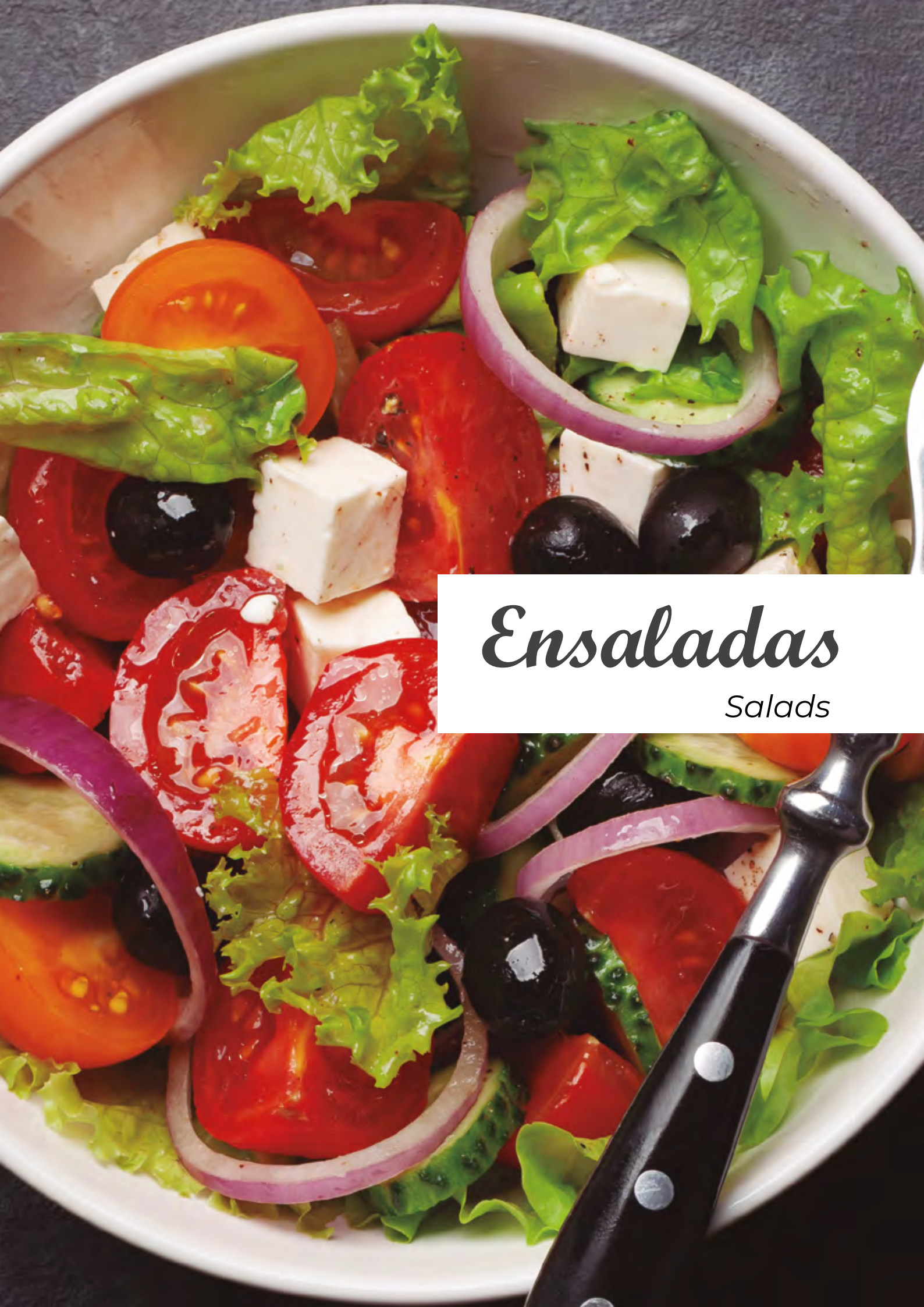


BiendeCañas

Arrocería, Vinos y Tapas



CARTA



Ensaladas

Salads

Ensalada de tomate valenciano con ventresca..... 12,50€
Valencian tomato salad with tuna belly

Ensalada César original..... 11,50€
Original Cesar salad

Ensalada de tomate valenciano, mozzarella fresca y pesto 12,50€
Valencian tomato salad with fresh mozzarella and pesto

Ensalada de queso de cabra con bacon, pasas y nueces..... 12,50€
Goat cheese salad with bacon raisins and nuts



Características de los tomates valencianos:

Forma y tamaño: Los tomates valencianos suelen tener una forma redonda a ligeramente achatada y un tamaño mediano a grande.

