




# CAPRIXO

GASTROBAR RESTAURANTE

## TAPAS

	Alergenos
• Patatas rotas con alioli de ajo asado y salsa brava Caprixi.....	6,50€ 1
• Huevos rotos con jamón .....	9,5€ 1
• Selección de croquetas caseras: mínimo 2 uds	
▪ Jamón ibérico .....	2,5€ 1, 5, 13
▪ Brandada de bacalao con mahonesa de gambas.....	2,5€ 1, 2, 5, 13, 14
▪ Setas (vegana).....	2,5€ 4, 13 
• Tabla de jamón ibérico, tostaditas al romero y tomate rallado .....	18€ 13
• Tabla de quesos, tostaditas al romero y frutos secos .....	15€ 13, 5, 3
• Ensaladilla Caprixi, patata, zanahoria, atún, gambón, crujiente de ajo , piparras.....	8€ 1, 2, 14
• Escalivada: pimiento rojo, berenjena ahumada y cebolla .....	7€ 
• Esgarraet: pimiento rojo, cebolla y bacalao.....	8€ 2
• Camembert rebozado con mermelada de frutos rojos casera .....	11€ 1, 5, 10, 13
• Foie y manzana caramelizada, quenelle de especiados y tostaditas al romero .....	14€ 13
• Chipirones a la cazuela con edamame, cebolla caramelizada y polvo de jamón.....	10€ 4, 5, 14
• Gambón al ajillo, champiñón de paris al brandy flambeado, 6 unds.....	14€ 14, 11
• Figatell de sepia, pesto de tomates semisecos, salsa merry y culis de codium (3 uds).....	12€ 14
• Calamar de playa a la brasa con salsa de tinta a la manzana verde e hinojo.....	19€ 5, 14
• Pulpo a la parrilla, mojo canario, parmentier y aceite de pimentón de la vera .....	19€ 5, 14
• Tartar de salmón y aguacate, tomate, pico de gallo, soja verde, pickles y kimchi.....	15€ 2, 4
• Carpaccio de gamba (gambón), cremoso de aguacate, mahonesa kimchi y kumquat .....	14€ 1, 2, 5, 11, 13, 14
• Berenjena a la llama, burrata, albahaca, tomates semisecos y melaza de frutos secos.....	9€ 4, 5, 6, 13
• Boquerones en vinagre, macerados en sanbaizu.....	7€ 2
• Calamares rebozados .....	9€ 1, 13, 14
• Chipirones rebozados.....	9€ 1, 13, 14
• Verduras de temporada a la parrilla .....	12€ 
• Flor de alcachofa, foie, crema ibérica infusionada, crujiente de jamón.....	11€ 5

## ENSALADAS

• Caprixi: Tartar de tomate y remolacha, burratina, aceite de albahaca y su crujiente .....	9€ 5
• Pollo, crutons, tomate semisecho, lascas de parmesano, frutos secos y salsa de yogurt .....	10€ 1, 5, 6, 13
• Carpaccio de tomate valenciano, ventresca de atún, cebolla roja y aceitunas.....	12€ 2
• Ensalada de ahumados: mézclum, salmón, berenjena, pimiento y cebolla.....	12€ 2


## DE LA LONJA

• Dorada a la llama, parmentier de achiote, tomates Cherry, alcachofas, polvo de jamón.....	16€ 2, 5
• Salmón salvaje a las hierbas, sobre puré de apio bola, y tomates cherry confitados.....	18€ 2, 4

## CARNES

• Secreto ibérico marinado en hierbas sobre parmentier de ajo asado y pimientos de padrón.....	15€ 5
• Entrecot de Black Angus a la parrilla con guarnición de patatas y pimientos. 300 gr.....	19€
• Vaca gallega madurada (30 días) a la piedra, papines y pimientos del piquillo. 300 gr.....	26€
• Jersey irlandesa madurada (30 dias) a la piedra, papines y pimientos del piquillo. 350gr.....	32€
• Frisona gallega madurada (45 días) a la piedra, papines y pimientos del piquillo. 350 gr.....	36€
• Roja danesa madurada (+45 días ) a la piedra, verduras de temporada a la parrilla. 500 gr.....	45€

