

Entrants / Entrantes

Gelats / Fríos

Pa / Pan (1)	2,50 €
Pa torrat / Pan tostado acompañado de Tomate rallado y Ajoaceite (1, 3)....	4,00 €
Esgarradet /	
Pimiento asado con migas de bacalao aliñado con aceite de Oliva y unas lonchas de mojama (4).....	8,50 €
Amanida de la Casa / Ensalada de la Casa (4, 3).....	11,00 €
Amanida de Tomata i Formatge/	
Ensalada de Tomate trinchado con Atún y Queso (7)	11,00 €
Amanida de pinya macerada amb formatge de cabra /	
Ensalada de piña y queso de cabra (7,8).....	11,00 €
Formatge i Pernil / Jamón y Queso (7)	16,50 €
Anxoves / Anchoas (PRECIO POR UNIDAD) ELABORACIÓN PROPIA.....	2,00 €

Calents / Calientes

Braves / Bravas (3)	6,75 €
Mandonguilles / Albóndigas caseras con Bacalao y Piñones (1, 4, 3, 8).....	2,50 €
Blavets / Croquetas de queso azul y champiñones (7, 3, 1)	2,35 €
Calamars a la Romana / Calamares Romana (1, 4, 12).....	9,70 €
Calamars Sanserets / Calamares enteros a la plancha (1, 12, 14).....	11,00 €
Titaina / Tomate con Atún en salazón, Pimiento y Piñones (4, 8)	8,00 €
Tellines / Coquinas (14).....	12,50 €
Fabets amb Xipiro / Habitas con Chipirones en su tinta (4, 12, 14)....	12,50 €
Clòtxines / Mejillón mediterráneo (en temporada) (14).....	9,50 €
Formatge amb Mermela /	
Queso frito acompañado de Mermelada (1, 7, 3).....	8,20 €
Peixet / Pescadito frito (1, 4, 12).....	9,20 €
Sèpia / Sepia a la plancha (12, 14)	10,00 €
Carchofeta / Alcachofas a la plancha (en temporada)	7,80 €
Caragols / Caracoles guisados con Hierbabuena (8)	7,80 €
Puntilla (1, 12, 14).....	10,00 €
Coquetes de Blanquet / Tortitas de blanquet (por unidade) (1, 3, 4, 8, 12).....	3,50 €
Galeres amb gambetes i Allets (4 uds.) /	
Galeras y gambitas fritas con ajitos (4 uds.)(2, 12).....	12,00 €
Verdures / Centro de Verduras	8,00 €
Xampinyons farcits amb salsa de formatge blau /	
Champiñones rellenos con salsa de queso azul (7).....	8,50 €



Arrossos / Arroces



Paella Valenciana	12,00 €
Paella de Verdures / Paella de Verduras	12,00 €
Paella de Marisc / Paella de Marisco (2, 4, 12, 14)	13,50 €
Paella de Senyoret / Paella de Marisco pelado (4, 2, 12, 14)	13,50 €
Fideuà (1, 2, 3, 4, 12, 14).....	13,50 €
Paella de Crancs i Galeres /	
Paella de Cangrejos de playa y Galeras (2, 4, 12, 14).....	14,20 €
Paella de Rojos / Paella de Gamba Diamante (2, 4, 12, 14).....	17,50 €
Paella de Llobregant (Llamantol) / Paella de Bogavante (2, 4, 12, 14)	21,00 €
Paella de Col i Bacalla / Paella de Col y Bacalao (2, 4, 12, 14)	14,50 €
Paella de Col i Sèpia / Paella de Col y Sepia (2, 4, 12, 14)	14,00 €
Paella de Fabes / Paella de Habitas	14,00 €
Paella amb boletus i foie / Paella de boletus y foie	14,50 €
Arròs Negre / Arroz Negro (2, 4, 12, 14)	13,50 €
Arròs Abanda (El arroz y el pescado se sirven por separado) (2, 4, 12, 14)	14,00 €
Arròs al Forn / Arroz al Horno (por encargo) (1).....	12,00 €
Paella de Puntilla i Gambeta /	
Paella de Puntilla y Gambita (2, 4, 12, 14)	14,00 €



