



Poeta Llorente, 119
962 76 21 61

Carta

DE LA MAR... DE MAR... (Seafood)

- CALAMAR FRESC ARREBOSSAT AMB LA CERVESA ARTESANAL, AMB FARINA D'ESPELTA, FORMENT I DACSA, AMB SÈSAM NEGRE I GINGEBRE.

UNA COMBINACIÓ BRUTAL!

- CALAMAR FRESCO REBOZADO A LA CERVEZA ARTESANAL, EN HARINA DE ESPELTA, TRIGO Y MAIZ, CON SÉSAMO NEGRO Y JENGIBRE. ¡¡¡ UNA COMBINACIÓN BRUTAL!!!

Fresh calamari battered with homemade beer, spelt flour, wheat and sweet corn, with black sesame and ginger. A THRILLING COMBINATION!!!

15,00 €

- TATAKI DE TONYINA AMB SALSA TERAYAKI I BASE DE CARABASSETA MOLT FINA. UN ESPECTACLE!

- TATAKI DE ATÚN CON SALSA TERAYAKI Y BASE DE CALABACÍN MUY FINO. ¡¡¡ UN ESPECTÁCULO!!!

Tuna tataki with terayaki sauce and avocado

12 €

- CALAMAR DE PLATJA A LA ROMANA AMB BORUMBALLA DE FORMATGE BLAU
- CALAMAR PLAYA A LA ROMANA CON FINAS VIRUTAS DE QUESO AZUL

Calamari roll with blue cheese shavings

15,50 €

- CALAMARS TROSSEJATS AMB ALLETS, FABETES, SOBRASSADA IBÈRICA EN MOLT POCA QUANTITAT. UNA COMBINACIÓ PERFECTA!
- CALAMARES TROCEADITOS CON AJITOS, HABITAS BABY, SOBRASADA IBÉRICA MUY POCA CANTIDAD. ¡¡¡ UNA COMBINACIÓN PERFECTA!!

Minced calamari with garlic, baby broad beans, coriander and its cuttlefish ink. The perfect combination!!!

12 € (PREGUNTEU)

(PREGUNTAR)

(ask the bartender)



- CALAMAR DE PLATJA A LA PLANXA, AMB SALSA D'ALLS I JULIVERT, RATLLADURA DE LLIMA DOLÇA I TOT ADOBAT AMB UN POC DE MAIONESA I TINTA DE SÉPIA
- CALAMAR DE PLAYA A LA PLANCHA, CON SALSA DE AJITO Y PEREJIL, RALLADURA DE LIMA Y TODO ADEREZADO CON UN POQUITO DE MAHONESA Y TINTA DE SEPIA

Grilled beach calamari with garlic and parsley sauce, grated lime and dressed with mayonnaise and cuttlefish ink

15,00 €

- POLP MARCAT A LA PLANXA, AMB BASE D'AJOARRIERO, UN BON PEBRE ROIG I OLI D'OLIVA AL ROMER
- PULPO MARCADO A LA PLANCHA, CON BASE DE AJOARRIERO, UN BUEN PIMENTÓN Y ACEITE DE OLIVA AL ROMERO

Grilled octopus with garlic and spices, sweet pepper and rosemary olive oil

16,50

- CALAMARETS PLANXA AMB LA SEUA PRÒPIA TINTA CUINATS EN PAELLETA, AMB ALLS TENDRES I FABETES
 - CHIPIRONES EN SU TINTA COCINADOS EN SARTÉN, CON AJITO TIERNO Y HABITAS BABY
- European squid in its ink cooked on a pan with garlic and baby broad beans.*

8 €

- CALAMARETS MENUTS FREGITS DE LLOTJA
 - PUNTILLA FRITA DE LONJA
- Fried baby squid*

7 €

- TIRES DE SÉPIA FRESCA DE PLATJA SEMINETA O TAMBÉ SIMPLEMENT A LA PLANXA, ALLETS SOFREGITS I FABETES AMB UN TOC DE LLIMA DOLÇA, JULIVERT I TINTA DE SÉPIA
 - TIRAS DE SEPIA FRESCA DE PLAYA SEMI LIMPIA O TAMBÉN SIMPLEMENTE A LA PLANCHA AJITO SOFRITO Y HABITAS BABY CON TOQUE DE LIMA, PEREJIL Y TINTA DE SEPIA
- Fresh cuttlefish spreads, sauté garlic and baby broad beans with a touch of lime, parsley and cuttlefish ink*

