

TROTAMUNDOS

FOOD OF  THE WORLD
VALENCIA



FOOD

LET'S EAT



DELICIAS SIBARITAS

Gourmet delights

Jamón ibérico "lazo", 100% etiqueta negra

Iberian acorn-feeel ham

50 gr 14,00€

100 gr 24,00€

Tabla de quesos:

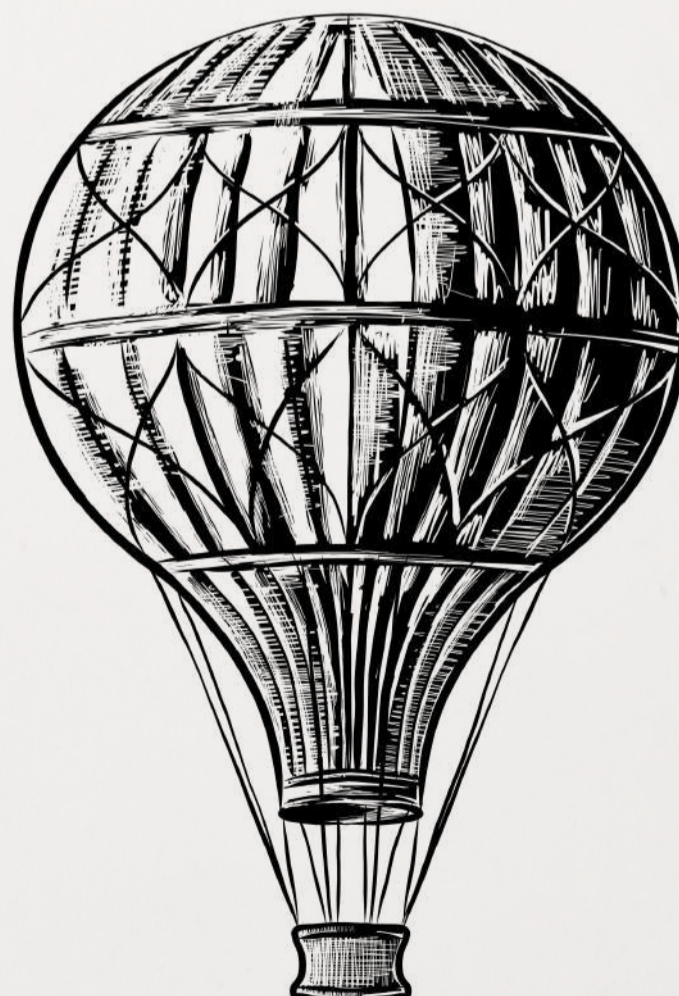
Cheeses assortment:

Media Half 10,00€

Ración Ration 18,00€

Agarimo, El parral, Grus de Castrum,

Zalamero, Comte 24 m Gelinotte



**PARA
COMPARTIR
... O NO**

To share ... or not

Ensaladilla de ventresca con aguacate y piparras 9,50€
Russian salad with tuna, avocado and basque chilli pepper

Tiradito de atún con frutas picantes 17,00€
Tiradito of tuna with spicy fruit

**Tartar de salmón de dos texturas en ensalada
de quinoa y pepino con aderezo asiático** 14,00€
*Two-texture salmon tartar with quinoa and cucumber
salad with asian dressing*

Ceviche de merluza con choclos 14,00€
Hake ceviche with corn

Croquetas de jamón de bellota unidad. 2,50€
Croquettes of acorn-fed serrano ham 4 ud. 9,00€

**Huevos ecológicos rotos con bogavante,
patatas, cilantro, piparra y salsa chipotle** 21,00€
*Fried organic eggs on chips, lobster, coriander,
basque chilli pepper and chipotle sauce*



Bocados a dos manos

Eat with your hands

Hamburguesa de Wagyu a la brasa con bacon, cheddar ahumado y cebolla caramelizada <i>Grilled Wagyu hamburger with bacon, smoked cheddar and caramelised onion</i>	18,00€
Mac and cheese con carrillera de cerdo <i>Mac and cheese with pork cheek</i>	13,00€
Brioche de langosta con patatas fritas <i>Lobster brioche with potato chips</i>	21,00€
Tacos mejicanos de ternera con cebolleta y cilantro, con su toque de salsa diablo <i>Mexican beef tacos with spring onion and coriander, and a touch of Devil's sauce</i>	12,00€
Sandwich de pastrami estilo Nueva York <i>Pastrami NY Style sandwich</i>	15,00€
Sandwich Only Club <i>Only Club sandwich</i>	14,00€

