



LA MEJOR **CARNE DE NOVILLO**  
**ARGENTINO** EN VALENCIA



**BEST ARGENTINA**  
**NOVILLO MEAT** IN VALENCIA

# ENTRANTES

**TODO BUEN APERITIVO  
COMIENZA CON APEROL SPRITZ**

1 PARTE  
SODA

2 PARTES  
APEROL

3 PARTES  
CAVA



EVERY GOOD APPETIZER STARTS WITH APEROL SPRITZ: 1 MEASURE OF CAVA, 2 OF APEROL, 3 OF WINE CELLAR

Pide uno por 7'5€ | Ask for one for 7'50€

**AROS DE CEBOLLA.** ① ② ⑤

Onion rings.

9'50€

**TABLA DE JAMÓN IBÉRICO.** ⑩

Iberian Ham platter.

21'00€

**TABLA DE IBÉRICOS.** Jamón, Chorizo y Lomo. ⑩

Iberian charcuterie platter.

20'00€

**TABLA DE QUESOS.** Cinco tipos de quesos. ② ⑬

Cheese platter. Five different types.

20'00€

**TABLA DE IBÉRICOS Y QUESOS.** ② ⑩ ⑬

Iberian charcuterie and cheese platter.

20'00€

**CAMEMBERT.** Con mermelada de arándanos. ① ② ⑤ ⑬

Camembert with blueberry jam.

9'80€

**MINIBROCHETAS DE POLLO.** Con salsa barbacoa. ② ⑩

Chicken mini brochettes with barbecue sauce.

9'50€

**JALAPEÑOS.** Rellenos con queso cheddar. ① ② ⑤ ⑬

Jalapeño peppers filled with cheddar cheese.

9'50€

**CHORIZO CRIOLLO A LA PARRILLA.** Trinchado con patatas. ② ⑩

Argentine pork meat sausage grilled with potatoes.

7'50€

**EMPANADA ARGENTINA.** De pollo o ternera con ajo, pimentón y orégano. ① ② ⑤ ⑩

Argentine Patty. Chicken or veal with garlic, paprika and oregano.

4'50€

**PROVOLETA AL HORNO.** Queso provolone fundido con tomate. ⑬

Melted provolone with tomatoes.

9'80€

**RACIÓN DE PAN Y APERITIVO.** Sólo con la cena. ① ④

Bread and sauces. Only served with the dinner.

3'80€

**RACIÓN DE PAN** ①

Bread.

1'80€



# ENSALADAS

## VALENCIANA ESPECIAL. 7

Lechuga, ventresca, tomate valenciano, olivas, anchoas, aceite, y vinagre de Módena.  
*Lettuce, ventresca, Valencian tomatoes, olives, anchovies, olive oil and Modena vinegar.* \_\_\_\_\_ 13€

ITALIANA PREMIUM. Mozzarella de bufala, tomate valenciano y albahaca. 13  
*(Bufala mozzarella, Valencian tomatoes and basil.* \_\_\_\_\_ 13€

GORDON. Pollo, tomate, lechuga, zanahoria, tostas de pan, aceite y vinagre de Módena. 1 10  
*Chicken, tomato, lettuce, carrot, slices of toast, oil and Modena balsamic vinegar.* \_\_\_\_\_ 13€

MIÑANA. Tomate, lechuga, confit de pato, tostas de pan y vinagre de Módena. 1 10  
*Tomato, lettuce, duck confit, slices of toast and Modena balsamic vinegar.* \_\_\_\_\_ 14'50€

COMPLETA. Manzana, huevo, tomate, lechuga, zanahoria y cebolla. 5  
*Apple, egg, tomato, lettuce, carrot and onion.* \_\_\_\_\_ 13€

NERÓN. Lechuga, nueces, cebolla y queso Feta. 2 13  
*Lettuce, walnuts, onion and Feta cheese.* \_\_\_\_\_ 13€

CÉSAR. Pollo, bacon, salsa César, lechuga, parmesano y pan tostado. 1 5 7 10 13  
*Chicken, bacon, Caesar dressing, lettuce, parmesano and toast.* \_\_\_\_\_ 13'50€

MIXTA. Tomate, lechuga, cebolla.  
*Tomato, lettuce, onion.* \_\_\_\_\_ 9'50€



# NOVILLOS ARGENTINOS DE RAZA ANGUS/HEREFORD

Los novillos argentinos son animales jóvenes castrados de 2 a 4 años que superan los 430kg para obtener esa categoría. Criados en libertad y alimentados de forma natural en la zona pampeana argentina, famosa por su clima y pasturas idóneas para su desarrollo.