10 €



aviva@lapobladevallbona.es

LA NOSTRA GRANJA PORCINA I BOVINA NUESTRA GRANJA PORCINA Y VACUNO (Pork and bovine meat)

- PERNIL IBÈRIC D'ACEVALL MENUT
 - JAMÓN IBÉRICO DE CEBO PEQUEÑO
Small bait Iberian ham 7 €
- PERNIL IBÈRIC D'ACEVALL GRAN
 - JAMÓN IBÉRICO DE CEBO GRANDE
Big bait Iberian ham 15 €
- LACÓN A LAS TRES PEBRES I OLI D'OLIVA
 - LACÓN A LAS TRES PIMIENTAS Y ACEITE DE OLIVA
Lacon with three peppers and olive oil 6 €
- CECINA DEL BIERZO AMB PEBRE NEGRE I OLI D'OLIVA
 - CECINA DEL BIERZO CON PIMIENTA Y ACEITE OLIVA
Smoked meat with pepper and olive oil 6 €
- XORIÇ IBÈRIC DE BELLOTA
 - CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA
Iberian chorizo 6 €

ENTREPANS POCS...PERÒ BONS ENTREPAN POCOS...PERO BUENOS (Sandwiches)

- SÀNDWITX DE VENTRESCA DE TONYINA, TOMATA, OU, COGOMBRET, UN POC DE VERD I MAIONESA
- SÀNDWICH DE VENTRESCA DE ATÚN, TOMATE, PEPINO, ALGO DE VERDE Y MAHONESA
Tuna, tomato, eggs, mézclum salad and mayonnaise sandwich 4,50 €





- SÀNDWITX DE PERNIL IBÈRIC I FORMATGE
• SÁNDWICH DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO
Ham and cheese sandwich 3,50 €
- ENTREPÀ DE PERNIL IBÈRIC AMB OLI D'OLIVA
• BOCATA DE JAMÓN BÉRICO CON ACEITE DE OLIVA
Iberian ham and olive oil sandwich 7 €
- ENTREPÀ DE XORIÇ IBÈRIC DE BELLOTA
• BOCATA DE CHORIZO IBÉRICO DE BELLOTA
Iberian chorizo sandwich 6 €
- ENTREPÀ DE LACÓN, PEBRE NEGRE I OLI D'OLIVA
• BOCATA DE LACÓN, PIMENTÓN Y ACEITE DE OLIVA
Lacon, sweet pepper and olive oil sandwich 6 €
- ENTREPÀ DE VESTRESCA, TOMATA I ANXOVES
• BOCATA DE VENTRESCA, TOMATE Y ANCHOAS
Tuna, tomato and anchovy sandwich 7,50 €
- ENTREPÀ DE CALAMARS A LA ROMANA O SÉPIA. TU TRIES!
• BOCATA DE CALAMARES A LA ROMANA O SEPIA. TÚ ELIJES!
Calamari roll sandwich 7 €
- ENTREPÀ DE CALAMARETS MENUTS FREGITS
• BOCATA DE PUNTILLA FRITA
Fried baby squid sandwich 7 €
- ENTREPÀ DE BACÓ, OU REMENAT I FORMATGE
• BOCADILLO DE BACON, HUEVO REVUELTO Y QUESO
Bacon, scrambled eggs and cheese sándwich 6 €





aviva@lapobladevallbona.es

MENÚ INFANTIL
MENÚ INFANTIL
(Menu for kids)

• DELÍCIES DE POLLASTRE O TRUITA DE CREÏLLES O HAMBURGUESA EN EL PLAT, AMB CREÏLLES I BEGUDA

- NUGGETS O TORTILLA DE PATATA O HAMBURGUESA EN PLATO, CON PATATAS Y BEBIDA
Nuggets with chips and drink

7 €

VAQUERIA I PASTURA
VAQUERÍA...Y PASTOS...
(Cow meat)

- HAMBURGUESA DE VEDELLA 100%, AMB UN POC DE VERD, FORMATGE DE CABRA, BACÓ I MOSTASSA. ES PRESENTA AMB PA DE BRIOIX I CEBÀ
- HAMBURGUESA DE TERNERA 100%, CON ALGO VERDE, QUESO DE CABRA, BACON Y MOSTAZA. SALE EN PAN DE BRIOOCHEL Y CEBOLLA
Beef burger with mezclum salad, goat cheese, bacon and mustard. Onion bread.

