

## PICAETA DE BARRA

Olivas marinadas	1.8€
Tosta de morcilla vegana y rúcula	3.5€
Tosta de sardina ahumada y tomate rallado	3.5€
Tosta de sobrasada con mermelada de pera a la sidra	3.5€
Cazuelita de chipirones a la cervessa i botifarra, habitas y ajos tiernos	5.5€
Bandeja de pan	1.8€
Bandeja de pan a la brasa con tomate y allioli El Bravero	3.5€

## CLÁSICOS CON UN TWIST

Bravas BARBACANA con salsa de chiles casera y crema agria de cebolleta	Ración 5.5€	1/2 ración 3.5€
Bravas americana con doble queso fundido, salsas cheddar y ranchera, jalapeño y bacon crujiente	6.5€	
Fabas con salsa tártara de encurtidos	Ración 8€	1/2 ración 4.5€
Croquetas de setas y huevo frito	2€	
Tellinas con mojo picón casero	12€	
Cornflake chicken con salsa cajún	7.5€	
Nachos caseros con salsa de queso picante, crema agria, guacamole y pico de gallo	7.5€	
Supreme nachos (nuestros nachos caseros más chili con carne)	9€	

## PLATOS FRÍOS

Tomate valenciano con queso fresco de cabra y picadillo de olivas negras y albahaca	9.5€	
Ensalada César con pollo, bacon, lascas de parmesano y croutons	9.5€	
Ensalada de atún a la parrilla con aguacate, rabanitos, pepino y salsa de soja y jengibre con sésamo y cacahuete	12€	
Tabla de embutidos ibéricos artesanos 150 gr (salchichón, chorizo y caña de lomo)	Ración 12€	1/2 ración 6.5€
Tabla de quesos artesanos valencianos	Ración 11€	1/2 ración 6.5€
Tabla de jamón de Trévez D.O 150gr	15€	media tabla 8€

## BARBACOA

Alitas chipotle con salsa de cebolleta asada	7€
Alitas con salsa BBQ de cereza	7€
Combo de alitas	9€
Broccolini a la brasa con romesco casero	7.5€
Costilla crujiente de cerdo con salsa de miel y mostaza y ensalada de col	11€
Lomo alto de vaca a la brasa con mojo de hierbas y patatas fritas o ensalada	21€

## ESTO NO SON F@\*#! HAMBURGUESAS\_\*

Mollete de pulled pork con salsa de queso cheddar, jalapeño y pico de gallo con maíz a la llama	9.5€
Pulled pork vegano en pan de semillas con veganesa y pico de gallo con maíz a la brasa	9.5€
Bagel de salmón al horno con pepino, canónigos y mostaza dulce con eneldo	9.5€
Codillo de cerdo asado en pan de burger con queso, mermelada de cebolla y cerveza negra	10.5€
Pulled beef de black angus en pan de burger con queso gouda, mayonesa ahumada, pepinillo y cebolla crujiente	10.5€
Perrito de blanquet con cebolla asada y salsa criolla	8.5€

\*SERVIDOS CON PATATAS FRITAS CASERAS O ENSALADA DE COL  
\*AÑADE CUALQUIER SALSA PARA TUS PATATAS POR 1€

## POSTRES

Birramisú	4.5€
Cookie crumble de vainilla con frutas y crema inglesa	4.5€
Brownie de chocolate relleno de manteca de cacahuete crujiente con helado de vainilla	5€

Los platos de nuestra carta están elaborados con productos de proximidad y de temporada que provienen de proveedores certificados en KMO

## CERVEZAS ANTIGA

	Doble	Pinta	1/3
Ale Conner Pale Ale Tostada 5°	2.8€	4.5€	3.6€
Habanoer Belgian Tripel 7.5°	2.8€	4.5€	3.6€
La Pica en Flandes Hoppy Blonde 6°	2.9€	4.7€	3.6€
XIII Hombres American IPA 7.2°	2.9€	4.7€	3.6€
9 Grados Russian Imperial Stout	3.5€	6€	4.5€
Antiga de la Terreta Cream Ale 4.5°	2.6€	4€	2.8€
Serendipia White IPA 6°	2.9€	4.7€	3.6€
Hopland Session IPA 4.7°	2.9€	4.7€	3.6€
Sidra Bulmers 450ml	4.5€	Tartana Cream Ale de Arroz	3.5€

¡Pregúntanos por nuestras cervezas de edición limitada, invitadas y colaboraciones!