AMANTES DE LA CARNE

Meat lovers

Costillas de cerdo al estilo cajún con cebolla morada encurtida <i>Cajun-style pork ribs with pickled red onion</i>	17,00€
---	--------

SELECCIÓN VEGANA

Vegan life

**Ensalada de papaya, espinacas, tomate, chile
habanero y semillas de calabaza** 11,00€

*Salad with papaya, spinach, tomato, habanero chilli
and pumpkin seeds*

**Hamburguesa vegana con tomates confitados,
guacamole de berros y soyonesa** 12,00€

*Vegan hamburger with slow-cooked tomatoes, watercress guacamole
and "soyonese" (soy mayonnaise)*

**Coca de cebolla caramelizada con crema de setas,
espárragos y berros** 12,00€

*Coca (flatbread) topped with caramelised onion and a wild
mushroom, asparagus and watercress puree*



MOMENTOS DULCES

The sweet moments

Tarta de queso gorgonzola

Gorgonzola cheese cake

6,90€

Lemon crunch

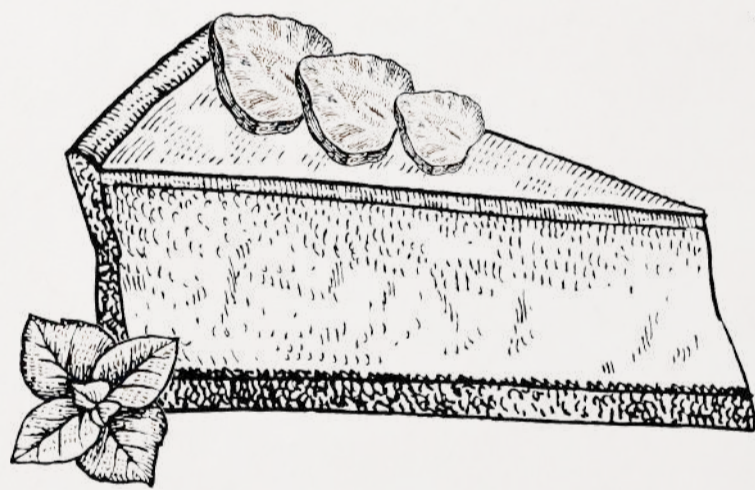
Lemon crunch

6,90€

Mousse de chocolate negro con caramelo de lima

Black chocolate mousse with lime sweet

6,90€



ALÉRGENOS

ALLERGENS



Gluten
Gluten



Sulfito
Sulphite



Huevo
Egg



Apio
Celery



Lácteos
Milk



Pescado
Fish



Frutos secos
Nuts



Altramuces
Lupins



Moluscos
Shellfish



Soja
Soya



Marisco
Marisco



Mostaza
Mostaza



Cacahuetes
Peanuts



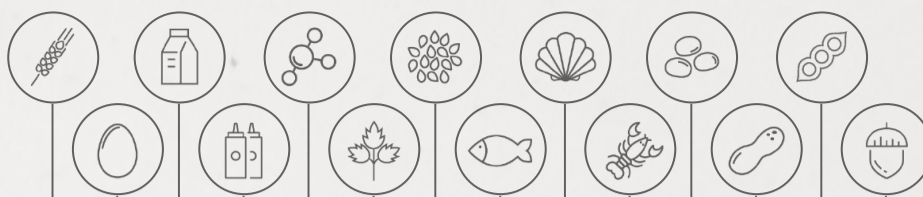
Sésamo
Sesame



Contiene trazas
Contain traces



Puede contener trazas
May contain traces



DELICIAS SIBARITAS

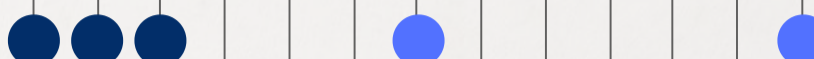
Gourmet delights

Jamón ibérico

Iberian ham

Tabla de quesos

Selection of cheeses



PARA COMPARTIR...O NO

To share ... or not

Ensaladilla de ventresca con aguacate

Russian salad with tuna and avocado



Tiradito de atún con frutas picantes

Tiradito of tuna with spicy fruit



Tartar de salmón de dos texturas

Two-texture salmon tartar with quinoa



Ceviche de merluza

Hake ceviche with corn



Croquetas de jamón de bellota

Croquettes of acorn-fed Serrano ham



Huevos ecológicos rotos con bogavante

Fried organic eggs on chips and lobster



BOCADOS A DOS MANOS

Eat with your hands

Hamburguesa de Angus a la brasa

Grilled Angus hamburger



Macarrones con queso y carrillera de cerdo

Mac and cheese with pork cheek



Brioche de langosta con chips de patatas

Lobster brioche with potato chips



Tacos mejicanos

Mexican "tacos"