## HAMBURGUESAS

• Buey con patatas paja, queso cheddar, picadillo de Bacon, salsa de pepinillos y huevo frito.....	15€	1, 5, 13
• Black Angus, fondue de camembert trufado, portobello, jamón, rúcula y tomates semisecos....	16€	5, 13
• Doble búrguer de vacuno, salsa de queso, aros de cebolla, aguacate, bacon y patatas paja.....	15,5€	5, 8, 13
• Búrguer de pollo con guacamole, queso gouda, pico de gallo, y rúcula.....	13€	1, 5, 13
• Pulled pork, pepinillo, chédar, coleslaw y cebolla crujiente .....	14€	5, 13
• Búrguer vegana especiada, tzatziki, tomate, cebolla caramelizada.....	12€	13, 5, 

## PIZZA


• Margarita: Tomate, mozzarella flor di late y albahaca .....	10,5€	5, 13
• Vegetariana: Alcachofas, calabacín, pimiento del padrón, hinojo y vinagreta de frutos secos....	12€	5, 6, 13
• Salmón ahumado, soja verde, mozzarella, Gorgonzola y tapenade de alcaparras.....	15€	2, 5, 6, 13
• Pepperoni, mozzarella, fungí, bacon, pimiento rojo.....	14€	5, 13
• Serrana: Jamón ibérico, parmesano, rúcula y trufa .....	16€	5, 13
• Caprixo: Secreto ibérico, portobello, tomates semisecos, foie y aceite picante.....	15€	5, 13
• 6 quesos: Gorgonzola, mozzarella flor di late, gouda, parmesano, provolone y burratina.....	14€	5, 13

\* Suplemento de 1€ por cada ingrediente adicional

## ARROCES (Por encargo; mínimo 2 pers)

	/pers	
• Arroz del senyoret .....	16€	2, 14
• Arroz negre .....	15€	2, 14
• Pato, setas y foie .....	18€	
• Paella valenciana .....	14€	
• Paella de verduras .....	14€	
• Arroz de bogavante.....	24€	2, 14
• Meloso de bogavante .....	24€	2, 14
• Meloso pollo y conejo .....	14€	
• Meloso de verduras .....	14€	
• Fideuá de fideos finos al senyoret.....	16€	2, 14

## POSTRES

• Torrija de chocolate blanco y coco, caramelizada al tofe con merengue y helado de vainilla.....	7€	1, 5, 6, 13
• Hojaldre de limón, jengibre, polvo de menta con sorbete de frambuesa .....	7€	1, 5, 13
• Brownie de chocolate guanaja coronado con merengue y helado de caramelo salado.....	7€	1, 5, 6, 13
• Tarta de queso de oveja valenciano y mermelada casera de frutos rojos al vino tinto .....	7€	1, 5, 13
• Ensaimada crujiente con crema de horchata, crumble de cassalla y helado de turrón.....	6,5€	1, 5, 6, 13
• Tiramisú montado en mesa .....	9€	1, 5, 13
• Panacota vegana con frutos del bosque .....	6€	10, 

## TARTAS DEL DÍA ( no disponible en todos los servicios de cena, ni en comidas de viernes a domingo)

• Tarta carrot cake .....	4,5€	1, 5, 6, 13
• Cheesecake de chocolate .....	4,5€	1, 5, 13
• Turrón y chocolate .....	4,5€	1, 5, 6, 13

## CREPES (no disponible durante servicio de comidas y cenas)

• Nutella y frutos secos .....	5,5€	1, 5, 6, 13
• Dulce leche y plátano .....	5,5€	1, 5, 13
• York o pavo y queso .....	6,5€	1, 5, 13
• Salmón ahumado, queso crema, y rúcula.....	9€	1, 2, 5, 13