9 €

- XULLES DE CORDER A LA PLANXA I CREÏLLETES
 - CHULETAS DE CORDERO A LA PLANCHA Y PATATITAS
Grilled chopped Lamb and chips

12 €

- PORQUET A BAIXA TEMPERATURA AMB SUC, AMB CREÏLLETES I PERNIL IBÈRIC. UN HOMENATGE A SALAMANCA
- COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA EN SU JUGO CON PATATITAS Y JAMÓN IBÉRICO. UN HOMENAJE A SALAMANCA
Low temperature piglet in its juice with chips and Iberian ham

15 €

- SECRET DE PORC IBÈRIC AL ROMER I CREÏLLETES
- SECRETO DE CERDO IBÉRICO AL ROMERO Y PATATITAS
Iberian pig's secret with rosemary and chips

15 €



- OU DE CORRAL AMB FOIE, MARCAT A LA PLANXA, CREÏLLETES I PERNIL IBÈRIC O PODRIA SER AMB FOIE RATLLAT. TU ELEGIXES!
- HUEVO DE CORRAL, CON FOIE, MARCADO A LA PLANCHA, PATATITAS Y JAMÓN IBÉRICO O PODRÍA SER CON FOIE RALLADO. ¡¡TÚ ELIJES!!

Grilled egg with foie, chips and iberian ham

15 €

- BROQUETES DE BOTIFARRA D'ARRÒS, AMB BASE DE FABETES I PERNIL IBÈRIC
- BROCHETA DE MORCILLA DE ARROZ, CON BASE DE HABITAS BABY Y JAMÓN IBÉRICO

Black pudding brochette with baby broad beans and Iberian ham

7,50 €

- BOMBONS DE CARXOFA AMB TEMPURA AMB ENCENALL DE FOIE I PERNIL IBÈRIC
- BOMBONES DE ALCACHOFA EN TEMPURA CON VIRUTAS DE FOIE Y JAMÓN IBÉRICO

Artichoke in tempura with foie shavings and Iberian ham

8,50 €

- MITJANA DE ROSSA GALLEGA MADURADA (15/20 DIES).
INTENS SABOR PER ALS AUTÈNTICS CARNÍVORS! 1/2 KG

- CHULETÓN DE VACA RUBIA GALLEGA MADURADA (15/20 DÍAS) ¡¡INTENSO SABOR PARA LOS AUTÉNTICOS CARNÍVOROS!! 1/2 KG

Large cow steak dried up for 15/20 days. INTENSE FLAVOUR FOR TRUE MEAT LOVERS.

27 €



AJUNTAMENT DE
LA POBLA DE VALLBONA

aviva
La Pobla de Vallbona
Agència de Promoció
del Valencià



aviva@lapobladevallbona.es

2,50€

HORTA, CONQUILLES I MAR SALADA...

HUERTA, CONCHAS Y MAR SALÁ...

(Veggies, shells and sea food)

10 €

- PETXINA A LA PLANXA AMB UN TOC DE LLIMA DOLÇA I OLI DE ROMER
 - ZAMBURIÑA A LA PLANCHA CON UN TOQUE A LIMA Y ACEITE DE ROMERO
- Grilled scallop with lime and rosemary oil*

- TELLINES AL VAPOR AMB SALSETA D'ALL, JULIVERT I LLIMA DOLÇA
 - TELLINAS AL VAPOR CON SALSITA DE AJITO Y PEREJIL Y LIMA
- Steamed shellfish with garlic and parsley sauce and lime*

13 €

CLÒTXINES AL VAPOR

- CLOCHINAS AL VAPOR

Steamed Mediterranean mussel

Segons el mercat, pregunteu
Según mercado, preguntad
Ask the bartender

- CARPACCIO DE CARABASSETA, AMB FULLES DE RÚCULA, ENCENALL DE FOIE I PARMESÀ, QUE S'ACOMPANYA D'UNA PINZELLADA DE XAROP, SÈSAM I OLI D'OLIVA
 - CARPACCIO DE CALABACÍN, CON HOJAS DE RÚCULA, VIRUTAS DE FOIE Y PARMESANO, ACOMPAÑADA DE UNA PINCELADA DE SIROPE, SÉSAMO Y ACEITE DE OLIVA
- Courgette carpaccio, with garden rocket, foie and Parmesan cheese shavings with sirup, sesame and olive oil*

