



# La BLASCA

COMIDA CON ARTE



Avenida Blasco Ibáñez 152 - 46022 Valencia



Déjanos tu opinión: Google



# La BLASCA

## TAPAS FRIAS

### PAN FOCACCIA CON AJOACEITE CASERO DE AJO ASADO Y TOMATE

1 3 4'95

### NUESTRA RUSA 3.0

Con encurtidos y toque de polvo de aceituna.

1 3 4 12 8'95

### LA CAUSA LIMEÑA PERUANA

Patata, cilantro, hierbabuena, pollo, cebolla roja, guacamole, aji amarillo y polvo de kikos.

3 12 10'95

### ENSALADA DE BURRATA INYECTADA EN ACEITE DE ALBAHACA

Con tartar de Tomate, encurtidos y pipas de girasol.

7 8 12 11'95

### ENSALADA DE POLLO

Brotos, solomillo de pollo, tomate cherry, perlas de mozzarella, maíz, pico de gallo, polvo de kikos y nuestra salsa especial.

3 7 10 9'95

### ENSALADA CRUJIENTE DE GAMBAS

Tulipa crujiente, brotes, gambón confitado, tomate cherry, perlas de mozzarella, guacamole, cebolla crispy, salsa yogurt y cilantro.

1 2 3 7 11 11'95

### CARPACCIO ESPECIAL DE CALABACÍN

Con tomate, frutos secos y salsa de agridulce de higo.

1 8 11 12 8'95



NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGICOS O TRAZAS DE ALÉRGICOS. CUALQUIER DUDA, CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL.

- |              |                     |               |
|--------------|---------------------|---------------|
| 1 GLUTÉN     | 6 SOJA              | 11 SESAMO     |
| 2 CRUSTÁCEOS | 7 LACTEOS           | 12 SULFITOS   |
| 3 HUEVOS     | 8 FRUTOS DE CÁSCARA | 13 ALTRAMUCES |
| 4 PESCADO    | 9 APIO              | 14 MOLUSCOS   |
| 5 CACAHUETES | 10 MOSTAZA          |               |

## TAPAS CALIENTES

### CROQUETÓN CASERO DE JAMÓN

90-100 GR Aprox (Unidad).

1 3 7 3'50

### BUÑUELOS GRIEGOS A LAS DOS SALSAS

Calabacín, queso feta, cebolla, toque de hierbabuena, salsa cilantro y fresa albahaca. 4ud 40gr aprox.

1 3 7 11 12 7'95

### DELICIAS DE POLLO Y TOMATE SECO

Con salsa cheddar (4 unid)

1 3 7 8 8'95

### NUESTRAS BRAVAS

Con cebolla crispy y crujiente de jamón.

3 12 7'95

### FUENTE DE HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y FOIE

Patata panadera y pisto.

3 12 12'50

### CAZUELA DE PATATAS A LO POBRE CON VERDURAS Y AROMA DE TRUFA

Patata panadera, ajo tierno, espárragos, cebolla caramelizada, tomate seco y huevos trufados.

3 12 10'95

### TORREZNOS ESPECIALES HORNEADOS A LA SAL

Con mahonesa ahumada y chips vegetales.

12 9'95

### CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA SWEET CHILI Y WAKAME

1 3 11 10'50

### CRUJIENTE DE CARRILLADA CON SALSA DE CALABAZA AL PACHARÁN

Con crujiente de jamón.

1 7 8 12 10'95

### LÁGRIMAS DE POLLO A LAS DOS SALSAS

Acompañado de salsa mostaza miel, nuestra barbacoa especial y rebozado con "Corn Flakes".

1 3 10 12 10'95

### BAOS DE COCHINITA PIBIL

Pan bao relleno de cochinita pibil (2 Unid)

1 12 8'95

### BAOS DE LA TERRETA

Longaniza habitas baby y pisto casero(2 unid)

1 12 8'95

# La BLASCA

## TAPAS CALIENTES

### NACHOS 3.0

Con carne tex mex, salsa cheddar, guacamole y pico de gallo.

6 7 11 12 9'95

### BROCHETA DE GAMBÓN CRUJIENTE EN PASTA KATAIFY (6Unid)

Con salsa sweet chilli agridulce.

1 2 10'95

### LÁMINAS DE SECRETO EN SU SALSA DE TERIYAKI

Con patata y un toque de foie,

3 6 7 11'95

### CANELON LA BLASCA XL

Relleno de guiso de pollo con crema camembert, toque de trufa y lascas de parmesano.

1 3 5 7 10'95

### WOK VEGANO

Con base de verduras, setas y heura.



1 5 6 8 11 11'95

### GYOZAS FRITAS DE LANGOSTINO (8 UNID)

Con salsa de mayonesa ahumada y sweet chilli.

1 10 7 12 14 9'95

### ALCACHOFAS CONFITADAS EN TEMPURA

Con Salsa Romesco

1 11 12 8 11'95



## PRINCIPALES

### CARNES Y PESCADOS

#### ENTRECOTE DE VACA CON GUARNICIÓN

(350 gr.aprox)

21'95

#### GRAN COSTILLAR AL HORNO

Cocinado 4 h a baja temperatura  
Barbacoa especial o Miel (750 gr.aprox).