Color: Cuando están maduros, los tomates valencianos tienen un color rojo intenso y brillante.

Sabor: Una de las características más destacadas de los tomates valencianos es su sabor dulce y succulento, que los hace ideales para consumir frescos en ensaladas, gazpachos o simplemente con un poco de sal y aceite de oliva.

Textura: Tienen una textura firme pero jugosa, lo que los hace perfectos tanto para comer crudos como para cocinar.

Characteristics of Valencian tomatoes:

Shape and size: Valencian tomatoes usually have a round to slightly flattened shape and a medium to large size.

Color: When ripe, Valencian tomatoes have an intense, bright red color.

Flavor: One of the most outstanding characteristics of Valencian tomatoes is their sweet and succulent flavor, which makes them ideal to consume fresh in salads, gazpachos or simply with a little salt and olive oil.

Texture: They have a firm but juicy texture, making them perfect for both eating raw and cooking.



Tapas

Tapas

Patatas Bravas	8,50€
Patatas Bravas	
Patatas Chips Bacon	9,00€
Nachos Crujientes Gratinados	10,00€
Crispy nachos gratinated	
Queso rebozado con Arándanos	8,50€
Cheese coated with cranberries	
Ensaladilla de Ventresca	10,00€
Russian tuna belly salad	
Finguers de Solomillo	9,00€
Sirloin Finguers	
Calamares a la Romana	12,00€
Squid to the Roman	
Pulpo a la Gallega	22,00€
Galician octopus	
Huevos Rotos con Jamón 5 J	12,50€
Broken eggs with Ham	
Pimientos del Padrón	8,50€
Green Peppers	
Huevos Rotos con Txistorra	11,50€
Broken eggs with txistorra	
Huevos Rotos con Embutido de Requena	11,50€
Broken eggs with Requena Sausage	
Huevos Rotos con Verduras	11,00€
Broken eggs with Season Vegetables	
Gambones al Ajillo	15,00€
Prawns with Garlic	
Quesadilla Iberica con Jamon y Queso Brie	12,50€
Iberian Quesadilla with Ham and Brie Cheese	
Quesadilla Vegetal	11,00€
Quesadilla with Season Vegetables	





Entrantes

Starters

(1.5.7.2)

Croquetas Artesanas

Rabo de toro
Oxtail

Bacalao
Cod

Chipirones en su tinta
Chipirones in its ink

Jamón ibérico
Iberian Ham

Setas y boletus
Mushrooms and boletus

Pollo
Chicken

Surtido de croquetas artesanas, 6 unid..... 12,00€
Assortment of Artisan Croquettes



(1.5.11)

Tablas & Ibéricos

Tabla de ibéricos, jamón y quesos..... 24,00€
Table of iberian, ham and artisan cheeses





Paellas

Paellas



Valenciana 16,50€
Valencian paella (1.9)

Marisco 19,50€
Seafood paella (1.9.2)

Mixta 19,50€
Mixed (1.9.2)

Verduras de temporada 16.00€
Seasonal vegetables (1.9)





Burgers

CLÁSICA 9,50€

Hamburguesa de ternera (180 gr.) sobre hojas de lechuga, tomate fresco, pepinillo, cebolla caramelizada y Mahonesa

CHIVITO BURGUER 10,50€

Hamburguesa de ternera (180 gr.), bacon crujiente a la plancha, queso cheddar y havarti fundidos sobre lechuga, tomate y mahonesa

COMPLETÍSIMA 10,50€

Hamburguesa de ternera (180 gr.), bacon, quesos cheddar y havarti fundido, lechuga, pepinillo, tomate, cebolla caramelizada, huevo y salsa secreta

CHEESE BACON BURGUER 10,00€

Hamburguesa de ternera (180 gr.), bacon crujiente, queso havarti y cheddar fundidos y salsa BBQ casera