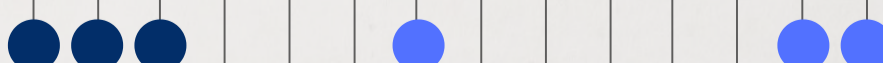
Sandwich pastrami

Pastrami sandwich



Sandwich Only Club

Only Club sandwich



PLATOS PARA CARNÍVOROS

Dishes for carnivores

Costillas de cerdo al estilo cajun
Cajun-style pork ribs with pickled red onion

GREEN LOVERS

Vegan dishes

Ensalada de papaya y espinacas
Salad with papaya and spinach

Hamburguesa vegana
Vegan hamburger

Coca de cebolla caramelizada
Coca (flatbread) topped with caramelised onion

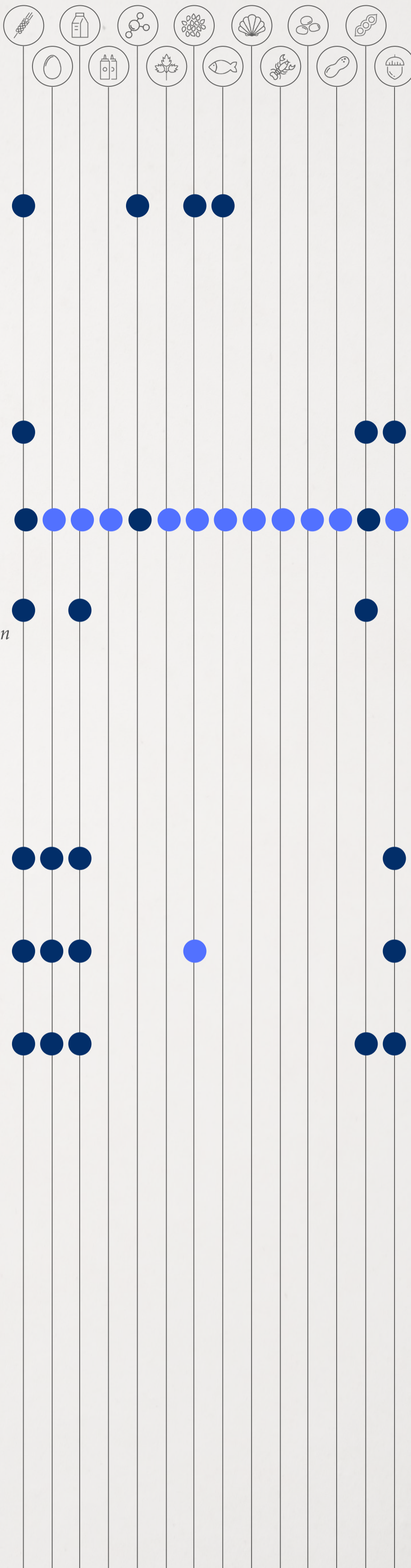
MOMENTOS DULCES

The sweet moment

Tarta de queso gorgonzola
Gorgonzola cheese cake

Lemon crunch
Lemon crunch

Mousse de chocolate negro
Black chocolate mousse with lime sweet



DRINKS

LET'S DRINK



REFRESCOS Refreshments

33cl Agua / Agua con gas	Water / Sparkling water	3,50€
50cl Agua	Water	4,50€
Refrescos	Soft Drinks	4,50€
Soda, Tónica	Soda, Tonic	4,50€
Zumos variados	Assorted juices - Minute Maid	4,50€
Bitter		4,50€
Appetiser		4,50€
Burn		4,50€
Tinto de verano	Summer red	6,00€
Sangría blanca	Martin Codax	25,00€

CERVEZAS

Beers

Heineken		4,00€
Heineken 0.0%		4,00€
Aguila sin filtrar		4,00€
Cruzcampo Gran Reserva		4,50€
Desperados		4,50€
Paulaner		5,00€
Guinness		4,75€
Radler		4,00€
Ladrón de manzanas		3,00€