10 €

- TOMATA VALENCIANA, AMB BROTS I VENTRESCA DE TONYINA
 - TOMATE VALENCIANO, CON BROTES Y VENTRESCA DE ATÚN
- Valencian tomato with sprouts and tuna*

10 €



- ALADROCS AMB VINAGRE, AMB ALLET, JULIVERT I OLIVETES

- BOQUERONES EN VINAGRE, CON AJITO, PEREJIL Y OLIVITAS

Vinegar anchovyies with garlic, parsley and olives

7 €

- ANXOVA DOBLE 00" DEL CANTÀBRIC AMB UN LLIT DE TOMATA

- ANCHOA DOBLE 00" CANTÁBRICO CON CAMITA DE TOMATE

Double 0" Cantabrian anchovy and tomato

2,50 € per unitat

- CROQUETA A ELEGIR: SEGONS LA SETMANA. PREGUNTA'NS!

- CROQUETA A ELEGIR: SEGÚN LA SEMANA. PREGÚNTANOS!!

European squid in its ink or bull tail croquette (choose one)

1,70 € per unitat

- SARDINA AMB OLI FUMADA EN UNA BASE CRUIXENT, ACOMPANYADA D'UNA SUAUA CREMA DE FORMATGE, SÈSAM, BROTS I UNA DELICADA RATLLADURA DE FORMATGE BLAU. TEXTURA I SABOR.

- SARDINA EN ACEITE AHUMADA EN UNA BASE CRUJIENTE. ACOMPAÑADA DE UNA SUAVE CREMA DE QUESO, SÉSAMO, BROTES Y UNA DELICADA RALLADURA DE QUESO AZUL. TEXTURA Y SABOR.

*Sardine in oil smoked on a crunchy base and creamy cheese cream,
sesame, sprouts and blue cheese shavings*

4,50 €



aviva@lapobladevallbona.es

TAPETES TAPITAS Y LECHES (TAPAS)

- BRAVES DE LA CASA (O T'AGRADEN O NO T'AGRADEN)
 - BRAVAS DE LA CASA (O TE GUSTAN O NO TE GUSTAN)
Homemade fried potato wadges

5 €

- AJOARRIERO (CREÏLLA BOLLIDA, ABADEJO, ALL, OU, OLI D'OLIVA)
- AJOARRIERO (PATATA HERVIDA, BACALAO, AJO ,HUEVO, ACEITE DE OLIVA)
Ajoarriero (boiled potato, cod, garlic, egg, olive oil)

5 €

- XISTORRA DE NAVARRA A LA CASSOLA
 - CHISTORRA NAVARRICA A LA CAZUELA
Chistorra from navarra cooked in a pot

7 €

- XISTORRA AMB FABETES I OU FREGIT
- CHISTORRA CON HABITAS BABY Y HUEVO FRITO
Chistorra with baby broad beans and a fried egg

7,50 €

• REMENAT DE CABRALES, PINYONETS I UNA PINZELLADA DE CAMEL O
TAMBÉ POTS ELEGIR-NE DE BOTIFARRA DE CEBÀ O D'ARRÒS AMB FABETES O
BOLETS I DE SOBRASSADA IBÈRICA , I PER ÚLTIMA OPCIÓ DE FABETES I PERNIL
IBÈRIC, TU ELEGIXES!

• REVUELTO DE CABRALES, PIÑONES Y UNA PINCELADA DE CARAMELO O TAMBIÉN
PUEDES ELEGIR DE MORCILLA DE CEBOLLA O DE ARROZ CON HABITAS O SETAS Y DE
SOBRASADA IBERICA Y POR ULTIMA OPCIÓN HABITAS Y JAMÓN IBÉRICO, TÚ ELIJES!!

