

TAPAS

Cecina de Wagyu
con pan sarraceno y
tomate rallado / 30€

"Oído croquetas"
(4 uds.) De jamón ibérico y
lluvia de parmesano / 10€

Ensaladilla
con aguacate, ventresca de
atún y piparras / 14€

Calamar a la brasa
con mahonesa de wasabi,
lima y cilantro / 25€

Ventresca de atún
con tomate, piparra y
taperots / 19€

Alitas de pollo
con salsa teriyaki / 15€

Jamón Ibérico
pan sarraceno y tomate rallado / 22€

Gamba roja crujiente
con ajo verde y anacardos / 16€

Anchoas del cantábrico
pico de gallo y ajo encurtido / 15€

Para compartir

ENSALADA DE QUINOA ●
pepino, brotes de soja, cremoso de aguacate y tofu con
aderezo asiático / 12€

ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE
parmesano, beicon y tomate confitado con teriyaki / 16€

TARTAR DE ATÚN
con alga crujiente, salsa de aguacate y wasabi / 16€

COLIFLOR INDIA ●
con crema de maíz y pistachos / 12€

HUEVOS CAMPEROS ROTOS
con bogavante y langostinos / 29€



NUESTRO ADN PAELLAS

Paella Valenciana con pollo, conejo y
alcachofas en temporada
(2 pax mín.) / 16€

Arroz del Senyoret (2 pax mín.) / 21€

● Fideua de verduras en llanda / 15€

Arroz de pato confitado con ceps
y foie micuit / 26€

Fideua de marisco con fideo fino / 19€

Arroz de pollo de corral, calabaza
y ceps (2 pax mín.) / 19€

NUESTRAS BRASAS

Merluza de pincho con curry rojo / 24€

Lubina a la brasa con vinagreta asiática de frutos secos / 28€

Salmon lacado al jospier con salsa de cítricos con teriyaki y
aguacate a la brasa / 21€

Solomillo de cerdo ibérico Thai, arroz con col y cebolleta / 24€

Solomillo de ternera a la brasa con refrito de cebolleta y
malanga con salsa citronela / 30€

Presa de Black Angus a la brasa con patatas confitadas al
tomillo y coles de Bruselas especiadas / 30€

Chuleta de vaca a la brasa. Pieza de 1,2 kg con 45 días de
maduración / 65€

Bocados a dos manos

Burger de Wagyu
con beicon, queso ahumado
y cebolla caramelizada / 19€

Tacos Mejicanos
de ternera con cebolleta,
cilantro y salsa diablo / 15€

● **Veggie Burger**
con tomates confitados, aguacate
a la plancha y soyonesa / 18€

Postres

Tarta de queso gorgonzola / 7€

Tiramisú de galleta Lotus / 6,5€

Lemon crunch / 6,5€

Kinder-Only Joy / 7,5€

Brownie con cremoso de chocolate
negro y reduccion de naranja / 6,5€

Vinos
GEN
EROS
SOS

AMONTILLADO 4 PALMAS
copa 25€ / botella 180€

VERDIL DE GEL
copa 6,50€ / botella 28€

MOSCATEL VINTAGE CUA BELLA
copa 13,00€ / botella 80€



WINE NOT?

Vino Rosado

	copa (€)	botella (€)
MUGA D.O. Rioja	4,50	21
Impromptu Rosé D.O. Utiel Requena		36

Vino blanco

BAYAS Chozas Carrascal D.O. Utiel Requena	4	19
IMPROMPTU D.O. Utiel Requena		41
MATERIA D.O. Utiel Requena		89
ULISES D.O. Valencia		27
ALIATS D.O. Valencia		21
BLANC DE ENGUERA D.O. Valencia		23
MALVASIA SANT JAUME D.O. Valencia	4,5	20
PITA VIÑEDOS ORGANICOS D.O. Castilla y León	4,5	22
BELONDRADE Y LURTON* D.O. Castilla y León		69
ALEJAIEN CRIANZA D.O. C. y León		32
ABADIA RETUERA LEDOMAIN D.O. Rías Baixas		60
LAGAR DE CERVERA D.O. Rías Baixas		28
CARLOS MORO F.TENENCIA D.O. Rías Baixas		27
ZARATE D.O. Rías Baixas		28
MUGA D.O. Rioja	4,5	23
MARKUS MOLITOR KLOSTERBERG D.O. Mosel		31
LOUIS LATOUR CHABLIS D.O. Chablis		59
OBBERGO D.O. Somontano		24
ULTREIA D.O Bierzo		28