MANZANILLAS Y JERECESES

Manzanilla and Jerez wine

Tio Pepe	5,00€
Manzanilla la Guita en Rama	5,50€

VINOS DULCES

Sweet wines

Mistela	5,00€
Verdil de gel	6,00€
Cuva vella 1980	7,00€

RON

Brugal Blanco Supremo	13.00€
Bacardi Blanco	13.00€
Brugal Añejo	14.00€
Diplomatic	16.00€
Brugal Extraviejo	16.00€
Santa Teresa 1796	19.00€
Brugal 1888	22.00€

VODKA

Eristoff	13.00€
Grey Goose	16.00€
Belvedere	16.00€
Beluga	19.00€

GINEBRA

Star Bombay	15.00€
Mombasa Club	16.00€
Gin Mare	16.00€
Roku	17.00€
Brockmans	17.00€
Spismith	18.00€
Oxley	18.00€
Malabusca	19.00€
Monkey 47	19.00€

WHISKY

Jim Beam Bourbon	12.50€
Dewars 12	15.00€
Maker 's Mark	17.00€
The Glenrothes 12	17.00€
Glenmorangie	20.00€
Maker 's Mark 46	25.00€
The Macallan Double Cask	27.00€
Yamazaki Destiller Reseve	28.00€
Hibiki Japones	30.00€

BRANDY & COÑAC

Carlos I	12.00€
Hennessy VS	12.50€
Courvoisier V.S.O.P	12.50€
Ysabel Regina	12.50€
Hennessy X.O	40.00€

TEQUILA & MEZCAL

El Casamigos Silver/Añejo	19.00€
Patron Silver/Añejo	16.00€
Mezcal Casamigos	16.00€
Mezcal Xiaman	26.00€

LICORES & CREMAS

Orujo blanco	Chupito Shot 4.00€
Orujo de Hierbas	
Crema de Orujo	Copa Glass 6.50€
Cassalla	
Crema de Arroz	
Licor 43	
Pacharán	
Ponche Caballero	
Limoncello	
Baileys	
Grand Manier	
Licor de café Can Rich	
Licor de hierbas ibicencas Can Rich	

Una historia de viajes y bares...

Bienvenidos a Valencia... pasen, beban y disfruten.

A story about trips and bars...

Welcome to Valencia... come, drink and enjoy.

SIGNATURE COCKTAILS

by Ivan Talens

MARTINEZ

12,00€

Mucha historia alberga este clásico que preparamos con ginebra Sipsmith, licor marrasquino y de higo con vermut rosso

This classic cocktail made with Sipsmith gin, maraschino liqueur, fig liqueur and vermouth rosso is full of history.

ADONIS

10,00€

Señorial y perfecto aperitivo que componen dos vinos, vermut y vino de Jerez, refrescado y servido en coupette. Su aroma y sabor son los principales testigos y embajadores de su exquisitez.

A noble and perfect aperitif that combines two wines, vermouth and sherry, cooled and served in a coupette glass. Its aroma and flavours are the main witnesses and ambassadors of its delicacy.

TARTUFO NEGRONI

14,00€

Desde la capital Milán, un clásico pero con esencia de la terreta a base de bitter y aromas de trufa de Morella, ginebra y vermut a partes iguales.

From Milan comes a classic cocktail but with the added touch of our homeland in the way of bitter and equal amounts of Morella truffle, gin and vermouth.

ESPRESSO

CREMAET MARTINI

12,00€

Tómate un "cremaet" hecho cocktail: Ron añejo, canela, limón, naranja café Nespresso, licor de café y azúcar.

"Cremaet" dessert turned into cocktail: Aged rum, cinnamon, lemon, orange, Nespresso coffee, coffee liqueur, sugar.

ALICANTE MULE

13,00€

Nuestra querida Malabusca con jugo de lima, ginger beer y mermelada de nísperos... A beber!

Our beloved Malabusca with lime juice, ginger beer and medlar jam... To us!

NDM NUCLEAR

DAIQUIRI MANDARINA

12,00€

Alto nivel de ron Jamaicano, mandarina, jugo de lima y azúcar.

Excellent Jamaican rum, mandarin, lime juice and sugar.

BLOODY CLÓCHINA

13,00€

Tomate y mar: Belvedere, jugo de clóchinas, salsa de chiles, jugo de limón, sal y pimientas.