"Argentine Angus Beef" es sinónimo de la mejor calidad de carnes bovinas a nivel mundial.

*Argentinian novillos are young neutered animals between 2 and 4 years old that must be more than 430 kg to get that category. They are raised in freedom and fed on a natural way in the Argentine pampean area, famous for its weather and its suitable pastures proper for their development.*

*"Argentine Angus Beef" is synonymous of the best bovine meat quality all over the world.*

## NUESTROS CORTES SELECCIONADOS - OUR SELECTED CUTS

### CORAZÓN DE CUADRIL HEART OF RUMP

Muy sabroso y tierno, bajo contenido graso. Se le considera el Solomillo del cuarto trasero.

*Very tasty and tender, low fat content. It is considered the Sirloin of the hindquarter.*

CORAZÓN DE CUADRIL  
RUMP STEAK

SOLOMILLO  
TENDERLOIN

LOMO BAJO  
THIN SIRLOIN

ENTRAÑA  
SKIRT STEAK

LOMO ALTO  
RIBEYE

TIRA ASADO  
VEAL RIBS



### ENTRECOT OJO DE BIFE LOMO ALTO RIBEYE

Su alta infiltración de grasa le otorga un sabor y textura inigualables. Corazón del lomo, categoría premium.

*Its high fat infiltration gives it an unbeatable flavor and texture. Heart of the loin, Premium category.*



### SOLOMILLO TENDERLOIN

Delicioso y tierno, bajo contenido graso. El corte más noble del animal.

*Delicious and tender. Low level of fat. The noblest cut of the animal.*

### ENTRECOT BIFE DE CHORIZO LOMO BAJO THIN SHIRLOIN

Parte más firme del lomo, jugoso y sabroso. La grasa se concentra en uno de sus lados, sin duda el "Rey de las parrillas argentinas".

*The most firm part of the loin, juicy and tasty. The fat is located on the side. With any doubt "The King of the Argentine parrillas"*



# CARNES A LA PARRILLA

CARNES DE NOVILLOS ARGENTINOS Y ALIMENTADOS A PASTO



LOS PLATOS SE SIRVEN CON  
PATATAS Y VERDURAS ASADAS.  
SERVED WITH POTATOES AND GRILLED VEGETABLES

\*Precio por persona  
Price per person

<b>TIRA DE ASADO.</b> Ternera española <b>2 10</b> <i>Spanish beef veal ribs.</i>	21'80€
<b>ENTRAÑA NOVILLO ANGUS ARGENTINO</b> <b>2 10</b> <i>Argentinian novillo Skirt Steak.</i>	24'00€
<b>BIFE DE CUADRIL.</b> Angus/Hereford Argentino <b>2 10</b> <i>Heart of rump Argentinian Angus/Hereford</i>	24'50€
<b>ENTRECOT LOMO BAJO - BIFE DE CHORIZO.</b> Angus/Hereford Argentino <b>2 10</b> <i>Entrecote thin sirloin Argentinian Angus meat.</i>	25'50€
<b>ENTRECOT LOMO ALTO - OJO DE BIFE.</b> Angus/Hereford Argentino <b>2 10</b> <i>Entrecote Ribeye Argentinian Angus/Hereford meat.</i>	26'90€
<b>LOMO DE CUADRIL</b> Angus/Hereford Argentino <b>2 10</b> <i>Rump Tenderloin Argentine Angus grilled.</i>	28'50€
<b>SOLOMILLO</b> Angus/Hereford Argentino <b>2 10</b> <i>Tenderloin Argentine Angus grilled.</i>	32'50€

