


CARTA

RESTAURANT
AUDAZ
PAELLES & TAPES - BAR
by *Valentino's*

NUESTRAS TAPAS AL MEJOR ESTILO VALENTINO'S OUR TAPAS AT BEST VALENTINO'S STYLE

TAPAS · TAPAS

T1. "Coca de vidre" untada con tomate de Maresme <i>"Coca de vidre" flatbread with tomato from Maresme</i>	2.8€
T2. Jamón de bellota Cinco Jotas  1/2 50gr. 13.8€ Completa 100gr. 26.8€ <i>5J Iberian acorn-fed ham</i> <i>Complete portion</i>	
T3. Anchoas de Santoña en aceite de oliva (2 lomos) <i>Anchovies from Santoña in olive oil (2 Uds.)</i>	4.6€
T4. Patatas bravas Las Gallegas de Secano en rodajas <i>Patatas bravas Las Gallegas de Secano (spicy fried potatoes)</i>	5.9€
T5. Croquetas de jamón ibérico, tinta de calamar o cocido (Ud.) <i>Iberian cured ham croquettes, squid's ink or stew (Ud.)</i>	2.4€
T6. Calamar de playa a la plancha con ajo y perejil <i>Grilled beach squid with garlic and parsley</i>	13.9€
T7. Calamar de playa a la Andaluza <i>Andalusian-style beach squid</i>	13.6€
T8. Sepietas a la plancha al estilo Valentino's (2 Uds.) <i>Grilled cuttlefish in the Valentino's style (2Uds.)</i>	9.8€
T9. Pescadito frito con pimientos de Padrón <i>Fried fish with Padron peppers</i>	7.8€
T10. Chistorra de Irati con rodajas de patata Gallega <i>Chistorra sausage from Irati with Galician potato slices</i>	6.9€
T11. Pulpo a la gallega con base de patata y trufa blanca <i>Galician-style octopus with potatoes and white truffle</i>	15.9€
T12. Dados de buey con pimientos del piquillo y soja <i>Beef cubes with piquillo peppers and soy sauce</i>	14.4€
T13. Tataki de atún rojo de la Ametlla de Mar con salsa de soja <i>Red tuna tataki from Ametlla de Mar with soy sauce</i>	14.9€
T14. Ostra crujiente con wasabi (3 Uds.) <i>Crispy oyster with wasabi (3 Uds.)</i>	12.9€
T15. Morcilla de Burgos con manzana confitada <i>Burgos blood sausage with apple confit</i>	8.9€
T16. Fingers de pollo con sésamo dorado y negro con salsa al curry <i>Chicken fingers with golden and black sesame with curry sauce</i>	8.9€
T17. Huevos estrellados con jamón ibérico o chistorra de Irati <i>Griddle fried eggs with Iberian cured ham or chistorra sausage from Irati</i>	8.5€
T18. Surtidos de cáscaras del mar <i>Assortment of shellfish</i>	9.9€
T19. Brocheta de gamba roja pelada (3 Uds.) <i>Peeled red prawn brochette (3 Uds.)</i>	9.7€
T20. Gambas rojas al ajillo al estilo Valentino's <i>Garlic red prawns in Valentino's style</i>	14.8€
T21. Gambas rojas de Vilanova a la plancha (3 Uds.) <i>Grilled red shrimps from Vilanova (3 Uds.)</i>	14.8€
T22. Cigala abierta por la mitad de Sant Carles de la Ràpita (2 Uds.) <i>Open crayfish from Sant Carles de la Ràpita (2 Uds.)</i>	13.7€
T23. Arenque ahumado con base de pulpà y pepitas de tomate <i>Smoked herring on a bed of tomato seeds</i>	6.8€
T24. Rabo de toro deshuesado al vino tinto con puré de patata trufada <i>Boneless bull's tail to red wine with truffled mashed potatoes</i>	14.9€
T25. Saquito de hojaldre con pescado de roca (Ud.) <i>Puff pastry bag with rock fish (Ud.)</i>	3.7€
T26. Calçot de tinta de calamar (Ud.) <i>Squid ink "Calçot" (Ud.)</i>	3.7€
T27. Pimientos del Padrón <i>Padrón pepper</i>	6.7€
T28. Servicio de pan variado (Soja, centeno, espelta) <i>Assortment of bread (Soy, rye and espelt)</i>	3.5€


