Crema de verduras de la huerta con crujiente de jamón ibérico Vegetable cream with crunchy iberian ham		6,50 €
	Gambas al ajillo con pimentón de La Vera Shrimps, garlic and olive oil with paprika from La Vera	6,00 €	10,50 €
	Calamares a la romana con salsa alioli Fried squid rings with alioli sauce	6,00 €	10,50 €
★	Pata de pulpo a la plancha con crema de patata y arena de pimentón de La Vera Grilled octopus leg with potato cream and paprika sand from La Vera		15,50 €
	Croquetas caseras de pollo de corral a l'ast (ud) Homemade chicken of corral à l'ast croquettes (ud)		1,50 €

Pasta / Pasta

1/2 Ración Ración

Espaguetis, con salsa: Boloñesa / Carbonara Spaghetti, with Bolognese / Carbonara sauce	6,00 €	9,00 €
Fideos udon con salteado casero de verduras, setas shiitake y salsa yakisoba Udon noodles sautéed with vegetables, shiitake mushrooms and yakisoba sauce		9,00 €
● Fideos veganos con salteado casero de verduras, setas shiitake y salsa de soja Vegan noodles with homemade sautéed vegetables, shiitake mushrooms and soya sauce		9,00 €

Tex-Mex

1/2 Ración Ración

Ensalada Cesar con mezclum de lechugas, pollo crujiente, queso parmesano y croutons Caesar salad with mix of lettuce, crispy chicken, parmesan cheese and croutons	5,50 €	9,00 €
Tiras de pollo extra crujientes con salsa mediterránea y patatas fritas Crispy chicken fingers with mediterranean sauce and fresh fries	5,50 €	9,00 €

Sandwiches*

con pan de molde blanco / with white sandwich bread

1/2 Ración Ración

♥ Vegetal: lechuga, rodajas de tomate natural, zanahoria rallada, espárragos blancos, piquillo, huevo duro y salsa tártara Vegetable: lettuce, sliced tomato, shredded carrots, white asparagus, piquillo pepper, boiled egg and tartar sauce (suplemento de 2€ con ventresca de atún o anchoas del Cantábrico)		7,00 €
Mixto clásico de jamón york y queso Havarti fundido Mixto: boiled ham and melted Havarti cheese		7,00 €

* Nuestros sandwiches se acompañan de patatas fritas / With french fries

Hamburguesas / Burguers*

con pan artesano / with traditional bread

120 grs/4.23 oz 240 grs / 8.47 oz

Ibérica: hamburguesa 100 % de secreto ibérico con jamón ibérico a la plancha, queso manchego curado, rúcula y mayonesa con un toque picante Iberian: 100% Iberian secret burger with grilled Iberian ham, cured manchego cheese, arugula and mayonnaise with a spicy touch	8,00 €	11,50 €
Americana: hamburguesa 100 % ternera con lechuga, queso cheddar fundido, bacon, cebolla confitada y nuestra salsa ligera de barbacoa American: Burger 100 % beef, with lettuce, melted cheddar cheese, bacon, caramelized onion and our soft BBQ sauce	7,50 €	10,50 €
● Vegana al estilo Clásico: hamburguesa Vegana con lechuga, cebolla, tomate y salsa romescu Classic Vegan style: Vegan burger with lettuce, onion, tomato and romescu sauce	7,50 €	10,50 €

