



La BLASCA

COMIDA CON ARTE

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, ají amarillo y polvo de kikos.

3 12

10'95

TARTAR DE SALMÓN CON CRUJIENTE DE NACHOS TEX-MEX

4 10 12

11'95

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 crisy, 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 Áprox (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

8'95

GLOBOS DE POLLO Y TOMATE SECO

Con salsa cheddar (6 unid)

1 3 7 8

8'95

NUESTRAS BRAVAS

Con cebolla crisy 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, SALSA DE QUESO DE CABRA Y AROMA DE TRUFA

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

3 12 7

10'95

NUESTRA PANCETA ESPECIAL HORNEADA A LA SAL

Con mahonesa ahumada y chips vegetales.

12

9'95

CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA DE MEJILLONES

1 3 11 14

10'95

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

MINI BRIOCHES DE PRESA CON SALSA JAPONESA KEWPIE

Al estilo steak tartar con carne de presa a la plancha (2 unid)

1 3 6 7 11 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

BERENJENAS BASTÓN A LA MIEL DE CAÑA



10'95

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

QUESADILLAS DE LAGARTO CON MAYONESA KIMCHIE

Carne de lagarto: corte del cerdo similar al secreto(4 unid)

1 3 7

10'95

PRINCIPALES

CARNES Y PESCADOS

ENTRECOTE DE VACA CON GUARNICIÓN

(350 gr.aprox)

21'95

PRESA AL CHIMICHURRI CON SU GUARNICIÓN

17'95

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 LAGARTO(Corte de cerdo similar solomillo) AJETES, TRIGUEROS Y SETAS

14'00

ARROZ CALDOSO 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 maracuyá.

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

SORBETE DE

Agua de Valencia

Mojito

Maracuyá

12

4'50

HELADOS DE 2 BOLAS

frutos rojos 7
Mantecado 1 3 7 12
Chocolate 8
Caramelo salado 1 7
Maracuyá 12
Agua de Valencia 12
Mojito 12

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 ALTRAMUCES
- 14 MOLUSCOS

La Blasca

MENU LA BLASCA*

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

NUESTRA RUSA 3.0

Con encurtidos y polvo de aceituna.

1 3 4 12

NACHOS 3.0

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

6 7 11 12

NUESTRAS BRAVAS

Con cebolla crispy y crujiente de jamón.

3 12

SOLOMILLO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA

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

8 11 12

SURTIDO DE POSTRES CASEROS

Por persona CON barra libre **24'95**

MENU MARQUES*

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

LA CAUSA LIMEÑA PERUANA

Patata, cilantro, hierbabuena, pollo, cebolla roja, guacamole, ají amarillo y polvos de kikos.

3 12

CANELON LA BLASCA XL

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

1 3 5 7

CAZUELA DE PATATAS A LO POBRE CON VERDURAS, SALSA DE QUESO DE CABRA Y AROMA DE TRUFA

Patata panadera, ajo tierno, espárrago triguero, cebolla caramelizada, tomate seco y huevos trufados

3 7 12

SOLOMILLO IBÉRICO A BAJA TEMPERATURA

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

8 11 12

SURTIDO DE POSTRES CASEROS

Por persona CON barra libre **26'95**

****Los Menús La Blasca y Marqués**
A partir de 4 personas y por mesa completa.

BARRA LIBRE DURANTE LA COMIDA O CENA:

Vino de la casa (tinto y blanco), cerveza rubia, sangría, tinto de verano, agua y refrescos.
Copas a 6€ (en una selección de marcas).

NO INCLUYE CAFÉ

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

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



La blasca

MENÚ GOURMET*

ENSALADA DE BURRATA INYECTADA EN ACEITE DE ALBAHACA

con tartar de tomate, encurtidos y pipas de girasol.



7 8 12

LA CAUSA LIMEÑA PERUANA

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

3 12

FUENTE HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y FOIE

Patata panadera y pisto.

