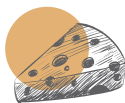


**TELÉFONO 7081 | PHONE 7081**

---



## **PARA COMPARTIR FOR SHARING**

Jamón Ibérico con Pan y Tomate <i>Iberian Ham with Bread and Tomato</i>	25€
Verduras en Témpera con Salsa de Soja y Miel de Caña <i>Vegetables in "Témpera" with Soya Sauce and Honey of Cane</i>	10,50€
Croquetas del Chef: de Cocido, de Jamón Ibérico y de Setas (6u.) <i>Chef Croquettes; Valencian Stew, Iberian Ham, Mushrooms (6 Units)</i>	11,50€
Patatas Bravas al Estilo de Nuestro Chef <i>Fried Potatoes "Bravas" with Spicy Tomato Sauce in the Chef's Style</i>	9,5€

**TELÉFONO 7081 | PHONE 7081**

---

En caso de que la cuenta sea inferior a 6€, se  
cobrará un cargo extra de servicio de 3€  
*If the bill amount is less than 6€, an extra charge  
of 3€ will be charged*

**IVA Incluido | VAT included**

---

\*Tenemos a su disposición la composición nutricional de cada plato. Ley de información Alimentaria (Alérgenos)

*\*We have the nutritional information of each dish available on request. Food Information Act (Allergens)*



**SOPAS Y CREAMAS**  
**CREAMS & SOUPS**

Crema de Calabacines  
Tiernos con Picatostes 8,5€  
*Tender Courgettes Cream Soup  
with Croutons*

Crema de Marisco con Picatostes 11,5€  
*Seafood Cream Soup with Croutons*



**PASTA Y PIZZAS**  
**PASTA & PIZZAS**

Ravioli a la Boloñesa  
con Lascas de Parmesano 13€  
*Bolognese Ravioli with Parmesan Cheese*

Pizza de Jamón York y Bacon con  
Queso Mozzarella y Champiñones 14€  
*Ham and Bacon Pizza with Mozzarella,  
Cheese and Mushrooms*



**ENSALADAS**  
**SALADS**

Ensalada Sorolla de Ventresca de Atún  
con Tomate Valenciano, Queso Fresco  
con Aceite Aromatizado de  
Hierbas y Crema Balsámica 14€  
*Sorolla Tuna Belly Salad with  
Valencian Tomato, Fresh Cheese,  
Aromatic Herb Oil and Balsamic Cream*

Ensalada de Pollo  
con Queso Camembert al Pesto Rojo 13€  
*Chicken Salad with Camembert Cheese  
and Red Pesto*



## SANDWICHES Y HAMBURGUESAS

### SANDWICHES & BURGERS

Sándwich Mixto con Patatas 10€  
*Cheese & Ham Sandwich with Potatoes*

Sándwich Club Sorolla con Patatas 12,5€  
*Sorolla Sandwich Club with Potatoes*

Hamburguesa del Chef de Buey 180 grs  
con Pan Brioche, Bacon, Queso, Cebolla,  
Mezclum y Mayonesa de Kimchi 14,5€  
*Chef's Ox Hamburger 180 grs. with Brioche  
Bread, Bacon, Cheese, Onion, Mezclum and  
Kimchi Mayonnaise*



## CHAPATAS

### CIABATTA

Chapata de Lomo  
con Pimientos y Queso Brie 11€  
*Ciabatta Bread with Tenderloin, Peppers  
and Brie Cheese*

Chapata de Pollo con Pimientos y  
Queso Brie 11,75€  
*Ciabatta Bread with Chicken, Peppers  
and Brie Cheese*

Chapata con Jamón Ibérico y Tomate 14€  
*Ciabatta Bread with Iberian Ham  
and Tomato*

Chapata Valenciana con Ventresca de  
Atún, Queso Fresco y Aceitunas Rellenas 14€  
*Valencian Ciabatta Bread with Tuna Belly,  
Fresh Cheese and Stuffed Olives*



**PESCADOS**  
*FISH*

Salmón a la Plancha con Pisto de Verduras,  
Espárrago Triguero, Mini Zanahoria y  
Salsa a las Cinco Pimientas con Soja **18,5€**  
*Grilled Salmon with Vegetables Ratatouille,  
Asparagus, Mini Carrot and Five-Pepper's  
Sauce with Soya*

Lenguado a la Plancha con Pisto de Verduras,  
Espárrago Triguero, Mini Zanahoria y  
Salsa a las Cinco Pimientas con Soja **20,50€**  
*Sole fish with Vegetables Ratatouille, Asparagus,  
Mini Carrot and Five-Pepper's  
Sauce with Soya*



**CARNES**  
*MEATS*

½ Pollo Marinado  
a la Barbacoa y Patatas **11,5€**  
*½ Marinated BBQ Chicken with Potatoes*

Solomillo de Cerdo con Salsa de  
Boletus y Trufa con Patatas de Chef **14€**  
*Pork Tenderloin with Boletus Sauce  
and Truffle with Chef Potatoes*



**POSTRES**  
*DESSERTS*

Timbal de Fruta **7,75€**  
*Fresh Fruit Timbale*

Tarta de Queso con Coulis  
de Frambuesa **7,75€**  
*Cheese Cake with Raspberry Coulis*