QUESO DE CABRA BURGUER 10,80€

Hamburguesa de ternera (180 gr.), lechuga, cebolla caramelizada, salsa secreta, queso de cabra y un toque de mermelada de tomate

FOIE BURGUER 12,50€

Hamburguesa de ternera (180 gr.), medallón de foie mi-cuit, cebolla caramelizada, hojas verdes, salsa secreta y sal de vino

VEGIE BURGER 10,50€

Hamburguesa de quinoa y berengena con tomate, lechuga, pimientos asados , cebolla caramelizada y mahonesa

(Opción de huevo frito y queso cheddar)

Añade patatas por 2,80€





Sanwiches & Piadinas

Sandwich de pollo Super Club.....14.50€
Super Club chicken sandwich

Sándwich de salmon..... 14.90€
Salmon sandwich

Sandwich vegetal12.80€
Vegetable Sandwich



Piadina “La Vida es Bella”9.50€
Mezcla de lechugas , pechuga de pavo , mezcla de quesos fundidos , tomate picado y huevo frito
Lettuce mix, turkey breast, melted cheese mix, chopped tomato and fried egg

Piadina “Pura Vida”9.50€
Mezcla de lechugas, tomate, cebolla morada, queso crema, pollo marinado y guacamole
Mix of lettuce, tomato, red onion, cream cheese, marinated chicken and guacamole





Carnes & Pescados

MEAT & FISH

Entrecot de ternera 400gr.....22,00€

Beefsteak

Fish and Chips.....19,00€

Original Fish and Chips

Salmón plancha 19,50€

Salmon plancha

Costillar a la miel o BBQ 18,50€

Honey or BBQ Ribs





Pastas

Tagliatelle de la mamma.....13.50€

Mamma's Tagliatelle

Salsa a elegir / Sauce to choose:

*Carbonara,
Bolognese,
Frutti di mare+3€,
Arrabiata,
4 Quesos con bacon
y champiñones.*



Uno de los protagonistas de nuestra carta, un plato que siempre consigue conquistar paladares: los Tagliatelle. Este tipo de pasta es más que un simple ingrediente; es una invitación a disfrutar de la auténtica cocina italiana en cada bocado.

Los Tagliatelle son un tipo de pasta muy popular en la cocina italiana. Se caracterizan por ser largos y delgados, con forma de hebra. Los cocinamos de forma tradicional, hirviéndolos en agua con sal hasta que estén al dente, es decir, cocidos pero aún firmes al morder.

Se pueden acompañar de una gran variedad de salsas, tal como lo describimos en nuestro menú. Estamos encantados de recomendarlos.

One of the protagonists of our menu, a dish that always manages to conquer palates: Tagliatelle.. This type of pasta is more than just an ingredient; It is an invitation to enjoy authentic Italian cuisine in every bite.

Tagliatelle.is a very popular type of pasta in Italian cuisine. They are characterized by being long and thin, shaped like a strand. We cook them the traditional way, boiling them in salted water until they are al dente, that is, cooked but still firm to the bite.

They can be accompanied by a wide variety of sauces, as we describe in our menu. We are happy to recommend them.

A close-up, high-resolution photograph of a pizza. The focus is on the toppings, which include slices of pepperoni, diced onions, and fresh green herbs like parsley. The melted cheese is visible, and the background is softly blurred, emphasizing the texture and colors of the ingredients.

Pizzas



MARGARITA	9.50€
<i>Tomato, mozzarella.</i>	
HAWAIANA	11.50€
<i>Tomato, mozzarella, pineapple, ham jork and extra cheese.</i>	
DIAVOLA	12.50€
<i>Tomato, mozzarella, spicy chorizo and chilli</i>	
4 QUESOS	13.90€
<i>Tomato and mix of 4 cheeses</i>	
MEDITERRANEA	12,50 €
<i>Tomato, mozzarella, zucchini, mushrooms, onion and peppers.</i>	
TUNA	13.50€
<i>Tomato, mozzarella, tuna, anchovies and olives.</i>	
QUESO DE CABRA	13.00€
<i>Tomato, mozzarella, goat cheese and bacon.</i>	
CAPRESE	13,50€
<i>Tomato, buffalo mozzarella, ham, cherries and basil.</i>	
BARBACOA	12.50€
<i>Tomato, mozzarella, bacon, purple onion and BBQ.</i>	
DEL CHEF	13,50 €
<i>Tomato, mozzarella, mushrooms with bacon and mascarpone.</i>	