**ALMUERZOS** (Medio 6€ o Entero 8 €, con refresco o cerveza y café) De 10h a 12h

Alergenos

- Tortilla de patatas o Tortilla del día 1, 13
- Brascada: Ternera, jamón, cebolla caramelizada, mayo japo 2, 4, 5, 13, 14
- Bocadillo de sepia, alioli ajo asado y picada 1, 13, 14
- Calamar a la romana 13
- Bocadillo de rabo de toro con titaina 10, 13
- Pechuga rebozada, rúcula, guacamole, queso gouda y tomate 1, 5, 13
- Lomo, pimientos del padrón, tomate rallado y huevo frito 1, 13
- Falafel, salsa tzatziki, espinaca, tomate y cebolla caramelizada 13
- Queso servilleta, tomate, anchoas y huevo duro 1, 5, 13
- Queso crema, salmón ahumado, alcachofas y rúcula, tapenade de alcachofas 2, 5, 13

\*Suplemento carajillo, cremaet 0,5€ ; Suplemento bebida premium según precio/carta

**BRUNCH** (Sábados, Domingos y festivos) de 10h a 12h

- DE LA TERRETA .....15€
  - Tortilla de ajos tiernos 1
  - Tosta de tomate, jamón y queso servilleta 5, 13
  - Yogurt con mermelada de naranja y granola de cassalla 5, 13
  - Tarta del día 1, 5, 13
  - Zumo de naranja y Café
- VERDES .....16€
  - Tostada de aguacate, queso de cabra y espinaca 13
  - Hummus con pan de pita 9, 13
  - Yogurt con frutos rojos 5, 13
  - Tarta del día 1, 5, 13
  - Zumo de naranja y Café
- CAPRIXO .....17€
  - Huevos benedictine 1, 5, 13
  - Flor salmón y queso 2, 5
  - Tarta del día 1, 5, 13
  - Yogurt con granola y frutos del bosque 5, 10, 13
  - Zumo naranja y Café

**TOSTADAS** (no disponible durante servicio de comidas y cenas)

- Jamón serrano.....3€ 13
- Jamón ibérico .....4,50€ 13
- Tomate, aguacate y brotes.....3,5€
- Aceite/Tomate/mantequilla/mermelada .....2€ 5, 13

**SANDWICH** (no disponible durante servicio de comidas y cenas)

- Mixto: Jamón york y queso.....4,50€ 5, 13
  - Atún, lechuga y tomate.....5€ 2, 13
  - Ibérico: jamón ibérico con queso manchego.....6,50€ 5, 13
- 
- Pincho tortilla.....5,5€ 1
  - Servicio de pan o tostas / pan XL.....1,5€/2€ 13
  - Servicio pan sin Gluten.....2€
  - Patatas, aceitunas, frutos secos .....1€
  - Frutos secos al natural (almendra, anacardos, nueces).....2,5€

## MENÚ DEL DÍA

(Fuera de carta de martes a jueves)

A elegir entre:

- 5 entrantes
- 5 principales

Bebida y Postre o café/infusión

**Precio: 17,90€**

\*Suplemento bebida premium según precio/carta

## MENÚ INFANTIL

A elegir entre:

Hamburguesa de ternera y queso con patatas

Nuggets caseros con patatas o huevo al plato

Hamburguesa de pollo y queso con patatas

Pizza margarita

Bebida y Postre

**Precio: 12,90€**



**CAPRIXO**  
GASTROBAR RESTAURANTE

[www.caprixi.es](http://www.caprixi.es)

Horario

Martes a Viernes : 12h a 00h30

Sabado y Domingo : 10h a 00h30

**RESERVAS**

**682 044 957**

Camino viejo de Godella 6

46025 Valencia

## CARTA DE VINOS

### MENU (Una copa incluida en el menú del día)

BLANCO	VERDEJO	RUEDA
ROSADO	EXCELLENS ROSÉ	RIOJA
TINTO	TUNANTE JOVEN	RIOJA

### COPA

#### TINTO

TUNANTE	TEMPRANILLO	RIOJA.....	3€
AZABACHE	CRianza	RIOJA .....	3,5€
ALCORTA AGIL	ROBLE	RIBERA DEL DUERO .....	3,5€
VALDEHERMOSO	ROBLE	RIBERA DEL DUERO .....	4€
MISIVA	CRianza	RIBERA DEL DUERO .....	4,5€
TARIMA ORGANIC		DO ALICANTE .....	3,5€