## VINOS

	Copa	Botella
<b>Blancos</b>		
La Virtu del Mar (Villena) Sauvignon Blanc-Merseguera	2.5€	12€
V&R (Rueda) Verdejo D.O.	2.7€	13€
1707 (Almansa) Chardonnay Ecológico		18€
Capitán Julián (Ontinyent) Chardonnay-Moscatel		16€
<b>Tintos</b>		
Calabuig (Font de la Figuera) Monastrell-Tempranillo	2.5€	12€
Marsilea (Sinarcas) Bobal Reposado	3€	14.5€
La Virtu Tú (Villena) Monastrell-Cabernet Sauvignon	2.7€	13€
Beso de Reचना (Utiel-Reचना) Bobal Crianza		21€
Los Pinos 0% (Fontanars del Aforins) Monastrell-Garnacha-Sirah		25€
1707 Centenario (Almansa) Merlot-Tempranillo-Petit Verdot		18€
Díaz Baio (Burgos) Rivera del Duero D.O Reposado 8 meses	3€	14.5€

## REFRESCOS

Cola artesana valenciana		Agua Lanjarón 500ml	1.8€
Malferida	2.5€	Agua Lanjarón con gas 33cl	1.5€
Refrescos	2.5€	Agua Lanjarón 1.25L	2€
Zumos	2.5€		

## COPEO

<b>Ginebra</b>			
Seagrams	7€	Tanqueray	7€
Santamania (Artesana)	8€	Beefeater	6€
Hendricks	8€		
Hendricks Orbium (con ajeno y loto azul)	8€		
Hendricks Midsummer Solstice (floral)	8€		
Gordon's Pink	6€	Puerto de Indias	7€
Santamania Barrica (Artesana)	9€		
Santamania Leyenda Urbana (Artesana envejecida en cobre)	8€		
<b>Ron</b>		<b>Whiskey</b>	
Santa Teresa	6€	J&B	6€
Brugal Añejo	7€	Cutty Shark	6€
Barceló	7€	Johnny Red	7€
Bacardi Blanco	6€	Johnny Black	8€
Negrita Blanco	6€	Jack Daniel's	8€
		<b>Vodka</b>	
		Absolut	7€
		Smirnoff	6€
		Santamania (Artesano de uva)	8€

## LICORES

Vermut 4 Xavos (Artesano)	2.8€
Mistela 4 Xavos (Artesana)	2.8€
Magno	3€
Terry	2.8€
Baileys	3€
Tía María	3€
Orujos	2.8€
Chupitos	1.5€

## CAFÉS

Solo	1.3€
Cortado	1.4€
Con Leche	1.5€
Cappuccino	1.6€
Bombón	1.8€
Carajillo	2.10€

## INFUSIONES

English Breakfast	1.6€	Manzanilla en flor	1.5€
Té verde Orgánico	1.7€	Poleo Menta	1.5€
Té verde Japonés	1.6€	Buen Ánimo (frutos e hibisco)	1.6€
Té azul (algas y chocolate)	1.7€	Cereza Dulce	1.6€
Té rojo Pu-Erh	1.6€		

## PICAETA DE BARRA

Olivas marinadas	
Tosta de morcilla vegana y rúcula	
Tosta de sardina ahumada y tomate rallado	
Tosta de sobrasada con mermelada de pera	
Cazuelita de chipirones a la cervessa i botifarra, habitas y ajos tiernos	
Bandeja de pan	
Bandeja de pan a la brasa con tomate y allioli El Bravero	

## CLÁSICOS CON UN TWIST

Bravas BARBACANA con salsa de chiles casera y crema agria de cebolleta	
Bravas americana con salsa cheddar, jalapeño y bacon crujiente	
Fabas con salsa tártara de encurtidos	
Croquetas de setas y huevo frito	
Tellinas con mojo picón casero	
Cornflake chicken con salsa cajún	
Nachos caseros con salsa de queso picante, crema agria, guacamole y pico de gallo	
Supreme nachos (nuestros nachos caseros más chili con carne)	

## PLATOS FRÍOS

Ensalada de calabaza asada y queso de cabra con rúcula, envidia y vinagreta de frutos rojos	
Ensalada de atún a la parrilla con aguacate, rabanitos, pepino y salsa de soja y jengibre con sésamo y cacahuete	
Tabla de embutidos ibéricos artesanos 150 gr	
Tabla de quesos artesanos valencianos	
Tabla de jamón de Trévez	

Pescado Molusco Huevos Gluten Sulfitos Cacahuete Altramuces  
Soja Mostaza Lácteos Sésamo Frutos con cáscara Crustáceo Apio

## BARBACOA

Alitas chipotle con salsa de cebolleta asada	
Alitas con salsa BBQ de cereza	
Combo de alitas	
Broccolini a la brasa con romesco casero	
Costilla crujiente de cerdo con salsa de miel mostaza	
Lomo alto de vaca a la brasa con mojo de hierbas y patatas fritas o ensalada	

## ESTO NO SON F@\*#! HAMBURGUESAS\_\*

Mollete de pulled pork con salsa de queso cheddar, jalapeño y pico de gallo con maíz a la llama	
Pulled pork vegano en pan de semillas con veganesa y pico de gallo con maíz a la brasa	
Bagel de salmón al horno con pepino, canónigos y mostaza dulce con eneldo	
Codillo de cerdo asado en pan de burger con queso, mermelada de cebolla y cerveza negra	
Pulled beef de black angus en pan de burger con queso gouda, mayonesa ahumada, pepinillo y cebolla crujiente	
Perrito de blanquet con cebolla asada y salsa criolla	

## POSTRES

Birramisú	
Cookie crumble de vainilla con frutas y crema inglesa	
Brownie de chocolate relleno de manteca de cacahuete crujiente con helado de vainilla	