Menú infantil

Children's menu

10€

(1.5.6.7.3.2.9.10)

Plato principal a elegir
Main dish to choose:

PIZZA MARGARITA
MARGARITA PIZZA

HAMBURGUESA
HAMBURGER

FINGERS DE POLLO
CHICKEN FINGERS

MACARRONES CON TOMATE
MACARONI WITH TOMATO

Postre a elegir / Dessert to choose:

HELADO
ICE CREAM

TARTA DE CHOCOLATE
CHOCOLATE CAKE

TARTA DE QUESO
CHEESECAKE

BEBIDA INCLUIDA
DRINK INCLUDED



Bocadillos

Spanish sandwiches

Clásicas

- Chivito** 8,00€
Lomo, Queso, Bacon, Lechuga y Mahonesa
Añade 2 Huevos + 1,95€
- Blanco y negro con patatas** 7,00€
Embutido de Requena con patatas caseras
- Bocata de Calamares** 8,50€
(con All i Oli O Mahonesa)
- Brascada** 9,00€
Tenera, jamón serrano y cebolla caramelizada



Gourmet

- Super Bombon** 8,50€
Lomo con Patatas, Champiñones, Jamón serrano, Salsa Mary y Ajonesa
- Almussafes 2.0** 8,50€
Sobrasada de Mallorca, cebolla caramelizada, queso cheddar fundido y solomillo de pollo
- Chivito Ibérico** 9,00€
Solomillo de Cerdo ibérico, bacon, queso cheddar ahumado, lechuga, tomate, mahonesa
Añade 2 Huevos + 1,95€
- De Huevos Rotos con Jamon y Foie** 9,80€
Pollo Marinado con Foie, Huevos Rotos con Jamón y Salsa de Mostaza y Miel
- De Huevos Rotos con Jamon Roquefort** 9,80€
Pollo Marinado con Roquefort, Huevos Rotos con Jamón y cebolla caramelizada
- Brascada de Carillada** 10,50€
Carrilladas al vino tinto, jamón de Trevelez, patatas fritas caseras y cebolla caramelizada

Pastres
Desserts



Tarta de queso con arandanos	6,50€
Cheesecake with blueberries	
Brownie con helado de vainilla	6,50€
Brownie with vanilla ice cream	
Tarta de la abuela con galleta	5,50€
Grandma's cake with biscuit	
Tiramisu casero	7,00€
Tiramisu homemade	
Profiteroles de nata y trufa	5,50€
Profiteroles of cream and truffle	
Tarta de almendras con helado	6,50€
Almond cake with ice cream	
Torrija de horchata con merengada	7,00€
Torrija de horchata with merengada	





Cácteles

Cocktails

Sin alcohol

SAN FRANCISCO

Melocotón, naranja, piña y granadina

PIÑA COLADA (sin)

Piña, puré de coco y crema de leche

UKELELE

Sirope de almendras, piña, naranja, limón y granadina

LADY SOUR

Piña, limón, menta fresca y ginger ale

WATER MELON

Sirope de sandía, piña, naranja y limón

PORTEÑO

Lima, limón, azúcar, menta fresca y ginger ale

OLIMPO

Piña, sirope de limón y maracuyá

KIWI FRUIT

Plátano, naranja, piña y kiwi

PANTERA ROSA

Plátano, piña, crema de leche y granadina

MANGO CHANGO

Mango, piña, sirope y granadina

TORTUGAS NINJA

Plátano, piña, crema de leche y kiwi

GUNNER'S CUP

Lima, angostura, ginger beer y piel de limón



MOJITO

Ron de cuba, menta fresca, limón, azúcar y soda (también con fresa o maracuyá)



HUMUHUMU

Ginebra, piña, limón, sirope de almendras y Bitter Peychaud's

TEQUILA SUNRISE

Tequila, naranja y granadina

MINT JULEP

Bourbon, menta fresca, Limón, azúcar, soda y angostura

BLODDY MARY

Vodka, tomate, limón, perrins, tabasco y especias (sal de apio y pimienta negra)