**PIDE EL ENTRECOT O EL SOLOMILLO TRINCHADO POR 1€ MÁS**  
**ORDER THE ENTRECOTE OR THE TENDERLOIN CARVED FOR 1€ MORE**

**PARRILLADA ANGUS/HEREFORD ARGENTINA** Mínimo 4 personas. Solo por encargo.  
Chorizo Criollo, Entraña, Tira de Asado, Entrecot Lomo bajo y Bife de cuadril **2 10**  
*For 4 people. Only on request. Argentine Sausage, Grilled Argentine Beef,*  
*Angus/Hereford Ribs, Entrecote thin sirloin Angus/Hereford and heart of rump* 24'50€\*

**PARA COMPARTIR, GORDON TE RECOMIENDA  
COMBINAR NUESTROS CORTES TRINCHADOS EN BANDEJA**

*TO SHARE, GORDON RECOMMENDS YOU COMBINE OUR CARVED CUTS IN A TRAY*

# DELICIAS DEL CHEF



## FILETE DE POLLO CON SALSA DE SETAS. ② ⑩ ⑬

*Chicken steak in mushroom sauce .*

16'50€

## MILANESA NAPOLITANA. Ternera empanada a la pizza. ① ② ⑤ ⑩ ⑬

*Napolitan escalope (breaded veal with a garnish of pizza.*

19'50€

## COSTILLAS BARBACOA. ② ⑦ ⑩

*Con salsa Perrins, tabasco, barbacoa, azúcar. Con patatas y verduras asadas.*

*Pork BBQ ribs With Perrins sauce, tabasco, barbecue, sugar. With potatoes and grilled vegetables.*

19'50€

## LUBINA AL HORNO. ② ⑦ ⑩

*Con ajo, pimentón, vino, orégano. Con patatas y verduras asadas.*

*Baked sea bass (With garlic, paprika, wine, oregano. With potatoes and grilled vegetables.*

19'50€

## STEAK TARTARE. ① ⑤ ⑥ ⑦ ⑩

*Solomillo picado de ternera con cebolla, pepinillos, alcaparras y yema de huevo.*

*Sirloin chopped beef with onion, pickles, capers and egg yolk.*

29'00€

## PARRILLADA DE VERDURAS ②

*Tomate, champiñón, calabacín, pimiento, zanahoria, espárragos.*

*Tomato, mushroom, zucchini, pepper, carrot, asparagus.*

14'50€\*

\*Precio por persona - Price per person

# LOS POSTRES

<b>COPA HELADO MIXTO.</b> Chocolate - Vainilla - Fresa. ① ② ⑬ <i>Mixed ice cream: Chocolate, vanilla, strawberry.</i>	8'00€
<b>COPA HELADO DULCE DE LECHE Y BANANA SPLIT</b> ① ② ⑬ <i>Caramel and banana split ice cream</i>	8'50€
<b>COPA GORDON PREMIUM.</b> Plátano, dulce de leche, helado y nueces. ① ② ⑬ <i>Banana, caramel, ice cream and nuts.</i>	9'00€
<b>BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA.</b> ① ② ⑤ ⑬ <i>brownie with vanilla ice cream.</i>	8'50€
<b>TARTA DE QUESO</b> Con dulce de leche. ① ② ⑬ <i>Cheesecake with caramel.</i>	8'00€
<b>TARTA MARADONA 10.</b> Chocolate, Dulce de leche y merengue. ① ② ⑤ ⑬ <i>Chocolate cake with caramel and meringue.</i>	9'50€
<b>SORBETE DE CAVA AL LIMÓN.</b> ⑬ <i>Cava with lemon sorbet.</i>	5'50€
<b>CREPE GORDON.</b> De chocolate o Dulce de leche, con helado y nueces. ① ② ⑤ ⑬ <i>Pancake Gordon. with Chocolate or Caramel with ice cream and nuts.</i>	9'50€
<b>PUDDING DE PLÁTANO CON DULCE DE LECHE.</b> ① ⑤ ⑬ <i>Banana pudding with caramel.</i>	8'00€
<b>ALFAJOR HAVANNA CHOCOLATE.</b> ① ② ⑬ <i>Havana chocolate gingerbread.</i>	4'80€
<b>SURTIDO POSTRE DE LA CASA.</b> Para dos personas. ① ② ⑤ ⑬ <i>Assortment of homemade desserts. For 2 people.</i>	18'00€