#### BLANCO

VERDEJO DE LA CASA	VERDEJO	RUEDA.....	2,5€
DILEMA	VERDEJO	RUEDA .....	3€
ANGOSTO		DO VALENCIA.....	3,5€
MARE MEUA	MOSCATEL SEMI	DO VALENCIA.....	2,5€
TARIMA MEDITERRANEO	MOSCATEL	DO ALICANTE .....	3,5€
TORRE DE LA MOREIRA	ALBARIÑO	DO RIAS BAIXAS .....	4€

### VINOS BLANCOS

• VERDEJO DE LA CASA	VERDEJO	DO RUEDA.....	14€
• DILEMA	VERDEJO	DO RUEDA.....	16€
• JAVIER SANZ	VERDEJO	DO RUEDA .....	21€
• LOS CURAS, RIPPA DORII	VERDEJO	DO RUEDA .....	31€
• TORRE DE LA MOREIRA	ALBARIÑO	DO RIAS BAIXAS .....	21€
• PAZO BAION	ALBARIÑO	DO RIAS BAIXAS .....	26€
• QUINTA DO SIL	GODELLO	DO VALDEHORRAS.....	24€
• ANGOSTO VINTAGE (SECO)		DO VALENCIA.....	17€
• TARIMA MEDITERRANEO	MOSCATEL	DO ALICANTE .....	18€
• TARIMA HILL	CHARDONNAY	DO ALICANTE .....	23€
• RECUERDAME	SAUVIGNON BLANC	DO UTIEL REQUENA .....	19€

## VINOS ROSADOS

• ALQUEZAR AGUJA NATURAL TEMPR.	DO SOMONTANO .....	18€
• INURRIETA MEDIODIA	NAVARRA .....	17€
• EXCELLENS ROSÉ	RIOJA .....	18€
• PRADOREY ROSADO	RIBERA DEL DUERO .....	21€

## VINOS TINTOS

• BOBAL EN CALMA		DO UTIEL-REQUENA.....	19€
• VINYA ALFORI		DO VALENCIA .....	22€
• TARIMA ORGANIC		DO ALICANTE.....	17€
• TARIMA HILL		DO ALICANTE.....	23€
• TUNANTE	JOVEN	RIOJA.....	15€
• AZABACHE	CRianza	RIOJA.....	17€
• MARTIN ZURBANO	CRianza	RIOJA.....	20€
• EXCELLENS CUVÉE MDC	CRianza	RIOJA .....	21€
• BARON DE LEY	RESERVA	RIOJA.....	23€
• MARQUES DE MURRIETA	RESERVA	RIOJA.....	32€
• ALCORTA AGIL	ROBLE 6M	RIBERA DEL DUERO.....	19€
• VALDEHERMOSO	ROBLE 9M	RIBERA DEL DUERO .....	21€
• MISIVA	CRianza	RIBERA DEL DUERO .....	23€
• PRADO REY	CRianza	RIBERA DEL DUERO .....	25€
• TARSUS	CRianza	RIBERA DEL DUERO.....	26€
• CARMELO RODERO	CRianza	RIBERA DEL DUERO.....	36€
• CARMELO RODERO	RESERVA	RIBERA DEL DUERO.....	45€

## CAVA

	BOT	COPA
• PROVETTO (FELIX SOLIS)	DO CASTILLA LA MANCHA.....16€	3,5€
• DDV Nº1	DO VALENCIA REQUENA.....19€	4€
• ANA DE CODORNIU	DO CATALUÑA .....	4,5€
• DOMINIO DE LA VEGA RESERVA ESPECIAL	DO VALENCIA REQUENA .....	32€

## CHAMPAGNE

• MUM.....	75€
• MOET ET CHANDON .....	79€
• VEUVE CLICQUOT.....	85€
• MOET ET CHANDON ROSÉ.....	89€
• PERRIER ET JOUET .....	95€

LAMBRUSCO .....15€

## BEBIDAS

### REFRESCOS

- AGUA MINERAL 500ML CRISTAL 2,00€
- AGUA MINERAL 500ML PARA LLEVAR 1,50€
- AGUA MINERAL 1L CRISTAL 3,00€
- AGUA MINERAL 1,5L PARA LLEVAR 2,50€
- AGUA CON GAS PERRIER 2,50€
- PEPSI COLA 330ML 2,50€
- PEPSI COLA ZERO 2,50€
- PEPSI COLA ZERO ZERO 2,50€
- KAS NARANJA /LIMON 2,50€
- SEVEN UP 2,50€
- TRINA NARANJA/LIMÓN 2,50€
- TÓNICA SCHWEPPES 2,50€
- BITTER KAS 2,50€
- ZUMOS BOTELLA 2,50€
- ZUMO DE NARANJA EXPRESADO 3,50€
- CHOLECK CHOCOLATE/VAINILLA 2,50€
- REDBULL / SIN AZUCAR 3,50€
  
- TINTO DE VERANO 3,00€
- CLARA DE LIMÓN/GASEOSA 2,50€

### CAFÉ E INFUSIONES

- SOLO/ESPRESSO 1,50€
- AMERICANO 2,00€
- DOBLE ESPRESSO 2,50€
- CORTADO 2,00€
- CAFÉ CON LECHE 2,30€
- BOMBÓN 2,00€
- CARAJILLO/CREMAET 2,50€
- CARAJILLO PREMIUM 3,50€
- CAPPUCINO 3,50€
- MACCHIATO 3,50€
- FRAPPUCCINO/ CAFÉ FRAPPÉ 4,50€
- CAFÉ IRLANDÉS 5,50€
- LECHE CON CACAO 2,50€
- INFUSIONES PREMIUM 2,50€

## CERVEZAS

BARRIL	CAÑA	DOBLE	PINTA
• AMSTEL	2,00€	2,50€	3,50€
• HEINEKEN	2,50€	3,00€	4,00€
• ÁGUILA SIN FILTRAR	2,50€	3,50€	4,50€

## TERCIOS

• AMSTEL	2,50€
• HEINEKEN	3,00€
• HEINEKEN 0,0%	3,00€
• RADLER	3,00€
• ÁGUILA SIN FILTRAR	3,00€
• AMSTEL ORO	3,50€
• AMSTEL ORO 0,0%	3,50€
• DESPERADOS	3,50€
• ALCAZAR	3,00€
• RUBIA 18/70	3,00€
• CRUZCAMPO SIN GLUTEN	3,00€
• PAULANER	4,50€
• GUINNESS	4,00€

## SANGRIA: (JARRA 1L)

• SANGRÍA ROJA	15€
• SANGRÍA BLANCA	17€

## GIN

• BEEFEATER	7,00€
• BOMBAY SAPHIRE	8,00€
• TANQUERAY	7,00€
• SEAGRAM'S	8,00€
• LARIOS 12	8,00€
• PUERTO DE INDIAS	8,00€
• NORDES	9,00€
• MARTIN MILLERS	10,00€
• G'VINE	10,00€
• HENDRICK'S	10,00€

## RON

• FLOR DE CAÑA 4 AÑOS	6,00€
• NEGRITA	6,00€
• CACIQUE AÑEJO	6,50€
• BARCELO AÑEJO	7,00€
• BRUGAL AÑEJO	7,00€
• HAVANA 3	6,00€
• HAVANA 5	7,00€
• HAVANA 7	8,50€
• MATUSALEM	12,00€



## WHISKY

	COPA	CHUPITO
• JB	7,00€	3,00€
• CUTTY SARK	6,50€	3,00€
• BALLANTINES	6,50€	3,00€
• JHONNY WALKER RED	7,00€	3,00€
• FOUR ROSES	7,50€	3,50€
• JACK DANIELS	8,50€	4,00€
• JHONNY WALKER BLACK	9,50€	4,50€
• BALLANTINES 10 AÑOS	9,00€	4,50€
• BLACK SWAN 10 AÑOS	9,00€	4,50€
• CARDHU	11,00€	5,50€
• J. WALKER DOUBLE BLACK	11,00€	5,50€
• CHIVAS 15 AÑOS	9,00€	4,50€
• MACCALLAN 12 AÑOS	13,50€	7,00€

## VODKA

• SMIRNOFF	6,00€
• ABSOLUT	8,00€
• BELUGA	10,00€
• CIROC	10,00€

## TEQUILA

	COPA	CHUPITO
• JOSE CUERVO	6,00€	3,00€
• SAUZA	7,00€	3,50€
• TEQUILA ROSE	5,50€	2,50€

## VERMOUTH

• MARTINI BIANCO	5,50€
• MARTINI ROSSO	5,50€
• BANDARRA BLANCO	5,00€
• BANDARRA ROJO	5,00€
• DESCARO NODUS	5,50€
• IZAGUIRRE RESERVA	6,50€

## LICORES

	COPA	CHUPITO
• VODKA ROJO	5,00€	2,50€
• VODKA AZUL	5,00€	2,50€
• LICOR DE ARROZ	5,00€	2,50€
• LICOR 43	5,00€	2,50€
• PACHARAN	5,00€	2,50€
• LIMONCELLO	5,50€	2,50€
• CAZALLA	5,00€	2,50€
• ORUJOS	5,50€	2,50€

• CREMA DE ARROZ	5,50€	2,50€
• LICORES SIN ALCOHOL	5,00€	2,00€
• APEROL	6,00€	3,00€
• PONCHE	6,00€	3,00€
• CAMPARI	6,00€	3,00€
• MALIBU	6,00€	3,00€
• TIA MARIA	6,00€	3,00€
• BAILEYS	6,50€	3,00€
• RICARD PASTISSE	6,50€	3,00€
• AMARETTO DISARONNO	6,50€	3,00€
• JAGERMEISTER	6,50€	3,00€

## COCKTAIL

- **MIMOSA** .....6,00€  
Cava, zumo de naranja natural
- **MIMOSA CAPRIXO** .....8,00€  
Cava, zumo de naranja natural, triple seco, amaretto, angostura
- **SAN FRANCISCO** .....7,00€  
Zumos de piña/melocotón/naranja, granadina, Cointreau
- **MOJITO** .....8,00€  
Lima, hierbabuenas/menta, ron, soda
- **CAIPIRIÑA** .....8,00€  
Cachaza, lima, ron, soda
- **MARGARITA** .....8,00€  
Tequila, triple seco, zumo de lima/limón
- **ESPRESSO MARTINI** .....8,00€  
Café espresso 100% arábica, licor de café, vodka
- **ORGAXMO CAPRIXO** .....8,00€  
Baileys, licor de café, chocolate, amaretto, licor 43
- **MANHATAN** .....8,00€  
Whisky, vermouth rojo, angostura
- **SEX ON THE BEACH** .....8,00€  
Licor de melocotón, licor de frambuesa, vodka, zumo de arándanos, zumo de naranja
- **PIÑA COLADA** .....8,00€  
Zumo de piña, crema de coco, ron
- **Agua de Valencia (jarra 1L)** .....18,00€  
Zumo de naranja valenciana, cava, vodka, ginebra, triple seco, angostura

**CAPRIXO**  
GASTROBAR RESTAURANTE

[www.caprixi.es](http://www.caprixi.es)

Horario  
Martes a Viernes : 12h a 00h30  
Sabado y Domingo : 10h a 00h30

**RESERVAS**  
**682 044 957**

Camino viejo de Godella 6  
46025 Valencia