SEX ON THE BEACH

Licor de melocotón, vodka, naranja y arándano

PORNSTAR MARTINI

Vodka, vainilla, maracuyá, limón y un sorbo de cava

THE BRAMBLE

Ginebra, licor de moras, limón y azúcar

CAIPIRINHA

Cachaça, lima natural y azúcar (También con fresa o maracuyá)

WHITE RUSSIAN

Vodka, licor de café y crema de leche

PAINKILLER

Ron dorado, puré de coco, piña, naranja y aroma de nuez moscada

ZOMBIE

Rones blanco, dorado y negro, maracuyá, piña, limón y jarabe de almendras (flambeado de ron, de alta graduación con canela)

PIÑA COLADA

Ron blanco, puré de coco, crema de leche y piña

MINT JULEP

Bourbon, menta fresca, Limón, azúcar, soda y angostura

TRÓPICO PUNCH

Ron dorado, naranja, limón, granadina y angostura

BOSQUE ARANÉS

Frutos del bosque, ron con aroma de limón, piña y naranja

RUSSIAN MELON

Licor de melón, vodka, naranja y piña

PISCO SOUR

Pisco Quebranta, limón, azúcar y clara de huevo

PENICILLIN

Whisky escocés, whisky de malta ahumado, jengibre, miel, limón y clara de huevo

MAI-TAI

Ron blanco y negro, curaçao, sirope de almendras y limón

OLD FASHIONED

Bourbon, angostura, piel de naranja y azúcar



Nuestra exclusiva selección

Our exclusive selection

Porque una buena comida merece un buen acompañamiento, nos enorgullecemos de ofrecer una cuidadosa selección de vinos, cada uno elegido por su calidad, su carácter y su capacidad para complementar y realzar nuestra cocina.

Desde los robustos tintos hasta los refrescantes blancos y rosados, cada botella es una invitación a disfrutar, a compartir y a celebrar. Permítannos guiarles en este viaje sensorial. Descubran con nosotros la magia de un buen vino y déjense seducir por sus encantos.

Because a good meal deserves a good accompaniment, we pride ourselves on offering a careful selection of wines, each chosen for its quality, its character and its ability to complement and enhance our cuisine.

From robust reds to refreshing whites and rosés, each bottle is an invitation to enjoy, share and celebrate. Let us guide you on this sensory journey. Discover with us the magic of a good wine and let yourself be seduced by its charms.



Tintos Red wines



CASAGRANDE
(Utiel-Requena)
Bobal
18,00€



**VINEA
CRIANZA**
(Cigales)
Tempranillo
18,00€



**COTO MAYOR
CRIANZA**
(Rioja)
Tempranillo
19,00€



**RIPPA DORI
ROBLE**
(Ribera Duero)
Tempranillo
21,00€



**COTO IMAZ
RESERVA**
(Rioja)
Tempranillo
25,00€



**MUSEUM
RESERVA**
(Cigales)
Tinta del País
25,00€



Blancos

White wines



**EL COTO
VERDEJO**
(Rioja)
100% Verdejo
18,00€



**COTO MAYOR
BLANCO**
(Rioja)
100% Sauvignon
Blanc
19,00€



**EL COTO
SEMIDULCE**
(Rioja)
100% Chardonnay
19,00€



EL MIRACLE
(Valencia)
Macabeo,
moscatel,
malvasía y
merseguera
20,00€



BOJ
(Rias Baixas)
100% Albariño
20,00€



875M
(Valencia)
100% Chardonnay,
fermentado en
barrica
21,00€

Rosados

Rosé wines



**COTO MAYOR
ROSADO**
(Rioja)
Garnacha y
tempranillo
19,00€



**MIRACLE
ROSADO**
(Valencia)
Bocal
20,00€

BiendeCañas

Arrocería, Vinos y Tapas

Gracias por visitarnos

VUELVE CUANDO QUIERAS,
TE ESTAREMOS ESPERANDO

Thanks for visiting us

COME BACK WHEN YOU WANT,
WE'LL BE WAITING FOR YOU

SÍGUENOS EN NUESTRAS REDES SOCIAL
FOLLOW US ON OUR SOCIAL NETWORKS



GASTROVALENCIA GROUP

