



DOÑA PETRONA
· CASA DE COMIDAS ·

ESPECIALIDADES DE LA CASA

ESPECIALITATS DE LA CASA - HOUSE SPECIALTY

Empanada Argentina. Receta familiar y tradicional que combina nuestro origen con el producto valenciano.  ud. 3,00 €

Mendocina, Vegetal, Jamón y Queso, Secreto Ibérico

Empanades Argentines. Receta tradicional i familiar que combina el nostre origen amb el producte valencià. (Mendocina, Vegetal, Pernil Dolç amb Formatge, Secret Ibèric)

Argentine Traditional Pasties. Traditional and familiar recipe which mix our origin with the valencian product. (Meat, Ham & Cheese or Vegetable, Iberian Pork)

TAPAS

TAPES · TAPAS

Croquetas de Pollo con un toque de Curry    9,90 € 6 ud. / ud. 2,00 €

Croquetes de pollastre amb una mica de Curry

Chicken Croquettes with Curry

Ensaladilla de Patata, Sepia y Alioli    6,90 €


Ensalada de Creïlla, Sèpia i Alloli

Cuttlefish and Potato Salad with Alloli

Patatas Bravas   6,50 €

Creïlles Braves

Spicy Fries Potatoes

Anchoa Doble con Pimiento Asado  ud. / 3,00 €

Anxova Doble amb Pimentó Rostit


Double Anchovy with Roasted Pepper

ENTRANTES FRÍOS

ENTRANTS FREDS - COOL APPETIZERS

Ensalada Caprese – Tomate, Mozzarella y Albahaca  8,90 €


Ensalada Caprese - Tomaca, Mozzarella i Alfàbega
Tomato, Mozzarella Cheese and Basil Salad

Salmorejo de Tomate Valenciano y Sandía  7.50 €

Salmorejo de Tomaca Valenciana i Meló d'Alger
Salmorejo of Valencian Tomato and Watermelon

Tartar de Salmón Rosado con Cereza y Cremoso de Aguacate y Rúcula  10.50 €

Tartar de Salmó Rosat amb Cirera i Cremós d'Alvocat i Ruca
Tartare of Pink Salmon with Cherry and Creamy Avocado and Arugula

Ceviche de Mejillones (¡se come con las manos!)  8.90 €


Ceviche de Clòtxines (es menja amb les mans!)
Mussel Ceviche (eaten with your hands!)

ENTRANTES CALIENTES

ENTRANTS CALENTS - HOT APPETIZERS

Pulpo Asado, Berenjena a la llama y Hummus  17.00 €


Polp Rostit, Albergínia a la flama i Hummus
Roasted Octopus, Flamed Eggplant and Hummus

Seta XXL Rellena con Puerros y Huevo Frito  9.50 €

Bolet XXL Farcida amb Porros i Ou Fregit
XXL Mushroom Stuffed with Leek & Fried Egg

Sepionet relleno con majada de Almendra y Tomate  13.00 €

Sepionet farcit amb pleta d'Ametlla i Tomaca
Sepionet stuffed with Almond and Tomato paste

Albóndigas en Chimi-Curry  10.50 €



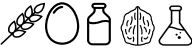


Mandonguilles amb Chimi-Curry
Meatballs and Chimi-Curry sauce

Molleja Crujiente, Puré de Tubérculos y Cebolla Roja  11.00 €

Molleja Cruixent, Puré de Tubercles i Ceba Roja
Crunchy Sweetbread, Mashed Tubers and Red Onions







PLATOS PRINCIPALES

PLATS PRINCIPALS - MAIN COURSES

- Ñoquis con Salsa de Setas y Trufa Negra**  14,00 €
Gnocchi amb Salsa de Bolets i Tòfona Negra
Gnocchi with Mushroom and Black Truffle Sauce
- Fideuà con Langostinos, Mejillón y Alioli de Lima**  14,00 €
Fideuà amb Llagostins, Clòtxina i Alliolí de Llima
Fideuà with Shrimp, Mussel and Lime Aioli
- Canelones de Espinacas y Pollo 'Como los de mi Abuela'**  15,00 €
Canelons d'Espinacs i Pollastre 'Com els de la meua iaia'
Cannelloni Stuffed with Ricota Cheese, Chicken and Spinach 'Like as my grandma's'
- Milanesa de Ternera a la Napolitana**  14,50 €
Milanesa de Vedella a la Napolitana
Argentine Wiener Schnitzel of beef on Napolitan style
- Asado al Horno de Vaca Gallega**  18,00 €
Torrat al Forn de Vaca Gallega
Galician Cow Roasted in the Oven

LO MÁS DULCE

EL MÉS DOLÇ - THE SWEETEST

- Torrija de Horchata y Fartons**  5,50 €
Torrija d'Orxata i Fartons
Valencian "Fartons", fine Toasts with "Horchata"
- Tarta tibia de Manzana y Helado de Vainilla**  5,50 €
Pastís de Poma i Gelat de Vainilla
Warm Apple Pie and Vanilla Ice Cream
- Flan de Huevo Mixto con Nata y Dulce de Leche**  5,50 €
Flan d'Ou amb Dolç de Llet
Caramel Pudding with Dulce de Leche
- Tarta de Limón con Merengue**  5,50 €
Pastís de Llima amb Merenga
Lemon Pie
- Soufflé (Sin gluten) de Chocolate**  5,50 €
Soufflé de Xocolata
Chocolate Soufflé
- Bomba de Avellana y Chocolate**  6,50 €
Bomba d'Avellana i Xocolate
Chocolate and Hazelnut Bomb

ALÉRGENOS

TAPES - TAPAS


 Cereales con Gluten // Cereals amb Gluten // Gluten Cereals

 Crustáceos // Crustaci // Crustaceans

 Huevo// Ou // Egg

 Pescado // Pescat // Fish

 Cacahuete // Cacahuet // Peanut

 Soja // Soja// Soy

 Leche // Llet // Milk

 Frutos con Cáscara // Fruits amb Trencara // Nuts

 Apio // Api // Celery

 Mostaza // Mostassa // Mustard

 Sésamo // Sèsam // Sesame

 Sulfitos // Sulfits // Sulphites

 Moluscos // Mol-luscos // Mollusc

Los ingredientes con asterisco (*) pueden suprimirse.

Els ingredients amb asterisc (*) poden suprimir-se

Ingredients marked with an asterisk (*) may be omitted.