## BEBIDAS DRINKS

### Aguas | Waters

Font D'or 1/2 l.	4.5€
Font D'or 1 l.	5.5€
Vichy Catalán 1l.	5.5€
Vichy Catalán ¼ l.	4.5€

### Refrescos | Sodas

Naranja, Limón o Cola <i>Orange, Lemon and Cola</i>	5€
Tónica / <i>Tonic</i>	5€
Aquarius	5,5€
Nestea	5,5€

### Zumos | Juices

Zumo de Naranja Natural <i>Fresh Orange Juice</i>	6€
Zumos en Botella / <i>Bottled Juices</i>	5€
Batido de Chocolate <i>Chocolate Milkshake</i>	4.5€

### Cervezas | Beers

Amstel de Barril / <i>Draft beer</i>	5€
Doble de Barril / <i>Double Draft beer</i>	6.5€
Amstel 1/3 l.	5.5€
Cruzcampo 1/3 l.	5.5€
Cruzcampo Sin Glúten	6€
Heineken 1/3 l.	5.5€
San Miguel 1516 1/3 l.	5.75€
Amstel 0,0 1/3 l.	5.5€
Radler 1/3 l.	5.5€

### Café e Infusiones | Coffee and Infusions

Café Solo / Black Coffee	4€
Café Cortado	4.2€
Café con Leche / White Coffee	4.4€
Café Bombón	4.4€
Café Descafeinado / Decaff Coffee	4€
Capuchino	4,7€
Café Irlandés / Irish Coffee	9€
Té e Infusiones / Tea and Infusions	4,1€

**TELÉFONO 7081 | PHONE 7081**

IVA Incluido | VAT included

★ ★ ★ ★ SUP

# Sercotel Sorolla Palace

Deluxe Collection Hotel



## VINOS WINES

### Blancos | White

Vino Blanco D.O. Valencia

White Wine Valencia



5€



16€

Vino Blanco D.O. Rueda

White Wine : Rueda

6€

21€

### Tintos | Red

Vino Tinto Crianza D.O.Valencia

Crianza Red Wine : Valencia

5€

16€

Vino Tinto Crianza D.O. Rioja

Crianza Red Wine: Rioja

5.5€

18€

Vino Tinto Reserva D.O. Rioja

Reserve Red Wine : Rioja

7€

28€

Vino Tinto D.O. Ribera Del Duero

Red Wine: Ribera del Duero

5.5€

18€

Vino Tinto D.O. Penedés

Red Wine : Catalunya

4,5€

13€

Vino Tinto 3/8 37,5 cl. D.O. Rioja

Red Wine 3/8 37,5 cl.: Rioja

12€

**TELÉFONO 7081 | PHONE 7081**

IVA Incluido | VAT included

## **Brandy**

Carlos I	11€
Mascaro	10€
Larios 1866	16€
Gran Duque de Alba	14€

## **Cognacs**

Hennessy X.O.	25€
Remy Martin V.S.O.P.	14€

## **Licores | Liqueurs**

Grandpommier	6€
Grandpêcher	6€
Licor 43	7€
Amaretto	7€
Baileys	7€
Malibu	7€
Tía María	7€
Drambuie	8€
Cointreau	7€

## **Vodkas**

Smirnoff	10€
Absolut	12€
Moskovskaya	11€
Ciroc	12€

## **Rones | Rum**

Bacardi 8 años	11€
Havana 7 años	11€
Santa Teresa	11€
Brugal añejo	11€
Cacique	12€
Pampero Aniversario	11€
Barceló	11€

## **Whisky**

Johnny Walker	11€
Johnny Walker E/N	12€
J&B	11€
Ballantine's	11€
White Label	11€
Cutty Sark	11€

## **Whisky Malta**

Cardhu	14€
Glenmorangie	15€
Talisker	15€
Macallan Ambar 12 años	16€
Lagavullin	17€
Glenrothes	17€
Glenfiddich	15€
Johnny Walker Green	15€

## **Whisky Irlandés | Irish Scotch**

Jameson	13€
Tullamore	13€

**Bourbon**

Jim Bean	12€
Jack Daniels	14€
Four Roses	10€

**Anisados**

Patxaran Etxeco	5€
Baines	6€
Ricard	5€

**Cócteles Champán I Champagne Cocktails**

Agua de Valencia	10€
Kir Royal	10€
Mimosa	10€
Sorolla Cóctel	10€

**Cócteles Clásicos I Classic Cocktails**

Daiquiri	10€
Piña Colada	11€
Dry Martini	10€
Gimlet	10€
Bloody Mary	11€
Manhattan	11€
Alexander	10€
Margarita	10€
Mojito	11€
Caipirinha	11€

**Cócteles sin Alcohol I Non Alcoholic Cocktails**

Piña Colada	8€
San Francisco	8€
Caramelo	8€
Fresa Rosa	8€

**Licores sin alcohol I Non Alcoholic**

Melocotón / Peach	5€
Manzana / Apple	5€
Grosella/ Red Currant	5€

**Ginebra | Gin**

Beefeater	11€
Tanqueray	11€
Xoriguer	11€
Bombay	11€
Bombay Sapphire	15€
Bulldog	15€
London N°1	17€
Hendrick's	17€

**Champán y Cavas**

Moët & Chandon Brut Imperial	14€
Blanc de Blancs	6€
Miracle Brut	6€

**TELÉFONO 7081 | PHONE 7081**

IVA Incluido | VAT included