100 grs/3.53 oz 200 grs / 7.06 oz

* Se acompañan de patatas fritas / With french fries

Bocadillos y pulgas* *con pan gallego · Solicita pan integral/sin gluten*

	Pulga	Bocadillo
De Atún: ventresca de atún, aceitunas verdes y anchoa del Cantábrico Tuna: tuna belly, green olives and anchovie	5,50 €	9,00 €
Peligroso: con jamón ibérico, tomate rallado y aceite de oliva Peligroso: iberian ham, grated tomato and olive oil	5,50 €	9,00 €
Calamares: anillas de calamar fritas a la romana con alioli Squid: fried squid rings with alioli sauce	5,50 €	9,00 €
Potro: carne de potro con ajetes salteados Foal: foal filets with sauteed garlic	5,50 €	9,00 €
Pepito: entrecot de ternera a la plancha con mantequilla Pepito: grilled beef steak with butter	5,50 €	9,00 €
Chivito: lomo adobado, bacon, queso cheddar fundido, cogollos de lechuga y salsa alioli Chivito: marinated tenderloin, bacon, cheddar cheese, lettuce and alioli sauce	5,50 €	9,00 €
Brascada: entrecot de ternera a la plancha, jamón ibérico y cebolla confitada Brascada: grilled beef steak, iberian ham and caramelized onion	6,00 €	10,50 €

* Nuestros bocadillos y pulgas se acompañan de patatas fritas / With french fries

Pescados y carnes / Fish & Meat



	1/2 Ración	Ración
♥ Merluza de pincho con verduras de temporada Grilled hake with seasonal grilled vegetables	10,50 €	17,50 €
Taco de lomo de atún asado con titaina valenciana Grilled tuna loin with valencian titaina		14,50 €
★ Rodaballo asado y cuscús de frutos secos con el jugo rustido de su espina Grilled turbot and couscous of nuts with the roasted juice of its spine		19,50 €
Suprema de pollo a la plancha con patatas fritas y pimientos de Padrón Grilled chicken supreme with French fries and Padrón peppers	7,00 €	11,50 €
★ Presa ibérica y patatas asadas a la sal de cabernet, puré de dátiles y pimientos de Padrón Cured Iberian Presa and roast potatoes with cabernet salt, date purée and Padrón peppers		14,50 €
♥ Entrecot de ternera a la plancha con patatas asadas y verduras de temporada Grilled beef entrecote with potatoes and seasonal grilled vegetables		16,50 €
Chuletitas de cordero lechal con patatas asadas y ajetes salteados Small lamb chops with grilled potatoes and sauteed garlic	10,50 €	17,50 €
Steak tartar clásico, ¿le gusta suave o picante? Classic steak tartar, ¿do you like it spicy?	11,50 €	19,50 €
♥ Solomillo de ternera a la plancha con patatas asadas y verduras de temporada Grilled beef sirloin with potatoes and seasonal grilled vegetables	11,50 €	19,50 €




* Suplemento de 2€ añadiendo salsa de pimienta o de Roquefort
2€ supplement adding pepper sauce or Roquefort

Postres / Desserts

1/2 Ración

Ración

Coulant de chocolate con helado de mandarina Chocolate coulant with tangerine ice cream	5,50 €
Nuestro tradicional flan casero con helado al gusto y nata montada Our traditional homemade cream caramel with ice-cream and whiped cream	5,00 €
Helados (chocolate, vainilla, fresa, leche merengada, stracciatella, yogur con frutos rojos, mandarina o turrón) Ice-creams (consult flavors)	5,00 €
Batidos (chocolate, vainilla, fresa, leche merengada, stracciatella, yogur con frutos rojos o turrón) Milk shakes (consult flavors)	5,50 €
 Fondant de chocolate con frutos rojos Chocolate fondant with red berries	5,50 €
 Ensalada de frutas de temporada con sorbete de piña colada (con alcohol) Seasonal fruit salad with pina colada sorbet (with alcohol)	5,00 €

-  Horario de Servicio: De 20:30 a 24:00 horas / Service hours: From 20:30 till 24:00 pm.
-  Platos saludables. Consultar otras posibilidades de elaboración / Healthy dishes. Check other elaborations.
-  Platos Veganos / Vegan dishes.

Horario de Servicio: De 11:30 a 4:00 horas / Service hours: From 11:30 till 4:00 am.
IVA incluido / VAT included

Alérgenos / Allergens:

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.



CASINO
CIRSA VALENCIA