Melosos

Arròs de Fesols i Naps amb Anec / Arroz con Pato	12,50 €
Arròs amb Cranc / Arroz de Cangrejo y Galeras (2, 4, 12, 14)	13,50 €
Arròs amb Pollastre i Conill / Arroz de Pollo y Conejo	12,50 €
Arròs amb boletus i foie / Arroz de setas y foie	14,50 €
Arròs amb Bou de Mar / Arroz de buey de Mar (2, 4, 12, 14)	15,00 €
Arròs amb Llobregant (Llamantol) / Arroz de Bogavante (2, 4, 12, 14)	21,00 €
Arròs amb col i sepia / Arroz de col y sepia (1, 2, 4, 12, 14)	13,50 €
Arròs amb Senyoret Melós / Arroz de Marisco pelado (2, 4, 12, 14)	13,50 €
Arròs amb jabalí / Arroz de jabalí (por encargo con antelación)	16,00 €

Los arroces se preparan mínimo para 2 raciones y maximo 2 tipos de arroces por mesa para mejorar el servicio.

IVA. INCLUIDO



Peix / Pescados

Daurada / Dorada 400-500grs (4)	14,00 €
Llobarro / Lubina 300-400grs (4)	14,00 €
Ratjada / Pez Ralla con una base de Titáina (1, 4, 3, 8, 12)	15,00 €
Rodaballo 400-500grs (4)	16,50 €
Llenguado / Lenguado 300-400grs (4)	16,90 €
Emperador 300-400grs (4, 12)	16,00 €
Lluç a la marinera / Merluza a la marinera (4, 3, 2, 12, 14)	14,00 €
All i Pebre / Guiso de la Albufera de Anguila y Patatas (4, 8)	15,00 €
Espardenyà / Guiso de Anguila, Pato y Conejo (<i>por encargo</i>) (4, 8, 3)	16,00 €
Suquet de Rap / Guiso de Rape con Patatas (<i>por encargo</i>) (2, 4, 8, 12, 14) ..	15,00 €
Revolcat de Peix / Autóctona Zarzuela de Pescado y Marisco (1, 2, 4, 12, 14)	16,50 €
Graellada / Parrillada de Marisco y Pescado (2, 1, 14, 4)	26,00 €

Carns / Carnes

Ofegades / Embutido con Patatas hechas a fuego lento y Huevo (3)	10,00 €
Xulles / Chuletas de Cordero con su guarnición	14,00 €
Lletó / Chuletitas de Lechal fritas con Ajos Tiernos	16,00 €
Entrecot / Entrecot	16,80 €
Centre de Entrecot amb Ofegades /	
Un Entrecot trinchado con patatas a lo pobre con embutido y huevos para 2 personas	
(3)	26,50 €
Rellom / Solomillo	17,50 €
Rellom o Entrecot amb foie / Solomillo o entrecot con foie	19,00 €
Pit de Pollastre amb Formatge de Cabra / Pechuga con Queso de Cabra (7)	13,50 €
Mitjana Madurada / Chuletón Madurado 400-500grs aprox	23,00 €
Llom de porc gallec criat amb castanyes /	
Lomo de cerdo gallego criado con castañas	
	15,50 €
Pollastre i conill al ajillo estil conca /	
Pollo y conejo al ajillo estilo Conca (encargar 2h antes)	
	13,50 €



Postres de la casa / Postres de elaboración propia

Flam de formatge / Flan de queso (7,3).....	4,60 €
Flam de Taronja / Flan de Naranja (3).....	4,60 €
Flam d'Ou / Flan de Huevo (7, 3).....	3,80 €
Flam de Café / Flan de Café (7, 3).....	4,60 €
Flam de Carabassa / Flan de Calabaza (7, 3).....	4,75 €
Carabassa / Calabaza Asada (sólo en temporada).....	3,80 €
Arnadí / Uno de los postres mas especiales por el origen de la época árabe. Elaborado con Calabaza Asada, Boniato y almendras (5, 3, 8).....	
	4,60 €
Crema de Avellana (3, 7, 8)	4,20 €
Crema de Figa / Crema de higos (3, 7, 8)	4,20 €
Natilles / Natillas (1, 3, 6, 7, 11).....	3,60 €
Tarta de la abuela	4,50 €
Tortada de formatge amb salsa de nabius /	
Tarta de queso con salsa de arándanos.....	4,50 €
Mousse xocolate amb toc de taronja /	
Mousse chocolate con toque de naranja.....	5,00 €
Crema valenciana	4,50 €