Tomato and sea: Belvedere, clochina mussel juice, chili sauce, lemon juice, salt and pepper.

MARGARITA MEX

14,00€

Ándele, Ándeleeee!!! Puro sabor a México: Mezcal Casamigos, triple seco, jugo de lima, mandarina, pomelo y chile habanero con toque de sal.

"Ándele, Ándeleeee!!!" The taste of Mexico, Mezcal Casamigos, triple sec, lime, mandarin and grapefruit juice, Habanero chili and a pinch of salt.

BASIL PISCO SOUR

13,00€

De los sours más clásico pero con notas mas vegetales, agitando Pisco Barsol quebranta, jugo de limón, albahaca, espárrago verde, clara de huevo y bitter angostura.

From the most classic sours but with greener notes, shaking Pisco Barsol Quebranta, lemon juice, basil, wild asparagus, egg white and angostura.

JULEPE RIBERA DEL XÚQUER

13,00€

Un julepe frutal y fresco con pulpa de kaki y bourbon Maker's Mark.

A fruity, fresh julep with persimmon flesh and Maker's Mark Bourbon.

CITRUS AGAIN

13,00€

El poder de los cítricos con Roku, licor de yuzu, compota amarga de cítricos, jugo de lima, lima, clara de huevo, polvo de naranja y aroma de azahar

The power of citrus fruit with Roku, yuzu liqueur, bitter citrus preserve, lime juice, lime, egg white, orange dust and orange blossom essence.

DE LA HUERTA AL BAR 14,00€

Ahora ya puedes beberte nuestra huerta: Mezcal Xiaman con pimiento, apio, lima, hoja de naranjo, pepino y clara de huevo con AOVE de Viver, pimienta y sal. Toma ya!!!

You can now drink our kitchen garden: Mezcal Vida with pepper, celery, lime, orange leaf, cucumber and egg white, with Extra Virgin Olive Oil, pepper and salt. Try and beat that!!!

COCKTAILS INOFENSIVOS

HARMLESS COCKTAILS

Sin Alcohol Alcohol-free

ONLY FLOWER

8,00€

Flores y violetas en long drink, zumo de frutos rojos, jugo de limón, sirope de violetas, frutos rojos y top de tónica de hibiscus y top de bitter.

Flowers and violets in a long drink with red berry juice, lemon juice, violet syrup, red berries and hibiscus tonic to top it up and bitter top.

MEL DE ROMER FIZZ

8,00€

Un trago largo con miel, romero, sirope de cerveza 0,0, lima y soda.

Long drink with honey and rosemary, alcohol-free beer syrup, lime and soda.

VINO BLANCO White Wine

BAYAS ONLY YOU D.O. Utiel Requena	5€ / 20€
MUGA 2020 D.O. Rioja	5€ / 20€
BLANC D'ENGUERA Enguera, Valencia	/ 20€
FINCA MONTEPEDROSO VERDEJO D.O. Rueda	/ 20€
LA TRUCHA D.O. Rías Baixas	/ 25€
FLOR DE MUGA 2018 D.O. Rioja	/ 38€
CAN RICH BLANCO ERESO Ibiza	/ 21€

VINO ROSADO Rosé Wine

CAN RICH ROSADO BES Ibiza	/ 20€
BOBAL DE SAN JUAN D.O. Utiel Requena	5€ / 22€



copa / botella
glass / bottle

VINO TINTO Red Wine

BAYAS ONLY YOU D.O. Utiel Requena	6€ / 20€
MUGA CRIANZA 2018 D.O. Rioja	7€ / 20€
LES ALCUSSES D.O. Valencia	/ 20€
FORCALLA DE ANTONIA D.O. Valencia	/ 23€
SUPERIUS QUOD D.O. Utiel Requena	/50€
REMELLURI RESERVA 2012 D.O. Rioja	/ 30€
MUGA RESERVA SELECCION ESPECIAL 2016 D.O. Rioja	/ 36€
PÉTALOS DEL BIERZO D.O. Ribera del Duero	/ 25€
ARZUAGA CRIANZA D.O. Ribera del Duero	/ 26€
MATARROMERA CRIANZA D.O. Ribera del Duero	/ 28€
DEHESA DE LOS CANONIGOS D.O. Ribera del Duero	/ 35€
AALTO 2018 D.O. Ribera del Duero	/ 36€
ALMIREZ D.O Toro	/ 32€