Vino tinto

BAYAS Chozas Carrascal D.O. Utiel Requena	4	19
MÓN D.O. Valencia		45
ALIATS D.O. Valencia		23
BOBOS D.O. Utiel Requena		41
TOMÁS GONZÁLEZ D.O. Ribera del Duero	4,5	23
CARMELO RODERO D.O. Ribera del Duero		39
ASTER CRIANZA D.O. Ribera del Duero		33
PSI PINGUS D.O. Ribera del Duero		79
PAGO DE CARRAOVEJAS D.O. Ribera del Duero		55
ABADIA RETUERTA SELECCIÓN D.O. Ribera		46
AVÁN CEPAS CENTENARIAS D.O. Ribera Duero		65
PESQUERA MILLENIUM D.O. Ribera del Duero		105
EL ANDEN DE LA ESTACION D.O. Rioja	4,5	23
MUGA CRIANZA D.O. Rioja		34
VIÑA ALBERDI D.O. Rioja		32
PRADO ENEA GRAN RESERVA D.O. Rioja		72
TORRE MUGA D.O. Rioja		96
TERMES NUMANTHIA D.O. Toro		41
20 ALDEAS D.O. Castilla y León		32
PAZO DE LA CUESTA D.O. Ribera Sacra		31
SIMONNET FEBVRE D.O. Bourgogne		37

Cava & Champagne

CAVA ROXANE D.O. Utiel Requena	4,5	24
CHOZAS BRUT NATURE D.O. Utiel Requena		34
TANTUM ERGO / E. ROSÉ D.O. Utiel Requena		48
CONDE DE HARO /C.HARO ROSÉ D.O. Rioja	7	28
JUVE I CAMPS RESV. FAMILIA D.O Cava		36
VEUVE CLICQUOT BRUT D.O. Champagne	13	80
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ D.O. Champagne		95
L. ROEDERER CRISTAL 2015 D.O. Champagne		439
DOM PERIGNON VINTAGE BRUT Champagne		290
AMOR DE DEUTZ D.O. Champagne		280
RUINART BLANC DE BLANCS D.O. Champagne		149

CERVEZAS

Heineken / 3,50€
Águila sin filtrar / 3,80€
Águila 1900 / 3,80€
Cruzcampo Gran Reserva / 4€
Cerveza artesanal / 5€

Arroces por encargo

Arroz de langosta / 41€
Arroz de bogavante seco / 32€
Arroz de pollo, ceps y alcachofas / 18€
Arroz abanda completo / 49,50€

el MIRADOR

de ONLY YOU

● Veggie option

ONLY YOU HOTEL VALENCIA

* Menu monday to friday from 13:30 to 15:30 (no holidays)

TAPAS

Smoked-Wagyu (cecina)

with buckwheat bread and grated tomato / 30€

"Oído croquettes"

(4 units) of iberian ham with parmesan cheese / 10€

Spanish salad

with tuna, avocado, basque chilli pepper / 14€

Grilled squid

with wasabi mayonnaise, lime and coriander / 25€

Tuna in olive oil

with tomato, piparra and taperots / 19€

Chicken wings

with teriyaki sauce / 15€

Iberian ham

with buckwheat bread and grated tomato / 22€

Crunchy red prawn

with green garlic and cashews / 16€

Cantabrian anchovies

pico de gallo and pickled garlic / 15€



WINE NOT?

Rosé Wine

	cup (€)	bottle (€)
MUGA D.O. Rioja	4,50	21
Impromptu Rosé D.O. Utiel Requena		36

White Wine

BAYAS Chozas Carrascal D.O. Utiel Requena	4	19
IMPROMPTU D.O. Utiel Requena		41
MATERIA D.O. Utiel Requena		89
ULISES D.O. Valencia		27
ALIATS D.O. Valencia		21
BLANC DE ENGUERA D.O. Valencia		23
MALVASIA SANT JAUME D.O. Valencia	4,5	20
PITA VIÑEDOS ORGANICOS D.O. Castilla y León	4,5	22
BELONDRADE Y LURTON* D.O. Castilla y León		69
ALEJAIEN CRIANZA D.O. C. y León		32
ABADIA RETUERA LEDOMAIN D.O. Rías Baixas		60
LAGAR DE CERVERA D.O. Rías Baixas		28
CARLOS MORO F.TENENCIA D.O. Rías Baixas		27
ZARATE D.O. Rías Baixas		28
MUGA D.O. Rioja	4,5	23
MARKUS MOLITOR KLOSTERBERG D.O. Mosel		31
LOUIS LATOUR CHABLIS D.O. Chablis		59
OBERGO D.O. Somontano		24
ULTREIA D.O Bierzo		28