# TINTO ESPAÑOL

## VALENCIANOS

COPA DE LA CASA 3'5€ COPA DE RIOJA, RIBERA DEL DUERO 4€



### LAUDUM ROBLE

Valencia.  
70% Monastrell.  
30% Syrah.  
4 meses en barrica. Vino afrutado fácil de beber.  
20'00€



### NICHE

Valencia.  
60% Petit Verdot.  
40% Merlot.  
Un gran vino de la tierra Valenciana.  
22'00€



### SEDA

Utiel Requena.  
Bobal  
Tempranillo.  
Sauvignon.  
De alta intensidad, limpio y brillante color rojo.  
16'80€



### SOLO DE ARANLEON

Utiel Requena.  
80% Bobal.  
10% Tempranillo.  
10% Syrah.  
24'50€

## RIOJAS



### BUJANDA CRIANZA

Rioja.  
100% Tempranillo.  
92/100 Puntos Robert Parker.  
22'50€



### BERONIA CRIANZA

Rioja.  
83% Tempranillo.  
15% Garnacha.  
2% Mazuelo.  
22'50€



### BERONIA RESERVA

Rioja.  
Tempranillo graciano y mazuelo.  
Mejor vino del mundo en su categoría.  
36'00€

## RIBERA DEL DUERO



### DOMINIO DE BORNOS ROBLE

Ribera del Duero.  
100% Tempranillo  
6 meses en barrica de roble americano y francés  
21'00€



### PROTOS JOVEN

Ribera del Duero.  
100% Tinta del pais.  
6 meses barrica.  
6 meses en botella.  
23'00€



### PESQUERA

Ribera del Duero.  
100% Tempranillo.  
18 meses en barrica  
6 meses en botella.  
37'00€



### DEHESA DE LOS CANONIGOS

Ribera del Duero.  
88% Tempranillo.  
12% Cabernet Sauvignon.  
15 meses en barrica de roble.  
39'50€



### PAGO DE CARRAOVEJAS

Ribera del Duero.  
Excelente.  
Doce meses en barrica de roble.  
Francés y Americano.  
44'00€



### PROTOS RESERVA

Ribera del Duero.  
100% Tempranillo  
18 meses en barrica de roble y 24 meses en botella. Tinto del pais.  
43'50€



# TINTO ARGENTINO

COPA DE LA CASA 3'5€ COPA MALBEC ARGENTINO 4'5€



## LA LINDA

Lujan de Cuyo-Mendoza  
100% Malbec.  
Bodega Luigi Bosca  
Fresco Joven 3 meses  
29'80€



## TRUMPETER

VALLE DE UCO. Centro Mendoza  
100% Malbec.  
Seduca con sus aromas  
frutales y especiados.  
32'00€



## ZUCCARDI SERIE A

VALLE DE UCO. Centro Mendoza  
100% Malbec elegida  
mejor bodega del  
Mundo 2019/20/21  
34'50€



## RUTINI

VALLE DE UCO. Centro Mendoza  
Cabernet / Malbec.  
12 meses en barrica de  
roble de primer uso.  
38'00€



## NORTON DOC

LUJAN DE CUYO. Norte Mendoza  
100% Malbec.  
24 meses en barrica de  
roble y botella.  
36'50€



## NORTON CAVERNET

SAUVIGNON RESERVA  
LUJAN DE CUYO. Norte Mendoza  
100% Cabernet Sauvignon.  
12 meses en barricas  
de roble. En botella  
10 meses.  
38'00€



## FAMILIA BIANCHI

SAN RAFAEL Sur Mendoza  
100% Malbec.  
Mejor vino 2014.  
10 meses en barrica  
de Roble francés.  
39'50€



## LUIGI BOSCA DOC

LUJAN DE CUYO. Norte Mendoza  
100% Malbec.  
Primer DOC Lujan de cuyo  
Roble Frances 14 Meses.  
43'00€



## ZUCCARDI POLÍGONOS DEL VALLE DE UCO

100% Malbec.  
Fermentación y guarda en  
vasijas de concreto.  
58'00€



# MÁS VINOS

## VINOS BLANCOS



### BLÉS

Valenciano.