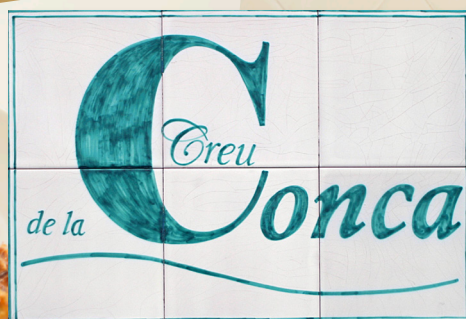
Fruites i Gelats / Frutas y Helados

Fruita del temps / Fruta del tiempo preparada.....	4,20 €
Pinya / Piña	4,20 €
Maduixes amb Nata / Fresas con Nata.....	5,00 €
Fruita del temps amb Gelat / Fruta preparada acompañada de Helado.....	5,00 €
Boles de Gelat de Sabors / 2 Bolas de Helado con el sabor a elegir.....	3,80 €

El resto de los helados vienen en una carta aparte (7, 8).

Pastís de Celebració / Tarta para celebraciones (*precio de la tarta de 10 raciones*) 25,00 €

Las tartas son por encargo y las mas pequeñas son de 10 raciones. Las siguientes pasan a ser de 20, 30, 40 ,50, (1, 3, 7)



Restaurant de Cuina Valenciana
CREU DE LA CONCA
Calle del Mosén Cuenca, 38
Tel.: 963 24 71 74
46012 Pinedo (Valencia)



www.restaurantes.lagenuina.com

Menú de la Casa

Primer / Primero

Amanida valenciana, calamars, puntilla, titaina, esgarradet

Ensalada, calamares, puntilla, titaina. esgarraet

Segon / Segundo

Arròs de senyoret, paella valenciana, arròs en cranc

Arroz de marisco preparado, paella valenciana, arroz de cangrejo

Postre

Gelat de 2 Boles, Flam D'ou, Natilles, Fruita del temps

Helado de 2 bolas, Flan de huevo, Natillas, Fruta del tiempo

Café o Infusió

Cafés o Infusiones

Pà i Beguda de la Casa inclosos

Pan, Agua, Refresco, Cerveza o Vino de la Casa están incluidos

26,00 Euros per comensal

26,00 Euros por comensal

Tots els preus de la carta son amb el I.V.A.inclòs / Todos los precios de la carta son con el I.V.A. incluido

Los arroces son mínimo para 2 comensales y maximo 2 arroces por mesa para mejora del servicio.

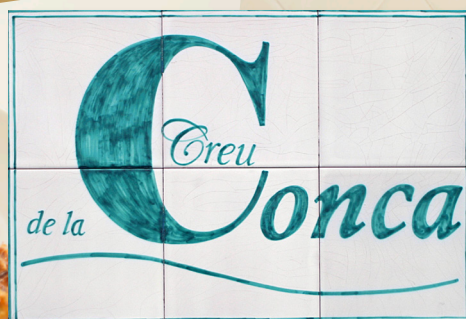
El precio del menú es por comensal.

En el caso de compartir menú, se añadirá un suplemento de 10 euros para compensar la bebida

y el servicio de mesa.

Este menú es para todos los dias del año, excepto días especiales como, San Jose - Reyes - Navidad....

IVA. INCLUIDO



Restaurant de Cuina Valenciana
CREU DE LA CONCA
Calle del Mosén Cuenca, 38
Tel.: 963 24 71 74
46012 Pinedo (Valencia)



www.restaurantes.lagenuina.com

Menú especial ejecutivo del arroz para días laborables

Entrantes (uno por comensal)

Titaina, alcachofas, anchoas caseras, ensalada, calamares a la romana, puntilla o albóndigas de bacalao.

Arroces del día (mínimo dos personas)

Postres

Flan de café, flan de huevo, natillas, helado de la casa o fruta del tiempo.