Red Wine

BAYAS Chozas Carrascal D.O. Utiel Requena	4	19
MÓN D.O. Valencia		45
ALIATS D.O. Valencia		23
BOBOS D.O. Utiel Requena		41
TOMÁS GONZÁLEZ D.O. Ribera del Duero	4,5	23
CARMELO RODERO D.O. Ribera del Duero		39
ASTER CRIANZA D.O. Ribera del Duero		33
PSI PINGUS D.O. Ribera del Duero		79
PAGO DE CARRAOVEJAS D.O. Ribera del Duero		55
ABADIA RETUERTA SELECCIÓN D.O. Ribera		46
AVÁN CEPAS CENTENARIAS D.O. Ribera Duero		65
PESQUERA MILLENIUM D.O. Ribera del Duero		105
EL ANDEN DE LA ESTACION D.O. Rioja	4,5	23
MUGA CRIANZA D.O. Rioja		34
VIÑA ALBERDI D.O. Rioja		32
PRADO ENEA GRAN RESERVA D.O. Rioja		72
TORRE MUGA D.O. Rioja		96
TERMES NUMANTHIA D.O. Toro		41
20 ALDEAS D.O. Castilla y León		32
PAZO DE LA CUESTA D.O. Ribera Sacra		31
SIMONNET FEBVRE D.O. Bourgogne		37

Sparkling Wine

CAVA ROXANE D.O. Utiel Requena	4,5	24
CHOZAS BRUT NATURE D.O. Utiel Requena		34
TANTUM ERGO / E. ROSÉ D.O. Utiel Requena		48
CONDE DE HARO /C.HARO ROSÉ D.O. Rioja	7	28
JUVE I CAMPS RESV. FAMILIA D.O Cava		36
VEUVE CLICQUOT BRUT D.O. Champagne	13	80
VEUVE CLICQUOT BRUT ROSÉ D.O. Champagne		95
L. ROEDERER CRISTAL 2015 D.O. Champagne		439
DOM PERIGNON VINTAGE BRUT Champagne		290
AMOR DE DEUTZ D.O.Champagne		280
RUINART BLANC DE BLANCS D.O. Champagne		149

To share

QUINOA SALAD ●

with cucumber, bean sprouts, creamy avocado, tofu and asian sauce / 12,00€

CRISPY CHICKEN CAESAR SALAD

with parmesan, bacon and pickled tomatoes with teriyaki sauce / 16,00€

TUNA TARTAR

with crispy seaweed, avocado sauce and wasabi / 16€

INDIAN COLIFLOWER ●

with corn cream and pistachios / 12€

FRIED CAMPER EGGS

with prawns and lobster / 29€



OUR DNA PAELLAS

Valencian paella with chicken, rabbit and artichoke (2 pax min.) / 16€

Senyoret paella (2 pax min.) / 21€

● Vegetable fideua "en llanda" / 15€



Duck confit rice with ceps and foie / 26€

Shellfish fideuá (thin short pasta) / 19€

Free-range chicken paella with pumpkin and mushrooms (2 pax min.) / 19€

Eat with your hands

Wagyu burger

with bacon, smoked cheese and caramelized onion / 19€

Mexican beef tacos

with spring onion, coriander and Devil's sauce / 15€

Veggie Burger ●

with slow-cooked tomatoes, grilled avocado and "soyonnese" (soy mayonnaise) / 18€

MEAT LOVERS

Grilled hake with red curry / 24€

Grilled sea bass with Asian nut vinaigrette / 28€

Josper lacquered salmon with citrus sauce, teriyaki and grilled avocado / 21€

Thai grilled Iberian pork tenderloin, rice with cabbage, chives / 24€

Grilled beef tenderloin with fried onion, malanga and citronella sauce. 0,2 kg piece / 30€

Grilled Black Angus steak with thyme confit potatoes and spiced Brussels sprouts / 30€

Grilled T-bone steak. 45 days of maturation - 1,2 kg piece / 65€

Dessert

Gorgonzola cheesecake / 7€

Tiramisu of Lotus biscoff / 6,5€

Lemon crunch / 6,5€

Kinder-Only Joy / 7,5€

Brownie with dark chocolate creams, orange reduction and caramelized nuts / 6,5€

S
W
E
E
T
w
i
n
e

AMONTILLADO 4 PALMAS

glass 25€ / bottle 180€

VERDIL DE GEL

glass 6,50€ / bottle 28€

MOSCATEL VINTAGE CUVA BELLA

glass 13€ / bottle 80€

Paellas on request

Lobster Paella / 41€

Dry lobster Paella / 32€

Chicken paella with ceps and artichoke / 18€

Complete abanda paella / 49,50€

BEERS

Heineken / 3,50€

Águila sin filtrar / 3,80€

Águila 1900 / 3,80€

Cruzcampo Gran Reserva / 4€

Craft beer / 5€

Ask for our kids specials!

IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED