



LA MEJOR **CARNE DE NOVILLO** ARGENTINO EN VALENCIA



BEST ARGENTINA NOVILLO MEAT IN VALENCIA

ENTRANTES

**TODO BUEN APERITIVO
COMIENZA CON APEROL SPRITZ**

1 PARTE
SODA

2 PARTES
APEROL

3 PARTES
CAVA



EVERY GOOD APPETIZER STARTS WITH APEROL SPRITZ: 1 MESURE OF CAVA, 2 OF APEROL, 3 OF WINE CELLAR

Pide uno por 8€ | Ask for one for 8€

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO. ⑩

Iberian Ham platter.

24'00€

TABLA DE QUESOS. Cinco tipos de quesos. ② ⑬

Cheese platter. Five different types.

23'00€

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESOS. ② ⑩ ⑬

Iberian Ham and cheese platter.

23'50€

MINIBROCHETAS DE POLLO. Con salsa barbacoa. ② ⑩

Chicken mini brochettes with barbecue sauce.

10'50€

ZUCCHINI A LA PARRILLA

Grilled Zucchini

9'50€

CHORIZO CRIOLLO A LA PARRILLA. Trinchado con patatas. ② ⑩

Argentine pork meat sausage grilled with potatoes.

8'20€

EMPANADA ARGENTINA. De pollo o ternera con ajo, pimentón y orégano. ① ② ⑤ ⑩

Argentine Patty. Chicken or veal with garlic, paprika and oregano.

5'20€

PROVOLETA AL HORNO. Queso provolone fundido con tomate. ⑬

Melted provolone with tomatoes.

11'00€

RACIÓN DE PAN Y APERITIVO. Sólo con la cena. ① ④

Bread and sauces. Only served with the dinner.

4'50€

RACIÓN DE PAN ①

Bread.

2'50€



ENSALADAS

VALENCIANA ESPECIAL. 7

Lechuga, ventresca, tomate valenciano, olivas, anchoas, aceite, y vinagre de Módena.
Lettuce, ventresca, Valencian tomatoes, olives, anchovies, olive oil and Modena vinegar. 14'50€

ITALIANA PREMIUM. Mozzarella de bufala, tomate valenciano y albahaca. 13

(Bufala mozzarella, Valencian tomatoes and basil. 14'50€

GORDON. Pollo, tomate, lechuga, zanahoria, tostas de pan, aceite y vinagre de Módena. 1 10

Chicken, tomato, lettuce, carrot, slices of toast, oil and Modena balsamic vinegar. 14'50€

MIÑANA. Tomate, lechuga, confit de pato, tostas de pan y vinagre de Módena. 1 10

Tomato, lettuce, duck confit, slices of toast and Modena balsamic vinegar. 16'00€

COMPLETA. Manzana, huevo, tomate, lechuga, zanahoria y cebolla. 5

Apple, egg, tomato, lettuce, carrot and onion. 14'50€

NERÓN. Lechuga, nueces, cebolla y queso Feta. 2 13

Lettuce, walnuts, onion and Feta cheese. 14'50€

CÉSAR. Pollo, bacon, salsa César, lechuga, parmesano y pan tostado. 1 5 7 10 13

Chicken, bacon, Caesar dressing, lettuce, parmesano and toast. 14'80€

MIXTA. Tomate, lechuga, cebolla.

Tomato, lettuce, onion. 10'50€



NOVILLOS ARGENTINOS DE RAZA ANGUS/HEREFORD

Los novillos argentinos son animales jóvenes castrados de 2 a 4 años que superan los 430k para obtener esa categoría. Criados en libertad y alimentados de forma natural en la zona pampeana argentina, famosa por su clima y pasturas idóneas para su desarrollo.

"Argentine Angus Beef" es sinónimo de la mejor calidad de carnes bovinas a nivel mundial.

Argentinian novillos are young neutered animals between 2 and 4 years old that must be more than 430 kg to get that category. They are raised in freedom and fed on a natural way in the Argentine pampas area, famous for its weather and its suitable pastures proper for their development.

"Argentine Angus Beef" is synonymous of the best bovine meat quality all over the world.

NUESTROS CORTES SELECCIONADOS - OUR SELECTED CUTS

LOMO DE CUADRIL RUMP TENDERLOIN

Muy sabroso y tierno, bajo contenido graso. Se le considera el Solomillo del cuarto trasero.

Very tasty and tender, low fat content. It is considered the Sirloin of the hindquarter.

LOMO DE
CUADRIL
RUMP TENDERLOIN

SOLOMILLO
TENDERLOIN

LOMO BAJO
THIN SIRLOIN

ENTRAÑA
SKIRT STEAK

LOMO
ALTO
RIBEYE

TIRA ASADO
VEAL RIBS



ENTRECOT OJO DE BIFE LOMO ALTO RIBEYE

Su alta infiltración de grasa le otorga un sabor y textura inigualables. Corazón del lomo, categoría premium.

Its high fat infiltration gives it an unbeatable flavor and texture. Heart of the loin, Premium category.



SOLOMILLO TENDERLOIN

Delicioso y tierno, bajo contenido graso. El corte más noble del animal.

Delicious and tender. Low level of fat. The noblest cut of the animal.

ENTRECOT BIFE DE CHORIZO

LOMO BAJO THIN SHIRLOIN

Parte más firme del lomo, jugoso y sabroso. La grasa se concentra en uno de sus lados, sin duda el "Rey de las parrillas argentinas".

The most firm part of the loin, juicy and tasty. The fat is located on the side. With any doubt "The King of the Argentine parrillas"



CARNES A LA PARRILLA

CARNES DE NOVILLOS ARGENTINOS Y ALIMENTADOS A PASTO



LOS PLATOS SE SIRVEN CON
PATATAS Y VERDURAS ASADAS.
SERVED WITH POTATOES AND GRILLED VEGETABLES

*Precio por persona
Price per person

TIRA DE ASADO. Ternera española (2 10)
Spanish beef veal ribs.

25'20€

ENTRAÑA NACIONAL (2 10)
National Skirt Steak.

25'20€

ENTRAÑA NOVILLO ANGUS ARGENTINO (2 10)
Argentinian novillo Skirt Steak.

29'80€

LOMO DE CUADRIL Angus/Hereford Argentino (2 10)
Rump Tenderloin Argentine Angus grilled.

29'80€

ENTRECOT LOMO BAJO - BIFE DE CHORIZO. Angus/Hereford Argentino (2 10)
Entrecote thin sirloin Argentinian Angus meat.

29'80€

ENTRECOT LOMO ALTO - OJO DE BIFE. Angus/Hereford Argentino (2 10)
Entrecote Ribeye Argentinian Angus/Hereford meat.

30'50€

SOLOMILLO Angus/Hereford Argentino (2 10)
Tenderloin Argentine Angus grilled.

38'00€

PIDE EL ENTRECOT O EL SOLOMILLO TRINCHADO POR 1€ MÁS

ORDER THE ENTRECOTE OR THE TENDERLOIN CARVED FOR 1€ MORE

PARRILLADA ANGUS/HEREFORD ARGENTINA Mínimo 4 personas. Solo por encargo.
Chorizo Criollo, Entraña Nacional, Tira de Asado, Entrecot Lomo bajo y lomo de cuadril (2 10)

For 4 people. Only on request. Argentine Sausage, Grilled Nacional Beef,

Angus/Hereford Ribs, Entrecote thin sirloin Angus/Hereford and rump tenderloin

29'00€

PARA COMPARTIR, GORDON TE RECOMIENDA COMBINAR NUESTROS CORTES TRINCHADOS EN BANDEJA

TO SHARE, GORDON RECOMMENDS YOU COMBINE OUR CARVED CUTS IN A TRAY

DELICIAS DEL CHEF



FILETE DE POLLO CON SALSA DE SETAS. ② ⑩ ⑬

Chicken steak in mushroom sauce .

19'80€

MILANESA NAPOLITANA. Ternera empanada a la pizza. ① ② ⑤ ⑩ ⑬

Napolitan escalope (breaded veal with a garnish of pizza.

23'50€

LUBINA AL HORNO. ② ⑦ ⑩

Con ajo, pimentón, vino, orégano. Con patatas y verduras asadas.

Baked sea bass (With garlic, paprika, wine, oregano. With potatoes and grilled vegetables.

24'00€

STEAK TARTARE. ① ⑤ ⑥ ⑦ ⑩

Solomillo picado de ternera con cebolla, pepinillos, alcaparras y yema de huevo.

Sirloin chopped beef with onion, pickles, capers and egg yolk.

34'00€

PARRILLADA DE VERDURAS ②

Tomate, calabacín, pimiento, zanahoria, espárragos.

Tomato, zucchini, pepper, carrot, asparagus.

18'50€*

*Precio por persona - Price per person

LOS POSTRES

COPA HELADO MIXTO. Chocolate - Vainilla - Fresa. ① ② ⑬

Mixed ice cream: Chocolate, vanilla, strawberry. 8'80€

COPA HELADO DULCE DE LECHE Y BANANA SPLIT ① ② ⑬

Caramel and bannana split ice cream 9'50€

COPA GORDON PREMIUM. Plátano, dulce de leche, helado y nueces. ① ② ⑬

Banana, caramel, ice cream and nuts. 10'50€

BROWNIE CON HELADO DE VAINILLA. ① ② ⑤ ⑬

brownie with vanilla ice cream. 9'50€

TARTA DE QUESO Con dulce de leche. ① ② ⑬

Cheesecake with caramel. 9'50€

TARTA MARADONA 10. Chocolate, Dulce de leche y merengue. ① ② ⑤ ⑬

Chocolate cake with caramel and meringue. 11'00€

SORBETE DE CAVA AL LIMÓN. ⑬

Cava with lemon sorbet. 6'50€

CREPE GORDON. De chocolate o Dulce de leche, con helado y nueces. ① ② ⑤ ⑬

Pancake Gordon. with Chocolate or Caramel with ice cream and nuts. 11'50€

PUDDING DE PLÁTANO CON DULCE DE LECHE. ① ⑤ ⑬

Banana pudding with caramel. 9'50€

ALFAJOR HAVANNA CHOCOLATE. ① ② ⑬

Havanna chocolate gingerbread. 5'80€

SURTIDO POSTRE DE LA CASA. Para dos personas. ① ② ⑤ ⑬

Assortment of homemade desserts. For 2 people. 21'00€



TINTO ESPAÑOL

COPA DE LA CASA 4€ COPA DE RIOJA, RIBERA DEL DUERO 4,5€

VALENCIANOS



SEDA
Utiel Requena.
Bobal
Tempranillo.
Sauvignon.
De alta intensidad, limpio
y brillante color rojo.
19'20€



LAUDUM ROBLE
Valencia.
70% Monastrell.
30% Syrah.
4 meses en barrica. Vino
afrutado fácil de beber.
23'50€



SEDA FLORES
Valencia.
60% Petit Verdot.
40% Merlot.
Un gran vino de la tierra
Valenciana.
25'00€



SOLO DE ARANLEON
Utiel Requena.
80% Bobal.
10% Tempranillo.
10% Syrah.
27'50€

RIOJAS



BUJANDA CRIANZA
Rioja.
100% Tempranillo.
92/100 Puntos Robert Parker.
25'50€



BERONIA CRIANZA
Rioja.
83% Tempranillo.
15% Garnacha.
2% Mazuelo.
25'50€



BERONIA RESERVA
Rioja.
Tempranillo graciano
y mazuelo.
Mejor vino del mundo
en su categoría.
40'00€

RIBERA DEL DUERO



DOMINIO DE BORNOS ROBLE
Ribera del Duero.
100% Tempranillo
6 meses en barrica de
roble americano y francés
24'50€



PROTOS JOVEN
Ribera del Duero.
100% Tinta del pais.
6 meses barrica.
6 meses en botella.
26'00€



PESQUERA
Ribera del Duero.
100% Tempranillo.
18 meses en barrica
6 meses en botella.
42'00€



DEHESA DE LOS CANONIGOS
Ribera del Duero.
88% Tempranillo.
12% Cabernet Sauvignon.
15 meses en barrica
de roble.
44'00€



PROTOS RESERVA
Ribera del Duero.
100% Tempranillo
18 meses en barrica de
roble y 24 meses en
botella. Tinto del pais.
47'00€



PAGO DE CARRAOVEJAS
Ribera del Duero.
Excelente.
Doce meses en barrica de
roble.
Francés y Americano.
51'00€

TINTO ARGENTINO

COPA DE LA CASA 4€ COPA MALBEC ARGENTINO 4'8€



LA LINDA

Lujan de Cuyo-Mendoza
100% Malbec.
Bodega Luigi Bosca
Fresco Joven 3 meses
29'80€



TRUMPETER

VALLE DE UCO. Centro Mendoza
100% Malbec.
Seduce con sus aromas
frutales y especiados.
35'00€



RUTINI

VALLE DE UCO. Centro Mendoza
Cabernet / Malbec.
12 meses en bodega de
roble de primer uso.
42'00€



NORTON DOC

LUJAN DE CUYO. Norte Mendoza
100% Malbec.
24 meses en bodega de
roble y botella.
39'00€



NORTON CABERNET

SAUVIGNON RESERVA
LUJAN DE CUYO. Norte Mendoza
100% Cabernet Sauvignon.
12 meses en barricas
de roble. En botella
10 meses.
41'00€



FAMILIA BIANCHI

SAN RAFAEL Sur Mendoza
100% Malbec.
Mejor vino 2014.
10 meses en bodega
de Roble francés.
41'50€



LUIGI BOSCA DOC

LUJAN DE CUYO. Norte Mendoza
100% Malbec.
Primer DOC Lujan de cuyo
Roble Frances 14 Meses.
46'00€



ZUCCARDI POLÍGONOS DEL VALLE DE UCO

100% Malbec.
Fermentación y guarda en
vasijas de concreto.
65'00€



ANGÉLICA ZAPATA

Mendoza
100% Malbec.
18 meses Roble Francés,
concentración y elegancia.
Uno de los mejores vinos
argentinos.
92'00€

MÁS VINO

VINOS BLANCOS



MARINA ALTA

Valenciano.
Afrutado, fácil de beber.
Lider en el Mediterráneo
Valenciano.
24'50€



MELIOR

Verdejo.
Elegante sensación
frutal y típico amargor
final propio de la variedad.
25'50€



LAS DOSCES CHOZAS CARRASCAL

Cuerpo medio, sedoso
y con un final largo y
agradable.
24'50€



PROTOS VERDEJO

Verdejo.
100% Verdejo.
25'50€



ALBA MARTIN

Albariño.
Aromas de cítricos y
manzana reineta o pavia.
27'00€



LA LINDA TORRONTÉS

Mendoza.
Deliciosamente fresco,
afrutado y muy suave.
28'50€



MARTIN CODAX

Albariño.
Un Albariño de los más
premiados a nivel
internacional.
30'50€

VINOS ROSADOS



FAGIANELLA

Espumoso,
Lambrusco italiano.
21'00€



SEÑORIO DE SARRIA

100% Garnacha.
Aroma intenso y afrutado
con notas de fresa,
frambuesa e hinojo.
24'00€



VIÑAS DEL VERO

Sorontano.
100% Pinot Noir
Sorontano. Delicioso
aroma floral.
29'00€

CAVAS Y CHAMPAGNE



TEMPUS III
BRUT
28'00€



CAVA
VILARNAU
38'00€



VILARNAU
ROSÉ DELICAT
48'00€



POMMERY
76'00€

LICORES



APERITIVOS Y DIGESTIVOS

	COPA	CHUPITO
Manzana sin alcohol	7.50€	4.00€
Patxaran	7.50€	4.00€
Aguardiente de orujo	7.50€	4.00€
Orujo de hierbas	7.50€	4.00€
Mistela	6.50€	4.00€
Martini Bianco/Rosso	8.00€	4.50€
Aperol	8.00€	4.50€
Campari	8.00€	4.50€
Tia Maria	10.00€	5.00€
Jagermeister	10.00€	5.00€
Licor 43	10.00€	5.00€
Kahlua	10.00€	5.00€
Cointreau	10.00€	5.00€
Malibu	10.00€	5.00€
Baileys	10.00€	5.00€
Limoncello Di Capri	10.00€	5.00€
Grappa	9.00€	4.50€
Grappa Invecchiata	10.00€	5.00€
Amaro del capo	10.00€	5.00€
Amaro montenegro	10.00€	5.00€
Amaro averna	10.00€	5.00€
Amaretto Di Saronno	10.00€	5.00€
Fernet Branca	10.00€	5.00€
Legui (licor argentino)	10.00€	5.00€
Sambuca Molinari	10.00€	5.00€
Frangelico	10.00€	5.00€

BRANDY / COGNAC

	COPA	CHUPITO
Terry	8.50€	4.50€
Magno	9.50€	5.00€
Carlos III	10.00€	5.00€
Carlos I	12.00€	5.50€
Carlos I XO	16.00€	6.50€
Remy Martin	16.00€	6.50€
Armagnac cles des ducs Vsop	15.00€	6.50€

VODKA

	COPA	CHUPITO
Absolut	10.00€	5.00€
Grey goose	15.00€	7.00€
Belvedere	15.00€	7.00€

TEQUILA / MEZCAL

	COPA	CHUPITO
Jalisco	10.00€	5.00€
Patrón reposado	16.00€	8.00€
Se busca (mezcal blanco)	16.00€	8.00€

RON

	COPA	CHUPITO
Brugal o Barceló	10.00€	5.00€
Santa teresa	10.00€	5.00€
Negrita	10.00€	5.00€
Bacardi	10.00€	5.00€
Cacique	10.00€	5.00€
Habana club 3 años	10.00€	5.00€
Habana club 5 años	11.00€	5.00€
Habana club 7 años	12.00€	5.50€
Cacique 500	12.00€	5.50€
Matusalem 15 años	12.00€	5.50€
Bumbum 15 años	12.00€	6.00€
Zaya Gran Reserva	18.00€	7.50€
Diplomático	18.00€	7.50€
Zacapa 23	18.00€	7.50€
Zacapa XO	27.00€	15.50€

WHISKY/BURBON

	COPA	CHUPITO
Jim Beam	10.00€	5.00€
Ballantines	10.00€	5.00€
J&B	10.00€	5.00€
Cutty sark	10.00€	5.00€
White label	10.00€	5.00€
Red label	10.00€	5.00€
Jameson	10.00€	5.50€
Jack daniel's	10.00€	5.50€
Cardhu 12 años	12.00€	6.00€
Black label 12 años	13.00€	6.50€
Green label 15 años	15.00€	6.50€
Macallan 12 años	17.00€	7.50€
Laphroaig 10 años	17.00€	8.00€
Glenfiddich 15 años	18.00€	8.50€
Lagavulin 16 años	19.00€	11.00€

GIN TONIC

	COPA
Seagrams / Tanqueray / Beefeater	10.00€
Bombay Shapire	11.00€
Puerto de india	11.00€
Roku	11.00€
Nordes	12.00€
Martin miller	12.00€
Ginself	12.00€
Ginmare	12.00€
Hendrix	12.00€
Príncipe de los Apóstoles	13.00€
Gvine	14.00€

COCKTAILS

	COPA
Fernet Cola	10.00€
Spritz	8.00€
Mojito	9.50€
Caipiriña	9.50€
Ruso Blanco	12.00€
Negroni	12.00€
Daikiri (frutas de estación)	12.00€
Margarita	12.00€
Dry Martini	12.00€
Jarra Agua de Valencia	29.00€

ALÉRGENOS

LISTA DE ALERGENOS | ALLERGEN LIST

- 1 Cereales con gluten: Trigo, espelta, kamut, centeno, cebada y avena.
Gluten-containing cereals: Wheat, spelt, kamut, rye, barley, and oats.
- 2 Frutos de cáscara: Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, panes, postres, helados...
Nuts: Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, breads, desserts, ice creams...
- 3 Crustáceos: Cangrejos, langosta, gambas, langostinos, carabineros, cigalas...
Shellfish: Crabs, lobster, shrimp, prawns, langoustines, crayfish...
- 4 Apio: Sal, ensaladas, productos cárnicos, sopas, salsas...
Celery: Salt, salads, meat products, soups, sauces...
- 5 Huevos: Tartas, productos cárnicos, mayonesa, mousses, pastas, quiches, salsas.
Eggs: Pies, meat products, mayonnaise, mousses, pastas, quiches, sauces.
- 6 Mostaza: Panes, currys, marinados, productos cárnicos, aliños, salsas y sopas.
Mustard: Breads, curries, marinades, meat products, dressings, sauces, and soups.
- 7 Pescado: Pizzas, cubos de sopa, aliños para ensaladas.
Fish: Pizzas, soup cubes, salad dressings.
- 8 Granos de sésamo: Pastas, aceites, harinas, panes.
Sesame seeds: Pastas, oils, flours, breads.
- 9 Cacahuetes: Mantecas, aceite, harina, galletas, chocolate, currys, postres, salsas...
Peanuts: Butters, oil, flour, cookies, chocolate, curries, desserts, sauces...
- 10 Sulfitos / Dióxido de azufre: Conservantes crustáceos, frutas desecadas, cárnicos, vegetales, vino...
Sulphites / Sulfur dioxide: Preservatives in shellfish, dried fruits, meat products, vegetables, wine...
- 11 Soja: Salsas, pastas, aceites, tofu, postres, pasta de miso, productos cárnicos y vegetarianos.
Soy: Sauces, pastas, oils, tofu, desserts, miso paste, meat products, and vegetarian products.
- 12 Altramuces: Pan, pasteles y pastas.
Lupin: Bread, cakes, and pasta.
- 13 Leche: Mantequilla, queso, nata, yogures, sopas, salsas.
Milk: Butter, cheese, cream, yogurts, soups, sauces.
- 14 Moluscos: Mejillones, almejas, caracoles, ostras, bígamos, chirlas, berberechos, cremas, salsas...
Mollusks: Mussels, clams, snails, oysters, winkles, cockles, razor clams, creams, sauces...