EL BUEN SABOR DE NUESTROS ENTRANTES A GOOD TASTE OF OUR STARTERS

ENTRANTES · STARTERS

P1. Ensalada tibia de Jamón Ibérico crujiente y alcachofas <i>Warm salad of crispy Iberian cured ham and artichokes</i>	10.9€
P2. Ensalada de queso de cabra gratinado con nueces y pasas <i>Gratin goat's cheese salad with walnuts and raisins</i>	10.9€
T32. Ensalada de tomate rosa de Barbastro con ventresca de atún <i>Barbastro pink tomato salad with tuna belly</i>	12.9€
T33. Gran parrillada de verduras de la huerta al estilo Valentino's <i>Large grilled vegetable platter, Valentino's style</i>	11.3€
T35. Gran parrillada de setas variadas <i>Large grilled platter of assorted wild mushrooms</i>	11.3€
P3. Sopa de pescado y marisco al estilo Valentino's o Gazpacho <i>Fish and seafood soup, Valentino's style or Gazpacho</i>	8.7€
T36. Escalivada de pimiento rojo y berenjena con arenque ahumado <i>"Escalivada" of red pepper and aubergine with smoked herring</i>	11.6€

NUESTRAS ESPECIALIDADES EN CARNES OUR SPECIALTIES IN MEATS

CARNES · MEATS

P4. Entrecot de ternera D.O. de Ávila 350gr. <i>Ávila beef entrecôte 350gr.</i>	19.9€
P5. Chuletón de ternera de Ávila 600gr. <i>Ávila beef steak 600gr.</i>	38.4€
P6. Confit de pato con manzana confitada <i>Duck confit with apple confit</i>	16.9€
P7. Carrilleras de cerdo ibérico deshuesadas con reducción de vino Oporto <i>Boneless pig cheeks with Port wine reduction</i>	16.9€
P8. Secreto Ibérico  mostaza a la vieja con un toque de miel <i>Iberic secret mustard to the old with a touch of honey</i>	14.9€
P9. Pierna de cordero al horno con verduras <i>Roast leg of lamb with vegetables</i>	19.9€

LO MEJOR DEL MAR CON UN TOQUE DE SABOR A VALENTINO'S THE BEST OF THE SEA WITH A TOUCH OF TASTE TO VALENTINO'S

PESCADOS · FISH

T41. Tataki de atún rojo de la Ametlla de Mar con salsa de soja 200gr. <i>Red tuna tataki from Ametlla de Mar with soy sauce 200gr.</i>	23.9€
P10. Lenguado a la Donostiarra <i>Sole Donostiarra-Style</i>	22.6€
P11. Dorada del Mediterráneo a la espalda con un toque de jerez al estilo Valentino's <i>Mediterranean gilt head bream "a la espalda" with touch of sherry in Valentino's style</i>	19.8€
P12. Pescado de lonja <i>Catch of the day</i>	S/M
P13. Bacalao a la llauna con alubias de Tolosa estilo Valentino's <i>Cod "a la llauna" with beans from Tolosa, Valentino's style</i>	16.7€
P14. Gran caldero de arroz caldoso de bogavante al estilo Valentino's P/P (mínimo 2 personas) <i>Large dish of soupy rice with lobster, Valentino's style per person (2 people minimum)</i>	23.9€
P15. Tartar de atún <i>Tuna tartare</i>	24.5€

* SUPLEMENTO TERRAZA - * SURCHARGE ON TERRACE

* En caso de intolerancia o alergia alimenticia comunicarlo a nuestro personal

* In case of intolerance or allergy food communicate it to our personal

15%