Posee una acidez muy equilibrada, boca golosa y fácil de disfrutar.

16'80€



### MARINA ALTA

Valenciano.

Afrutado, fácil de beber. Lider en el Mediterraneo Valenciano.

21'50€



### MELIOR

Verdejo.

Elegante sensación frutal y típico amargor final propio de la variedad.

22'00€



### PROTOS VERDEJO

Verdejo.

100% Verdejo.

22'50€



### ALBA MARTIN

Albariño.

Aromas de cítricos y manzana reineta o pavía.

23'00€



### MARTIN CODAX

Albariño.

Un Albariño de los más premiados a nivel internacional.

26'00€

## VINOS ROSADOS



### FAGIANELLA

Espumoso,

Lambrusco italiano.

18'00€



### SEÑORIO DE SARRIA

100% Garnacha.

Aroma intenso y afrutado con notas de fresa, frambuesa e hinojo.

21'00€



### VIÑAS DEL VERO

Sorontano.

100% Pinot Noir

Sorontano. Delicioso aroma floral.

26'00€

## CAVAS Y CHAMPAGNE



### TEMPUS III BRUT

22'00€



### CAVA VILARNAU

32'00€



### POMMERY

68'00€

# LICORES



## APERITIVOS Y DIGESTIVOS

	COPA	CHUPITO
Manzana sin alcohol	7.00€	3.50€
Patxaran	7.00€	3.50€
Aguardiente de orujo	7.00€	3.50€
Orujo de hierbas	7.00€	3.50€
Mistela	6.00€	3.50€
Martini Bianco/Rosso	8.00€	4.00€
Aperol	8.00€	4.00€
Campari	8.00€	4.00€
Tia Maria	9.00€	4.50€
Jagermeister	9.00€	4.50€
Licor 43	9.00€	4.50€
Kahlua	9.00€	4.50€
Cointreau	9.00€	4.50€
Malibu	9.00€	4.50€
Baileys	9.00€	4.50€
Limoncello Di Capri	9.00€	4.50€
Grappa	8.00€	4.00€
Grappa Invecchiata	9.00€	4.50€
Amaro del capo	9.00€	4.50€
Amaro montenegro	9.00€	4.50€
Amaro averna	9.00€	4.50€
Amaretto Di Saronno	9.00€	4.50€
Fernet Branca	9.00€	4.50€
Legui (licor argentino)	9.00€	4.50€
Sambuca Molinari	9.00€	4.50€
Frangelico	9.00€	4.50€

## BRANDY / COGNAC

	COPA	CHUPITO
Terry	8.00€	4.00€
Magno	9.00€	4.50€
Carlos III	9.50€	4.50€
Carlos I	11.00€	5.00€
Carlos I XO	15.00€	6.00€
Remy Martin	15.00€	6.00€
Armagnac cles des ducs Vsop	14.00€	6.00€

## VODKA

	COPA	CHUPITO
Smirnoff	9.00€	4.50€
Absolut	9.00€	4.50€
Grey goose	14.00€	6.00€
Belvedere	14.00€	6.00€

## TEQUILA / MEZCAL

	COPA	CHUPITO
Jalisco	9.00€	4.50€
Patrón reposado	15.00€	7.50€
Se busca (mezcal blanco)	15.00€	7.50€

## RON

	COPA	CHUPITO
Brugal o Barceló	9.00€	4.50€
Santa teresa	9.00€	4.50€
Negrita	9.00€	4.50€
Bacardi	9.00€	4.50€
Cacique	9.00€	4.50€
Habana club 3 años	9.00€	4.50€
Habana club 5 años	10.00€	4.50€
Habana club 7 años	11.00€	5.00€
Cacique 500	11.00€	5.00€
Matusalem 15 años	12.00€	5.50€
Bumbum 15 años	12.00€	5.50€
Zaya Gran Reserva	17.00€	7.00€
Diplomático	17.00€	7.00€
Zacapa 23	17.00€	7.00€
Zacapa XO	26.00€	15.00€