1 2 18'95

#### SOLOMILLO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA

Con salteado de verduras en aceite de sésamo, salsa agridulce de higo y almendra crocanti.

8 11 12 15'95

#### SALMÓN A LA PLANCHA DE ENELDO

Con guarnición.

4 7 10 11 16'95

### ARROCES (solo mediodía)

Por encargo de 2 días y mínimo 4 pax

#### ARROZ DE SECRETO, AJETES, TRIGUEROS Y SETAS

14'00

#### ARROZ CALDOZO DE POLLO, VERDURAS Y AROMA DE TRUFA

16'00

## POSTRES

Nuestros postres son de elaboración propia

### TARTA DE QUESO

Con helado Y sirope de frutos rojos,

3 7 6'50

### TARTA DE LOTUS

Con helado de caramelo salado.

1 6 7 6'50

### TARTA FONDANT DE CHOCOLATE CALIENTE

Con helado de mango.

1 3 7 6'95

### TORRIJAS LA BLASCA

Con helado de mantecado y crujiente de caramelo.

1 3 7 6'95

### TIRAMISÚ CASERO DE CHOCOLATE BLANCO

1 7 6'95

### HELADOS DE 2 BOLAS

frutos rojos 7  
Mantecado 1 3 7 12  
Chocolate 8  
Caramelo salado 1 7  
Maracuyá 9  
Mango 10

4'50



NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGICOS O TRAZAS DE ALÉRGICOS. CUALQUIER DUDA, CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL.

- 1 GLUTÉN
- 2 CRUSTÁCEOS
- 3 HUEVOS
- 4 PESCADO
- 5 CACAHUETES
- 6 SOJA
- 7 LACTEOS
- 8 FRUTOS DE CASCARA
- 9 APIO
- 10 MOSTAZA
- 11 SESAMO
- 12 SULFITOS
- 13 ALTRAMUCOS
- 14 MOLUSCOS



## LEYENDA DE ALERGENOS

- |              |                     |               |
|--------------|---------------------|---------------|
| 1 GLUTÉN     | 6 SOJA              | 11 SESAMO     |
| 2 CRUSTÁCEOS | 7 LACTEOS           | 12 SULFITOS   |
| 3 HUEVOS     | 8 FRUTOS DE CÁSCARA | 13 ALTRAMUCES |
| 4 PESCADO    | 9 APIO              | 14 MOLUSCOS   |
| 5 CACAHUETES | 10 MOSTAZA          |               |

# La blasca

## DE COPAS...

### COPA VINO DE LA CASA

Tinto, Blanco y Rosado.

2'95

### COPA TINTO RIOJA CRIANZA

3'50

### COPA TINTO RIBERA DEL DUERO ROBLE

3'75

### COPA BLANCO VERDEJO

3'20

## TINTOS

### D.O RIOJA

#### ABADIA DEL ROBLE

Tinto de la casa, Tempranillo.

12'95

#### 828 CRIANZA

Tempranillo.

15'50

#### AZPILICUETA CRIANZA

Tempranillo-Graciano-Mazuelo.

18'95

#### MARQUES DE CÁCERES RESERVA

Tempranillo-Garnacha-Graciano.

21'95

## RIBERA DEL DUERO

#### BOYANTE ROBLE

Coupage Uvas tintas

15'50

#### PRADO REY ROBLE

Tempranillo, suavignon, merlot.

17'95

#### PRADO REY VALDELAYEGUA CRIANZA

Tinto fino clon quintana y merlot

22'95

## VALENCIA UTIEL REQUENA

#### LA TRIBUNA

Monastrell-Syrah-Garnacha-Tintorerera.

16'95

#### BOBAL EN CALMA

Bobal.

17'95

#### LES ALCUSES

Coupage uvas tintas.

19'95

#### VENTA DEL PUERTO 12

Coupage uvas tintas.

19'95

## OTRAS DENOMINACIONES

#### TARIMA MONASTREL

D.O. Alicante. Monastrell

15'95

#### LUNA BERBERIDE

D.O. Bierzo. Mencía

15'95

#### MESTIZAJE

D.O Terrerazo, Coupage uvas tintas.

19'95

#### PRIMA

D.O. Toro. Tempranillo

20'95

## BLANCOS

#### ABADIA DEL ROBLE

Blanco de la casa.

12'95

#### BOYANTE

Verdejo

14'95

#### EL ANGOSTO

D.O Valencia, Moscatel-Verdejo  
Sauvignon blanc Chardonnay.

15'50

#### SOLDADITO MARINERO

D.O Valencia. Moscatel.

15'95

#### AURA VENDIMIA NOCTURNA

D.O Rueda, Verdejo.

17'95

#### CONDE DE ALBAREI

D.O Rías Baixas, Albariño

18'95

#### LUNA BERBERIDE

D.O Bierzo, Godello

18'95

## ROSADOS

#### ABADIA DEL ROBLE

Rosado de la casa.

12'95

#### MALVARROSA

Bodegas Xaló. Garnacha

14'95

## CAVAS

#### CAVA N1 BRUT NATURE

D.O Utiel Requena Dominio de la Vega.

16'95

#### CAVA N11 BRUT ROSADO

D.O Utiel Requena Dominio de la Vega.

17'95