3 7 12

BROCHETA DE GAMBÓN CRUJIENTE EN PASTA KATAIFY (6Unid)

Con salsa sweet chilli agridulce.

1 2

LÁGRIMAS DE POLLO A LAS 2 SALSAS.

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

1 3 10 12

NUESTRA PANCETA ESPECIAL HORNEADA A LA SAL

Con mayonesa ahumada.

12

SURTIDO DE POSTRES CASEROS ESPECIAL

Por persona CON barra libre **28'95**

**EL MENÚ GOURMET

A partir de 4 personas y por mesa completa.

BARRA LIBRE DURANTE LA COMIDA O CENA:

Vino (Rioja Crianza Tinto y Verdejo Blanco),cerveza (rubia,tostada), sangría, tinto de verano,agua y refrescos.

Copas a 6€(en una selección de marcas)

NO INCLUYE CAFÉ

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 CASCARA | 13 ALTRAMUCES |
| 4 PESCADO | 9 APIO | 14 MOLUSCOS |
| 5 CACAHUETES | 10 MOSTAZA | |

MENÚ INFANTIL

LÁGRIMAS DE POLLO CON PATATAS

1 3 10 12

A ELEGIR: HAMBURGUESA, CROQUETÓN O PERRITO

Incluye una bebida y helado

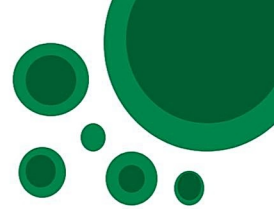
HASTA LOS 12 AÑOS

Por persona

9'50



La BLASCA



MENÚ LA BLASCA MEDIODÍA*

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

NUESTRA RUSA 3.0

Con encurtidos y toque de polvo de aceituna..

1 3 4 12

CALAMARES A LA ANDALUZA CON MAYONESA MEJILLONES

1 3 11 14

PLATO INDIVIDUAL (ARROZ POR ENCARGO 2 DÍAS ANTES DE LA RESERVA)

PAELLA DE LAGARTO(carne de cerdo), AJETES, TRIGUEROS Y SETAS

ARROZ CALDOSO DE POLLO
Suplemento de 2€

SURTIDO DE POSTRES CASEROS

Por persona CON barra libre **24'95**

**EL MENÚ LA BLASCA MEDIODÍA Y MARQUÉS MEDIODÍA

A partir de 4 personas y por mesa completa. Los arroces se harán exclusivamente por encargo con al menos dos días de antelación.

BARRA LIBRE DURANTE LA COMIDA O CENA:

Vino de la casa (tinto y blanco), cerveza rubia, sangría, tinto de verano, agua y refrescos. Copas a 6€ (en una selección de marcas)

NO INCLUYE CAFÉ

NUESTROS PLATOS PUEDEN CONTENER ALÉRGENOS O TRAZAS DE ALÉRGENOS. 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 | |

MENÚ MARQUÉS MEDIODÍA*

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

CAUSA LIMEÑA

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

3 12

NUESTRA PANCETA ESPECIAL HORNEADA A LA SAL

Con mahonesa ahumada y chips vegetales.

12

GLOBOS DE POLLO Y TOMATE SECO (4 und)

Con salsa sweet chili y mayonesa ahumada.

1 3 7 8

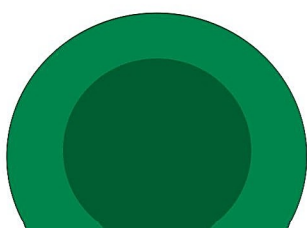
PLATO INDIVIDUAL (ARROZ POR ENCARGO 2 DÍAS ANTES DE LA RESERVA)

PAELLA DE LAGARTO(carne de cerdo), AJETES, TRIGUEROS Y SETAS

ARROZ CALDOSO DE POLLO
Suplemento de 2€

SURTIDO DE POSTRES CASEROS

Por persona CON barra libre **27'95**



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 Chardonay.

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





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 | |