



Entrantes

5 y 6	Boquerones en vinagre*	7,20€
2 y 9	Calamares a la andaluza	7,80€
5	Capellanes con espencat	7,50€
2 y 9	Puntilla en tempura	7,80€
5, 9, 11 y 12	Croquetas de bacalao	7,70€
2, 3, 4, 5, 8, 9, 10, 11, 12 y 13	Croquetas de jamón ibérico	7,70€
3, 4, 8 9, 12 y 14	Albóndigas veganas con salsa de tomate V	8,10€
5, 6, 8, 11 y 12	Ensaladilla rusa tradicional	7,10€
	Tabla de Jamón Ibérico	16,50€
11	Tabla de quesos del país	15,50€
2	Mejillones al vapor	12,50€
6 y 12	Patatas bravas Visteta	7,50€
2	Pata de pulpo a la gallega en cama de puré*	18,90€
2	Sepia a la plancha*	13,60€
2	Tellinas*	12,70€
12	Huevos rotos con jamón	8,60€
9	Tempura de verdura V	7,80€
	Espencat V	7,60€

*elaborados con aceite de la Comunitat Valenciana

V plato vegetariano

Los números en rojo corresponden a los alérgenos. Consultar índice en última página
IVA incluido. Servicio en terraza incremento del 5%



Entrantes por unidad

Coca de dacsa		
3, 5, 9 y 12	- Atún, huevo, cebolla, tomate y anchoa	3,90€
9	- Espencat V	3,90€
6	Montadito de figatell de La Safor	2,60€
2	Montadito de figatell de sepia	3,70€
9, 11 y 12	Croqueta de alcachofa y jamón	2,70€
9, 11 y 12	Croqueta de boletus	2,80€

Ensaladas

aderezadas con aceite ecológico de la Comunitat Valenciana

6	Ensalada valenciana V Lechuga, tomate, cebolla y aceitunas con variantes	7,70€
5, 6 y 12	Ensalada Visteta Lechuga, tomate, cebolla, maíz, remolacha, zanahoria, huevo, atún y aceitunas	9,80€
6 y 11	Ensalada de cabra Lechuga, cebolla, bacón, mermelada, queso de cabra y reducción de balsámico	10,70€
5 y 6	Ensalada de tomate Tomate, ventresca de atún y pimiento encurtido	12,10€

V plato vegetariano

Los números en rojo corresponden a los alérgenos. Consultar índice en última página
IVA incluido. Servicio en terraza incremento del 5%



Pescados

preparados con aceite ecológico de la Comunitat Valenciana

2	Sepia	16,60€
5	Lubina	12,10€
5	Lenguado	14,50€
5	Emperador	12,80€
5	Salmón	13,80€

Carnes

	Entrecôte de ternera	18,80€
	Solomillo de ternera	21,50€
	Chuletón de ternera (aprox. 1 kg.)	(Por encargo) 38,00€/Kg
	Entrecôte de Angus	22,20€
	Solomillo de Angus	24,30€
	Chuletón de Angus (aprox. 1 kg.)	(Por encargo) 46,00€/Kg
	<u>Salsas a elegir:</u>	2,30€
	Roquefort (11) , pimienta (11) o miel (11)	
	Chuletas de cordero recental nacional	16,20€
6	Parrillada de chuletas y embutido casero recental nacional	19,90€
4, 5, 6, 8, 9, 10, 11 y 12	Pierna de cordero al horno recental nacional	12,80€
6	Hamburguesa de ternera	10,60€
3, 4, 6, 8, 9, 12 y 14	Hamburguesa vegana V	12,60€
	Los platos arriba indicados llevan guarnición de patatas y verduras de temporada	
6	Conejo al ajillo	12,10€
6	Pollo al ajillo	11,10€

V plato vegetariano

*Los números en rojo corresponden a los alérgenos. Consultar índice en última página
IVA incluido. Servicio en terraza incremento del 5%*



Arroces por encargo (mín. 2 raciones)

Arroces caldosos y melosos

De carne

Meloso de calabaza, pato y ajos tiernos <small>Exclusivo La Visteta</small>	18,10 €
Arroz caldoso de Llutxent <small>Primer Premio 2010-11 y 2007-08</small>	16,90 €
Arroz caldoso con pato	18,10 €
Arroz caldoso con costillas, fessols y nabo	17,60 €
 9 y 12 Puchero de Valencia	18,20 €
(por encargo 1 semana de antelación. Mínimo 4 raciones. Solo sábados)	

De pescado

2, 5 y 10 Meloso con sepia, acelgas y galeras	17,60 €
5 y 10 Meloso de galeras y cigalas	18,10 €
5 y 10 Meloso con bogavante	26,10 €
5 y 10 Meloso del senyoret	17,60 €
5 y 10 Meloso de atún y gamba roja	18,10 €

Todos nuestros arroces son sin gluten

 plato vegetariano

Los números en rojo corresponden a los alérgenos. Consultar índice en última página
IVA incluido. Servicio en terraza incremento del 5%



Arroces secos

9	Paella de Valencia	15,10€
5 y 10	Paella mixta	16,40€
5 y 10	Paella de marisco	17,40€
	Paella vegetariana 	16,90€
	Paella de pato	18,50€
9	Paella de habas y alcachofas	16,90€
10	Paella de bogavante	26,10€
	Paella de costillas, alcachofas y garbanzos	16,90€
5 y 10	Arroz negro	16,20€
5 y 10	Arroz a banda	16,20€
5 y 10	Arroz del senyoret	17,10€
	Arroz al horno	13,10€

Fideuà por encargo (mín. 2 raciones)

5, 9 y 10	Fideuà de Gandía	17,80€
5, 9 y 10	Fideuà negra	17,90€
9	Fideuà vegetariana 	16,10€
9	Fideuà de pato, foie y boletus	18,50€
5 y 10	Fideuà de bogavante	26,10€

*Todos nuestros arroces son sin gluten
Las fideuàs se pueden elaborar con fideo sin gluten*

 plato vegetariano

*Los números en rojo corresponden a los alérgenos. Consultar índice en última página
IVA incluido. Servicio en terraza incremento del 5%*



Menú infantil

6	Hamburguesa de pollo	7,10 €
	Fingers SIN GLUTEN	8,90 €
	Nuggets SIN GLUTEN	8,90 €
6	Longanizas con patatas (2)	7,10 €
9	Macarrones (por encargo)	7,10 €
	Suplementos	
12	Huevo	1,80 €

SIN GLUTEN

V plato vegetariano

Los números en rojo corresponden a los alérgenos. Consultar índice en última página
IVA incluido. Servicio en terraza incremento del 5%



LISTADO DE ALÉRGENOS



1.- Altramuces y productos a base de altramuces



2.- Moluscos y productos a base de moluscos



3.- Mostaza y productos derivados



4.- Apio y productos derivados



5.- Pescado y productos a base de pescado



6.- Dióxido de azufre y sulfitos



7.- Cacahuetes y productos a base de cacahuetes



8.- Soja y productos a base de soja



9.- Cereales que contengan gluten



10.- Crustáceos y productos a base de crustáceos



11.- Leche y sus derivados



12.- Huevos y productos a base de huevo



13.- Frutos de cáscara



14.- Granos de sésamo y productos a base de grano de sésamo

Los boquerones en vinagre han sido congelados a -20°C durante mínimo 24h para prevenir el riesgo de Anisakis.
Los arroces presentan colorante E-102 que puede tener efectos adversos en la atención y actividad de los niños.