

Ensaladas

Gildas de la Rentaora 5.30 €

Boquerones en vinagre con papas y aceitunas verdes.

Ensalada Ronda 8.00€

Canónigos, tomate cherrie, queso de cabra, nueces, aceitunas marcidas de Aragón, aceite, miel y sal.

Ensalada Durbuy 8.00€

Espinacas, queso de cabra, bacón, tomate cherrie, sésamo, balsámico, aceite y sal.

Entrada de Rubielos 8.50€

Base de tomate rallado, mojama, aros de cebolla y queso parmesano espolvoreado.

Ensalada de Italia 8.50€

Lonchas de tomate con queso mozzarella fresco, jamón serrano, albahaca, aceite y sal.

Embutidos

Cecina ahumada 8.00€

Llonganissa de Pagès 4.50€

Jamón ibérico de Cebo de Campo 8.50€

Tabla de ibéricos 8.50€

Quesos

Provolone, orégano y tomates secos 5.50€

Manchego curado con romero 5.20€

Manchego curado 5.00€

Brie con confitura de pimientos 4.90€

Crema de Torta de Casar 4.50€

De cabra con confitura de cebolla y nueces 5.20€

Queso valenciano curado de vaca 5.20€

Tapas

Paté de mejillones en escabeche 5.50€

Ensaladilla de Berenjena 4.80€

Ensaladilla rusa 5.90€

Hummus 4.80€

Rilletes de Pato 6.80€

Lomo casero de orza con escalivada 7.00€

Choricillos al infierno 5.80€

Lacón caliente con aceite y pimentón 6.50€

Guacamole 5.80€

Tomate rallado especiado 1.20€

Pan 1.20€

Pan sin gluten 1.50€

Tostaditas 0.50€

Montados

De sardina ahumada con tomate rallado 3.30€

De anchoa mariposa con tomate rallado 3.50€

De foie de pato con reducción de P.X. 3.50€

De cremoso con pimiento, champis y calabacín 3.00€

De cremoso, tomates secos y alcaparras 3.00€

De mojama con tomate rallado 3.30€

De salmón con tomate rallado 3.30€

De sobrasada ibérica, cebolla y queso 3.20€

De jamón serrano con queso brie 3.30€

Postres

Yogurt griego con nueces y miel 2.50€

Postres de la casa 4.80€

Vinos

Tintos

Ratones Coloraos, Cosechero de Ribera **10,00€ 2,40€**

Bobal de San Juan, D.O. Utiel-Requena **12,00€ 2,80€**

Gárdenos, crianza, D.O. Rioja **13,00€ 2,80€**

Merayo, D.O. Bierzo **13,00€**

Corpes, D.O. Ribera del Duero, roble **13,50€ 2,80€**

Roig de Picuela, D.O. Valencia **14,00€**

Blancos

Turbio gallego **8,00€ 2,00€**

Gárdenos, viura, D.O. Rioja **10,00€**

Descomunal, verdejo, D.O. Rueda **11,00€ 2,50€**

Santa Marta, Suavignon blanc, Valencia **13,00€ 2,80€**

Bicos, D.O. Albariño **15,00€**

Rosados

Calderona, D.O. Cigales **11,00€ 2,40€**

Pasión de Bobal, D.O. Utiel-Requena **12,50€**

Vermuts

Del bó **2,80€**

4 Xavos **2,80€**

Cervezas

Caña Stella Artois 25cl **1,90€**

Doble Stella Artois 33cl **2,50€**

Pinta Stella Artois 50cl **3,90€**

1/5 San Miguel **1,60€**

1/3 San Miguel Selecta **2,80€**

1/3 Heineken **2,70€**

1/3 Alhambra Reserva 1925 **2,80€**

1/3 Aguila sin filtrar **3,00€**

1/3 Magna tostada 0'0 **2,90€**

1/3 San Miguel sin gluten **3,00€**

Refrescos

Coca cola, Schweppes, Nestea, tinto de verano... **2,20€**

Agua Lanjarón 1/3 **1,00€**

Agua gas Perrier 1/3 **2,00€**

Disponemos de carta de alérgenos

Salads

Gildas	5.30 €
Little white vinegared fish, green olives and potato chips.	
Ronda Salad	8.00€
Lamb's lettuce, cherry tomatoes, French goat cheese, walnuts, black Aragón olives, olive oil, honey and salt.	
Durbuy Salad	8.00€
Spinach, goat cheese, bacon, cherry tomatoes, sesame seeds, balsamic vinegar, olive oil and salt.	
Rubielos Starter	8.50€
Thinly sliced marinated tuna fish on a bed of natural herbed tomato, fresh onion sprinkled with parmesan cheese.	
Italian Salad	8.50€
Fresh slices of tomato, fresh mozzarella cheese, serrano ham, fresh basil, olive oil and salt.	

