

# MEJOR CON PAN!!



## CAZUELITAS

- Callos veganos (SG) **N V** 5€  
Chipirones a la cervessa i botifarra, habitas y ajos tiernos 5.5€  
Criollo y gambas estilo Luisiana (SG) **N** 6€

## TOSTAS

- Morcilla vegana casera **V** 3.5€  
Sobrasada, queso fresco de cabra y mermelada de pera a la sidra **N** 3.5€  
Sardina ahumada y tomate rallado 3.75€  
Caballa oreada y piparra dulce **N** 3.75€

## TAPAS

- Bravas BARBACANA con salsa de chiles casera y crema agria de cebolleta (SG) (T5) **V** 5.5€ 1/2 ración 3.5€  
BRAVAS AMERICANA con doble queso fundido, salsas cheddar y ranchera y bacon crujiente 6.5€  
Sepia frita con mayonesa de ají amarillo y crujiente de maíz cancha (SG) **N** 7.5€  
Croquetas de setas y huevos fritos (T5) 2€  
Cornflake chicken con salsa Cajún 7.5€  
Buñuelos de alcachofa con humus de garbanzo y tomate seco (SG) **N V** 7€  
Nachos caseros con salsa de queso y jalapeño, crema agria, guacamole y pico de gallo 8€; con chili con carne casero +2€

## TABLAS

ENTERA 1/2

## PAN

Quesos artesanos valencianos	12€	6.5€	Panes artesanos	2€
Embutido ibérico de bellota artesano	14€	8€	Panes artesanos a la BRASA con tomate rallado y allioli de "El Bravero"	3.80€
Jamón de Trévez D.O	14€	8€	Pan sin gluten (SG)	2€

## ENSALADAS

- Calabaza asada, lentejas y arroz salvaje, espinacas, granada y vinagreta de naranja con POLLO a la brasa o bocaditos de HEURA® (SG) **N V** 10.5€  
Atún a la parrilla, aguacate, pepino y rabanitos con salsa de soja y jengibre y crujiente de sésamo y cacahuete (SG) 12€

(Cocinado con Cervezas Antiga) (SG) Sin Gluten **V** (Vegano) **N** (Nuevo) T5 (Top5)

El puntito Ya pica Subidito 10% suplemento en terraza

BARBACANA

# BARBACOA



Alitas CHIPOTLE con salsa de cebolleta asada (SG) 🌶️🌶️🌶️	7.5€
Alitas con salsa BBQ de cereza (SG)	7.5€
COMBO de alitas (SG) (T5) 🌶️🌶️🌶️	10€
Brocolini a la brasa con dip de salsa romesco casera (SG) ✓	7.5€
Lomo alto de vacuno mayor a la brasa con mojo de hierbas y patatas fritas o ensalada de col	20€
Costillas de cerdo:	
BEER·B·Q: barbacoa de cerveza, con ensalada de col N 🍺	12€
KOREAN BBQ: barbacoa de soja, chile y jengibre con kimchi (SG) N 🌶️🌶️	12€

## BARBACANA BURGERS

PULLED PORK con salsa de queso cheddar, jalapeño y pico de gallo en pan de mollete 🌶️	9.5€
PULLED PORK VEGANO con veganesa y pico de gallo en pan de malta ✓	9.5€
SALMÓN AL HORNO con pepino, canónigos y mostaza dulce con eneldo en pan de bagel	9.5€
CODILLO ASADO con queso Cheddar, mostaza y mermelada de cebolla y cerveza negra en pan de brioche 🍺	10.5€
PULLED BLACK ANGUS con queso Gouda, mayonesa ahumada, pepinillo dulce y cebolla crujiente en pan de brioche (T5)	10.95€
BLANQUET con cebolla asada y salsa criolla en pan de perrito brioche	9€

\*SERVIDOS CON PATATAS FRITAS CASERAS O ENSALADA DE COL

\*AÑADE CUALQUIER SALSA PARA TUS PATATAS POR 1€

\*PÍDELAS CON PAN SIN GLUTEN

## POSTRES

Birramisú 🍺	4.5€
Brownie de chocolate y manteca de cacahuete crujiente con helado de vainilla Bourbon artesano (T5)	5.5€
Coulant de calabaza con helado de chocolate blanco y grosellas negras (SG) N	5.5€