Pan y cafés están incluidos en el precio del menú.

En el menú no está incluida la bebida.

El precio de este menú es de 21 € por comensal y es para días laborables.

Menú especial cena

Entrantes (uno por comensal)

Anchoas caseras, titaina, albóndigas de bacalao, puntilla, calamares a la romana, esgarraet, alcachofas o ensalada.

Plato principal

Centro de entrecot (para dos personas), merluza marinera, chuletas o aufegades.

Postres

Flan de café, flan de huevo, natillas, crema de avellana, helado de la casa o fruta del tiempo.

Pan y café está incluido en el menú.

En el menú no está incluida la bebida.

El precio de este menú es de 22 € por comensal.

Menú "Tapa"

Este menú es para cenas ligeras y consta de medias tapas a elegir 2 por comensal.

Anchoas caseras, titaina, albóndigas de bacalao, puntilla, calamares a la romana, croquetas de queso azul, esgarraet, alcachofas, ensalada, cloxinas, queso frito o caracoles.

Postres

Centro de fruta con helado (mínimo para dos), crema de avellana, flan de café, flan de huevo, flan de queso, helado de la casa o sorbete.

El pan y el café están incluidos en el menú.

La bebida no está incluida en el precio del menú.

El precio de este menú es de 18 € por comensal.

IVA. INCLUIDO

Conca



BODEGA

BODEGA

BODEGA

Begudes / Bebidas

Cerveces i Refrescs / Cervezas y Refrescos

Aigua ½ L / Agua ½ litro	1,80 €
Aigua 1 L / Agua 1 litro	2,40 €
Aigua ½ L amb gas / Agua ½ litro con gas	2,00 €
Coca cola, Fanta, Tónicas	2,30 €
Sangria.....	14,00 €
Cervesa 1/3 / Cerveza 1/3	2,60 €
Cervesa sense / Cerveza sin	2,60 €
Heineken, Cruz Campo Reserva	3,00 €

Vins / Vinos ⁽¹²⁾

Vi de la Casa Negre / Vino de la Casa Tinto.....	12,50 €
Vi de la Casa Blanc o Rosat / Vino de la Casa Blanco o Rosado...	11,50 €

Solicite nuestra carta de vinos

Café - Infusions

Café natural 100 o Infusions	1,50 €
Café amb Llet / Café con Leche	1,80 €
Revenat o Cigaló / Carajillo	2,25 €
Revenat o Cigaló Cremat / Carajillo quemado	3,35 €

Alérgenos / Alérgenos



1
CONTIENE
GLUTEN



2
MARISCO



3
HUEVOS



4
PESCADO



5
CACAHUETES



6
SOJA



7
LACTEOS



8
FRUTOS CON
CASCARA



9
APIO



10
MOSTAZA



11
GRANOS
DE SÉSAMO



12
DÍOXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



13
ALTRAMUCES



14
MOLUSCOS

IVA. INCLUIDO



Licors / Licores

Terry, Veterano	2,75 €
Magno, Terry 1900, Torres 5.....	3,50 €
Torres 10, Carlos III	4,00 €
Duque de Alba, Cardenal Mendoza, Carlos I.....	8,95 €
Larios Gran Reserva 1866	11,00 €
J&B, Ballantines, Cutty Shark.....	6,00 €
Jack Daniels.....	7,00 €
Cardhu, Johnnie Walker etiqueta Negra	8,50 €
Macallan 12, Glenrothes	10,90 €
Ginebra Larios, Gordons, Beefeater	6,00 €
Ginebra Bombay	7,00 €
London Gin, G'Vine	9,00 €
Vodka Absolut.....	6,00 €
Ron Bacardi, Habana 3, Negrita	6,00 €
Ron Brugal, Habana 7, Barcelo, Santa Teresa	8,00 €
Ron Zacapa	10,00 €
Pacharan, Licor 43, Bayles, Tia Maria.....	4,50 €
Ponche	3,75 €
Martini	2,75 €
Orujos, Licor de Fruïtes (Tastets- Chupitos)	1,65 €
Orujos, Licor de Fruïtes (Copa)	4,00 €