## WHISKY/BURBON

	COPA	CHUPITO
Jim Beam	9.00€	4.50€
Ballantines	9.00€	4.50€
J&B	9.00€	4.50€
Cutty sark	9.00€	4.50€
White label	9.00€	4.50€
Red label	9.00€	4.50€
Jameson	10.00€	5.00€
Jack daniel's	10.00€	5.00€
Cardhu 12 años	11.00€	5.50€
Black label 12 años	12.00€	6.00€
Green label 15 años	14.00€	6.00€
Macallan 12 años	16.00€	7.00€
Laphroaig 10 años	16.00€	7.00€
Glenfiddich 15 años	17.00€	8.00€
Lagavulin 16 años	18.00€	10.00€

## GIN TONIC

	COPA
Seagrams / Tanqueray / Beefeater	9.00€
Bombay Shapire	10.50€
Puerto de india	10.50€
Roku	10.50€
Nordes	11.50€
Martin miller	11.50€
Ginsel	11.50€
Ginmare	11.50€
Hendrix	12.00€
Príncipe de los Apóstoles	12.00€
Gvine	13.00€

## COCKTAILS

	COPA
Fernet Cola	9.00€
Spritz	7.50€
Mojito	9.00€
Caipiriña	9.00€
Ruso Blanco	11.00€
Negroni	11.00€
Daikiri (frutas de estación)	11.00€
Margarita	11.00€
Dry Martini	11.00€
Jarra Agua de Valencia	29.00€

# ALÉRGENOS

## LISTA DE ALERGENOS | ALLERGEN LIST

- 1** Cereales con gluten: Trigo, espelta, kamut, centeno, cebada y avena.  
*Gluten-containing cereals: Wheat, spelt, kamut, rye, barley, and oats.*
- 2** Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, panes, postres, helados...  
*Nuts: Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, breads, desserts, ice creams...*
- 3** Crustáceos: Cangrejos, langosta, gambas, langostinos, carabineros, cigalas...  
*Shellfish: Crabs, lobster, shrimp, prawns, langoustines, crayfish...*
- 4** Apio: Sal, ensaladas, productos cárnicos, sopas, salsas...  
*Celery: Salt, salads, meat products, soups, sauces...*
- 5** Huevos: Tartas, productos cárnicos, mayonesa, mousses, pastas, quiches, salsas.  
*Eggs: Pies, meat products, mayonnaise, mousses, pastas, quiches, sauces.*
- 6** Mostaza: Panes, currys, marinados, productos cárnicos, aliños, salsas y sopas.  
*Mustard: Breads, curries, marinades, meat products, dressings, sauces, and soups.*
- 7** Pescado: Pizzas, cubos de sopa, aliños para ensaladas.  
*Fish: Pizzas, soup cubes, salad dressings.*
- 8** Granos de sésamo: Pastas, aceites, harinas, panes.  
*Sesame seeds: Pastas, oils, flours, breads.*
- 9** Cacahuetes: Mantecas, aceite, harina, galletas, chocolate, currys, postres, salsas...  
*Peanuts: Butters, oil, flour, cookies, chocolate, curries, desserts, sauces...*
- 10** Sulfitos / Dióxido de azufre: Conservantes crustáceos, frutas desecadas, cárnicos, vegetales, vino...  
*Sulphites / Sulfur dioxide: Preservatives in shellfish, dried fruits, meat products, vegetables, wine...*
- 11** Soja: Salsas, pastas, aceites, tofu, postres, pasta de miso, productos cárnicos y vegetarianos.  
*Soy: Sauces, pastas, oils, tofu, desserts, miso paste, meat products, and vegetarian products.*
- 12** Altramuces: Pan, pasteles y pastas.  
*Lupin: Bread, cakes, and pasta.*
- 13** Leche: Mantequilla, queso, nata, yogures, sopas, salsas.  
*Milk: Butter, cheese, cream, yogurts, soups, sauces.*
- 14** Moluscos: Mejillones, almejas, caracoles, ostras, bígamos, chirlas, berberechos, cremas, salsas...  
*Mollusks: Mussels, clams, snails, oysters, winkles, cockles, razor clams, creams, sauces...*