

Doña Petrona es un abrazo de sabores de allá y de acá.  
Es el romance entre España y Argentina.  
Es una casa de comidas, un homenaje a la infancia de Germán Carrizo y Carito Lourenço,  
a los sabores familiares y la calidad de la materia prima Mediterránea.  
Somos la cocina tradicional que siempre es actual.  
El lugar donde compartir tus momentos, donde un sabor te hará revivir donde has sido feliz.



## TAPAS// PARA PICAR

### TAPES - TAPAS

**Empanada Argentina** Receta familiar y tradicional directamente desde Argentina   .....ud. 3,50 €

**Mendocina.** La versión más tradicional rellena de picadillo de carne, ají molido y cebolla.

**Vegetal.** Suave y cremosa rellena de espinacas, queso y un toque de comino.

**Jamón y Queso.** Opción perfecta que gusta a pequeños y mayores.

**Secreto Ibérico.** Carne cortada a cuchillo con un ligero matiz picante.

*Empanades Argentines. Recepta tradicional i familiar que ve directament desde Argentina*

*Argentine traditional Empanadas. Traditional and family recipre from Argentine*

**Croquetas de pollo con un toque de curry**    .....13.00 € 6 Ud. / Ud. 2,50 €



*Croquetes de pollastre amb una mica de curry*

*Chicken croquettes with curry*

**Patatas bravas con Salsa de Chiles Hermanos**    .....7,00 €

*Creïlles braves amb Salsa de Chiles Hermanos*

*Spicy fries potatoes and Chiles Hermanos Sauce*

**Anchoa doble 0 con pimiento asado**   .....ud. / 3.20 €

*Anxova doble 0 amb pimentó rostit*

*Doble 0 anchovy with roasted pepper*

**Huevo relleno de atún**     .....ud. / 4.00 €

*Ou farcit de tonyina*

*Stuffed egg with tuna*

**Gilda del Cantábrico**  .....ud. / 2.50 €

*Gilda de Càntabric*

*Gilda de Cantabrico*

**Olivas Gordal con chimi-churry** ..... 12 Ud. / 4.00 €

*Olives Goldan amb chimi-churry*

*Goldan olives with chimi-churry*

**Flor de alcachofa y refrito de jamón**  .....ud. / 6.50 €

*Flor de carxofa i reescalfat de pernil*

*Artichoke flower and refried ham*

## ENTRANTES AL CENTRO ENTRANTS AL CENTRE - STARTERS IN THE MIDDLE

### FRÍOS - FREDS - COLD

**Ensalada Caprese - tomate, pistachos, mozzarella y albahaca**     ..... 9,90 €



*Ensalada Caprese -tomaca valenciana, pistatxos, mozzarella i alfàbega*

*Caprese salad - valencian tomato, mozzarella cheese, pistachios and basil salad*

**Tartar de salmón rosado con fruta de temporada, aguacate y rúcula**     ..... 13.50 €

*Tàrtar de salmó amb fruita de temporada, alvocat i ruca*

*Pink salmon tartar wiht seasonal fruit, avocado and arugula*

**Tataki de atún rojo con pisto**    ..... 16,00 €

*Tataki de tonyina roja amb samfaina*

*Bluefin tuna tataki with ratatouille*

**Vitello Tonato, láminas de ternera con salsa de atún, anchoas y alcaparras**     ..... 13,00 €

**Receta original de Carito Lourenço**

*Vitello Tonato, fines làmines de vedella amb salsa de tonyina, anxoves i tàperes (recepta original de Carito Lourenço)*

*Vitello Tonato, thin slices of veal with tuna, anchovies and capers sauce (original recipe by Carito Lourenço)*

**Ensaladilla de patata, sepia y alioli**    ..... 8.50 €

*Ensalada de creïlla, sépia i allioli*

*Potatoe, cuttlefish and allioli salad*

### CALIENTES - CALENTS - HOT

**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*

**Pulpo asado con berenjena a la llama y hummus**    ..... 7,00 €

*Polp rostit amb albergínia a la flama i hummus*

*Roasted octopus with flamed eggplant and hummus*

**Albóndigas en Chimi-Curry**     ..... 12.00 €

*Mandonguilles amb Chimi-Curry*

*Meatballs in Chimi-Curry sauce*

**Calamar de Playa con cebolleta asada y pesto Mediterráneo**    ..... 17.00 €

*Calamar de Platja amb rostida i pesto Mediterrani*

*Beach Squid with roasted onion and Mediterranean pesto*

**Sopa del día (Consulta con nuestro equipo)** ..... 8,50 €

*Sopa del día (consulta amb l'equip)*

*Soup of the day (ask with the team)*

**Todos los precios incluyen IVA · Prices include VAT**

## 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*

**Fideuá con langostino, mejillón y alioli de lima**      .....16,00 €

*Fideuà amb llagostins, clòtxina i allioli de llima*  
*Fideuá with shrimp, mussel and lime aioli*

**Canelones de espinacas y pollo “como los de mi Abuela”**      .....16,00 €

*Canelons d'espínacs i pollastre 'com els de la meua iaia'*  
*Spinach and chicken cannelloni 'like as my grandma's'*

**Picaña asada en salsa de pimientos y puré de patata**  .....18,00 €

*Picanya rostida amb salsa de pimeintes i puré de creïlla*  
*Roasted picaña with peppers sauce and mashed potato*

**Milanesa de ternera a la Napolitana y puré de patatas**     .....15,50 €

*Milanesa de vedella a la Napolitana i pure de creïlles*  
*Veal milanese Neapolitan style and mashed potatoes*

**Milanesa de ternera a la Fugazzeta con provolone y patatas fritas**     .....15,50 €

*Milanesa de verdella a la Fugazzeta amb provolone i creïlles fregides*  
*Veal Milanese a la Fugazzeta with provolone and french fries*

**Secreto Duroc cocido a baja temperatura ( a la PIZZA) con ensalada**   .....16,00 €




*Secret Duroc cuit a baixa temperatura ( a la PIZZA) amb amanida*  
*Secreto Duroc cooked at low temperature ( a la PIZZA) with salad*

*Añade: extras 2 huevo frito* .....2.00 €

*Afig: extras 2 ou caigut*

*Add: extras 2 fried egg*

## LO MÁS DULCE EL MÉS DOLÇ - THE SWEETEST

**Torrija de Horchata y Fartons**    ..... 6.00 €

*Torrija d'Orxata i Fartons*

*Valencian "Fartons", fine toasts with "Horchata"*

**Tarta tibia de manzana y helado de vainilla**    ..... 6.00 €

*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 del día by \*La Central de Postres\***    ..... 5.50 €

*Pastís del dia per La Central de Postres*

*Daily pie by La Central de Postres*

**Alfajor helado**     ..... 6.50 €

*Ametlat gelat*

*Iced alfajor*

**Bomba de avellana y salsa de chocolate**     ..... 6.50 €

*Bomba d'avellana i salsa de xocolate*

*Hazelnut bomb and chocolate sauce*

**Roll Cake by \*La Central de Postres\***     ..... 6.90 €

*Roll cake by La Central de Postres*

*Roll cake by La Central de Postres*

**La Central de Postres es el proyecto más dulce de Carito Lourenço, un obrador artesanal de tartas y postres en el barrio del Cabañal que pertenece a Tándem Gastronómico.**

# ALÉRGENOS



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.