CAVA & CHAMPAGNE

CHOZAS CARRASCAL BRUT NATURE D.O. Cava	7€/ 30€
TAMTUN ERGO/ERGO ROSÉ D.O. Cava	8€/ 37€
VEUVE CLICQUOT YELLOW LABEL D.O. Champagne	9€/ 55€
DEUTZ BRUT CLASSIC D.O. Champagne	/ 60€
MOET BRUT IMPERAL D.O. Champagne	/ 58€
MOET ROSE IMPERAL D.O. Champagne	/ 68€
RUINART ROSE D.O. Champagne	/ 80€
DOM PERIGNON LUMINOSO D.O. Champagne	/ 195€

copa / botella
glass / bottle

COFFEE WORLD TOUR

LET'S HAVE COFFEE



Recetario Maestro Barista

Café Can Rich	5.50€
Café espresso, azúcar, licor de café caleta Can Rich, cacao en polvo y hielo Espresso, sugar, Can Rich coffee liqueur, cocoa powder and ice	
Café del tiempo Cold coffee	5.50€
Con o sin alcohol - with or without alcohol Hielo, limonada, Curaçao o Blue Curaçao y café espresso Ice, lemonade, Curaçao or Blue Curaçao & espresso coffee	
Nuestros recuerdos Our memories	5.50€
Café doble espresso con una bola de helado de vainilla bañado con whisky irlandés Double espresso with scoop of vanilla ice cream topped with Irish whiskey	
Espresso	2.85€
Café Cortado	3.00€
Café con leche Coffee with milk	3.50€
Americano American coffee	3.00€
Cappuccino	4.00€
Bombón Sweet coffee with condensed milk	3.50€
Latte Macchiato	3.75€
Chai Latte	4.00€
Chocotaza Hot chocolate	4.50€
Carajillo Coffee with a little alcohol	4.50€
Cremaet de ron Coffee with rum	5.00€
¡Atrévete a probar el café típico de valencia! Dare to try the typical coffee in Valencia!	
Té e Infusiones Tea and Infusions	3.50€

Personaliza tu café con: Personalize your coffee with:
LECHE DE VACA · AVENA · ALMENDRA · SOJA · ARROZ

VERMUTERIA

LET'S HAVE APERITIF

VERMUT ROJO Y LATAS DE CONSERVA

Red vermouth and tin cans

MARTINI FIERO 6.00€

VITTORE Valencia 6.00€

Combinación perfecta de acidez y dulzor, recuerdos a canela, regaliz y clavo Perfect blend of acidity and sweetness evoking cinnamon, liquorice and clove

YZAGUIRRE RESERVA Tarragona 6.00€

Combinación de madera y fruta madura dejando una experiencia intensa y compleja Blend of wood and ripe fruit that leaves an intense, complex experience

LA COPA Cádiz 6.00€

Toque jerezano con un delicado final amargo Sherry touch with a delicate bitter finish

Papas con salsa L'Espinaler 1.50€
Potatoes with L'Espinaler sauce

Mejillón Rías gallegas escabeche 4.00€
Marinated mussels from the Rías Gallegas

Boquerón en vinagre Marinated anchovies 4.00€

El placer
de algo muy
nuestro, el...

LET'S HAVE VALENCIAN LUNCH

ESMORÇARET
A PARTIR DE
NOVIEMBRE



ALMUERZO COMPLETO

Full Valencian lunch tasting

EL RITUAL MÁS IMPORTANTE DE LA CIUDAD

THE MOST IMPORTANT RITUAL IN THE CITY

Algo sobre el almuerzo Algo sobre el almuerzo Algo sobre el
almuerzo Algo sobre el almuerzo Algo sobre el almuerzo Algo
sobre el almuerzo Algo sobre el almuerzo Algo sobre el almuerzo
Algo sobre el almuerzo Algo sobre el almuerzo Algo sobre el
almuerzo Algo sobre el almuerzo Algo sobre el almuerzo Algo
sobre el almuerzo Algo sobre el almuerzo Algo sobre el almuerzo

Una tapa para abrir boca

Un almuerzo personalizado
entre nuestra variedad de
productos de mezcla y panes

Café y bebida

20.00€

Only
YOU

HOTEL VALENCIA

TROTAMUNDOS

FOOD OF  THE WORLD

VALENCIA