Scrambled Cabrales cheese, pine nuts and caramel

8 €





- FORMATGES AL FORN A ELEGIR: PROVOLONE O CABRA, FORMATGE BLAU CREMÓS ACOMPANYAT DE MELMELADA DE TOMATA I ORENGA.
- QUESOS AL HORNO A ELEGIR: PROVOLONE O CABRA, QUESO SUIZO CREMOSO. ACOMPAÑADO DE MERMELADA DE TOMATE Y ORÉGANO.

Oven cheese to choose between: Provolone, goat, Swiss creamy cheese.

Served with tomato and oregano mermalade.

6,50 €

- FORMATGE CURAT DE LLET CRUA D'OVELLA

- QUESO CURADO DE LECHE CRUDA DE OVEJA

Cured cheese from raw sheep milk.

7 €

- FUSTA VARIADA DE DIFERENTS FORMATGES: CABRA, PARMESÀ I D'OVELLA

- TABLA VARIADA DE DIFERENTES QUESOS: CABRA, PARMESANO Y DE OVEJA

Cheese platter: goat, parmesan and sheep.

10 €

- LLÀGRIMES DE POLLASTRE (TIRES FINES DE POLLASTRE ARREBOSSADES)

- LÁGRIMAS DE POLLO (FINAS TIRAS DE POLLO REBOZADAS)

Chicken tears (thin slices of fried chicken)

6,50 €



ENS ENCANTA EL DOLÇ...PER AIXÒ T'OFERIM
NOS ENCANTA EL DULCE...POR ESO TE OFRECEMOS
(we love anything sweet, that's why we offer you...)

- MORT PER XOCOLATE, AMB XOCOLATE TEBI DE NATA I CAFÉ, UN BRON TROS DE GELAT I POLS DE CACAU

- MUERTE POR CHOCOLATE, CON CALDO TEMPLADO DE NATA Y CAFÉ, UN BUEN TROZO DE HELADO Y POLVO DE CACAO

Dead by chocolate, with warm cream and coffee. Served with ice cream and cocoa powder

7 €

€

- PASTÍS DE SAFANÒRIA, AMB CREMA DE FORMATGE I NOUS, UN BANY DE XOCOLATE CALENT I CAFÉ AMB EL SEU CORRESPONENT GELAT

- TARTA DE ZANAHORIA, CON CREMA DE QUESO Y NUECES, UN BAÑO DE CHOCOLATE CALIENTE Y CAFÉ CON SU CORRESPONDIENTE HELADO

Carrott cake with cheese cream and nuts, soaked in warm chocolate and coffee with its ice cream.

7 €

- BISCUIT DE TARONJA, AMB UN SUBTIL BANY DE LICOR D'AMETLA, BANY DE XOCOLATE TEBI, CACAU EN POLS I GELAT

- BIZCOCHO DE NARANJA, CON UN SUTIL BAÑO DE LICOR DE ALMENDRA, BAÑO DE CHOCOLATE TEMPLADO, CACAO EN POLVO Y HELADO

Orange sponge cake soaked in almond liquor, warm chocolate, cocoa powder and ice cream

7 €





- BOMBONS DE XOCOLATE XICOTETS PERÒ MOLT BONS
 - BOMBONES DE CHOCOLATE PEQUEÑOS PERO MUY BUENOS
- Ice cream chocolate to choose from,*

1,5 €

€

- TERRINA GELAT, HAAGEN-DAAZS
 - TARRINA DE HELADO, HAAGEN-DAAZS
- Ice cream- Haagen Daazs*

3 €

3

€

- COULANT DE XOCOLATE I GELAT
 - COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO
- Chocolate coulant and ice cream*

6 €

6

€

- PASTÍS DE PASTA FULLADA, AMB POMA AL FORN, UN TOC DE CAMEL, CANYELLA I GELAT
- TARTA DE HOJALDRE, CON MANZANA AL HORNO, UN TOQUE DE CAMELO, CANELA Y HELADO

Puff pastry cake with apple cooked in the oven, caramel, cinnamon and ice cream

7 €

MOLT IMPORTANT! COM QUE ELS PASTISSOS S'ELABOREN SEGONS LES SETMANES, POT SER QUE EN FALTE ALGUN

¡¡MUY IMPORTANTE!! DEBIDO A QUE LAS TARTAS SE ELABORAN SEGÚN SEMANAS CABE LA POSIBILIDAD DE QUE ALGUNA FALTE.

(¡¡Very Important!! As cakes are made depending on the week, some of them might not be available.)