# BARBACANA

## CERVEZAS ANTIGA

33 cl

54 cl

1/3



Pale Ale Tostada 5°	2.8€	4.5€	3.6€
Belgian Tripel 7.5°	2.8€	4.5€	3.6€
Hoppy Blonde 6°	2.9€	4.7€	3.6€
American IPA 7.2°	2.9€	4.7€	3.6€
Russian Imperial Stout	3.5€	6€	4.5€
Cream Ale 4.5°	2.6€	4€	2.8€
White IPA 6°	2.9€	4.7€	3.6€
Session IPA 4.7°	2.9€	4.7€	3.6€
Sidra Bulmers 450ml	4.5€	Saukala (SG) RYE IPA 6°	3€

## CÓCTELBEER

Session Mojito. Zumos de pomelo & naranja con albahaca fresca, ron blanco, unas gotas de Lea Perrin y Session IPA	8€
Tropical Ale. Zumos de melocotón, piña y limón, vodka, Blonde Ale y un toque de granadina y sal	9€
White Mojito. Zumo de lima con hierbabuena fresca, ron blanco y White IPA	7€
Flor de Sevilla. Zumos de pomelo, naranja y limón con Tanqueray Flor de Sevilla y Red Ale	7.5€
Spiced Triple Mojito. Zumos de lima y limón con menta fresca, ron blanco, tequila, unas gotas de Tabasco y Belgian Triple	8.5€

## COPEO

### Ginebra

Seagrams	7€	Tanqueray	7€	Beefeater	6€
Hendricks	8€	Hendricks Orbium	8€	Hendricks Midsummer (floral)	8€
Tanqueray Flor de Sevilla	7.50€	Puerto de Indias	7€		

### Ron

Santa Teresa	6€
Brugal Añejo	7€
Barceló	7€
Bacardi Blanco	6€
Negrita (B o N)	6€

### Whiskey

J&B	6
Cutty Shark	6€
Johnny Red	7€
Johnny Black	8€
Jack Daniel's	8€

### Vodka

Absolut	7€
Smirnoff	6€
Santamania (Artesano de uva)	8€

## CAFÉS E INFUSIONES

English Breakfast	1.6€
Té verde Orgánico	1.7€
Te verde Japonés	1.6€
Té azul	1.7€
Té rojo Pu-Erh	1.6€
Té negro con canela	1.60€
Cocktail hawaiano	1.60€

Manzanilla en flor	1.5€
Poleo Menta	1.5€
Buen Ánimo (frutos e hibisco)	1.6€
Cereza Dulce	1.6€

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





## VINOS

Copa

Botella

### Blancos

La Virtu del Mar (Villena) Sauvignon Blanc-Merseguera	2.5€	12€
Rantamplán Verdejo D.O.	2.7€	13€
1707 (Almansa) Chardonnay Ecológico		18€
Capitán Julián (Ontinyent) Chardonnay-Moscatel		16€
Chan de Rosas. Albariño. D.O. Ribadumia		18€

### Tintos

Calabuig (Font de la Figuera) Monastrell-Tempranillo	2.5€	12€
Marsilea (Sinarcas) Bobal Reposado	3€	14.5€
Díaz Bayo Ribera del Duero. D.O. Burgos	2.7€	13€
Beso de Rechenna (Utiel-Requena) Bobal Crianza		21€
Los Pinos 0% (Fontanars del Aforins) Monastrell-Garnacha-Sirah		23.50€
1707 Centenario (Almansa) Merlot-Tempranillo-Petit Verdot		18€

## REFRESCOS

Cola artesana valenciana Malferida	2.5€	Naranja Natural 2.2€ CON SODA 2.60€	
Refrescos	2.5€	Pomelo 2€	
Zumos (Piña o melocotón)	1.6€	Agua Lanjarón 500ml	1.8€
		Agua Lanjarón con gas 33cl	1.5€
		Agua Lanjarón 1.25L	2€

## LICORES

Vermut y Mistela artesana	2.90€	Brandy	3.10€	Cremas y Orujos	2.7€
---------------------------	-------	--------	-------	-----------------	------

BARBARICANA