Deli meats

Cecina ahumada (dried cow ham)	8.00€
Llonganissa de Pagès (high quality dry sausage)	4.50€
Ibérico serrano ham	8.50€
Ibéricos (variety of sliced meats)	8.50€

Cheeses

Provolone, oregano and dried tomatoes	5.50€
Rosemary manchego cheese	5.20€
Manchego cheese	5.00€
Brie fondue with peppers marmalade	4.90€
Cream cheese of Torta de Casar	4.50€
Goats cheese, onion chutney and wallnuts	5.20€
Curado cheese of Valencian Community	5.20€

Tapas

Mussel dip with crisps	5.50€
Aubergine dip	4.80€
Russian salad	5.90€
Hummus	4.80€
Rilletes (shredded duck meat served hot)	6.80€
Orza pork loin with marinated vegetables	7.00€
Choricillos (hot sausages) served flamed	5.80€
Hot quality ham with oil and paprika powder	6.50€
Guacamole	5.80€
Natural herbed tomato	1.20€
Bread basket	1.20€
Bread gluten free	1.50€
Toasted minibreads	0.50€

Toasts with toppings

Smoked sardine with grated tomato	3.30€
Butterfly anchovie and grated tomato	3.50€
Duck foie with sweet wine reduction	3.50€
Cream cheese with mushrooms and peppers	3.00€
Cream cheese with dry tomatoes and capers	3.00€
Dry tuna fish and grated tomato	3.30€
Salmon and grated tomato	3.30€
Meat spread, fresh onions and cheese	3.20€
Serrano ham and brie cheese	3.30€

Desserts

Greek yogurt, honey and walnuts	2.50€
Homemade desserts	4.80€

Wines

Red wines

	Botella	Copa
Ratones Coloraos, Cosechero de Ribera	10.00€	2.40€
Bobal de San Juan, D.O. Utiel-Requena	12.00€	2.80€
Gárdenos, crianza, D.O. Rioja	13.00€	2.80€
Merayo, D.O. Bierzo	13.00€	
Corpes, D.O. Ribera del Duero, roble	13.50€	2.80€
Roig de Picuela, D.O. Valencia	14.00€	

White wines

Turbio gallego	8.00€	2.00€
Gardenos, viura, D.O. Rioja	10.00€	
Descomunal, verdejo, D.O. Rueda	11.00€	2.50€
Santa Marta, Sauvignon blanc, Valencia	13.00€	2.80€
Bicos, D.O. Albariño	15.00€	

Rose wines

Calderona, D.O. Cigales	11.00€	2.40€
Pasión de Bobal, D.O. Utiel-Requena	12.50€	

Vermuts

Del bó		2.80€
4 Xavos		2.80€

Beers

Caña Stella Artois 25cl		1.90€
Doble Stella Artois 33cl		2.50€
Pinta Stella Artois 50cl		3.90€
1/5 San Miguel		1.60€
1/3 San Miguel Selecta		2.80€
1/3 Heineken		2.70€
1/3 Alhambra Reserva 1925		2.80€
1/3 Aguila sin filtrar		3.00€
1/3 Magna tostada 0'0		2.90€
1/3 San Miguel gluten free		3,00€

Others

Coca cola, Schweppes, Nestea, tinto de verano...	2.20€
Agua Lanjarón	1.00€
Agua gas Perrier	2.00€

We have an allergen menu

Ensalades

Gildas 5.30 €

Aladroc en vinagre amb papes i olives verdes.

Ensalada Ronda 8.00€

Canonges, tomaca cherrie, formatge de cabra, anous, olives marcides d'Aragó, oli, mel i sal.

Ensalada Durbuy 8.00€

Espinacs, formatge de cabra, bacó, tomaca cherrie, sèsam, balsàmic, oli y sal.

Entrada de Rubielos 8.50€

Base de tomaca ratllada, moixama, cércols de ceba y formatge parmesà espolvorat.

Ensalada d'Itàlia 8.50€

Rodanxes de tomaca amb formatge mozzarella fresca, pernil salat, alfàbega, oli y sal.

Embotits

Cecina fumada 8.00€

Llonganissa de Pagès 4.50€

Pernil ibèric 8.50€

Taula d'ibèrics 8.50€

Formatges

Provolone, orégano i tomaques seques 5.50€

Manxec curat amb romer 5.20€

Manxec curat 5.00€

Brie amb confitura de pebrera roja 4.90€

Crema de Torta de Casar 4.50€

De cabra amb confitura de ceba i anous 5.20€

Formatge valencià curat de vaca 5.20€

Tapes

Paté de clòtxines en escabetx 5.50€

Ensalada d'albergínia 4.80€

Ensaladilla russa 5.90€

Hummus 4.80€

Rilletes d'ànec 6.80€

Llom cassolà d'orsa amb escalivada 7.00€

Xoricets de l'infern 5.30€

Braó de porc calent amb oli i pebre roig 6.50€

Guacamole 5.80€

Tomaca ratllada especiada 1.20€

Pa 1.20€

Pa sense gluten 1.50€

Torrades 0.50€

Muntadets

De sardina fumada amb tomaca ratllada 3.30€

D'anxova papallona amb tomaca ratllada 3.50€

De foie d'ànec amb reducció de P.X. 3.50€

De cremós amb pimientó, xampis i carabasseta 3.00€

De cremós, tomaques seques i tàperes 3.00€

De moixama amb tomaca ratllada 3.30€

De salmó amb tomaca ratllada 3.30€

De sobrassada ibèrica, ceba i formatge 3.20€

De pernil salat amb formatge brie 3.30€

Postres

logurt grec amb anous i mel 2.50€

Postres cassolans 4.80€

Vins

Negres

Ratones Coloraos, Colliter de Rioja 10.00€ 2.40€

Bobal de San Juan, D.O. Utiel-Requena 13.00€ 2.80€

Gárdenos, crianza, D.O. Rioja 13.00€ 2.80€

Merayo, D.O. Bierzo 13.00€

Corpes, D.O. Ribera del Duero, roure 13.50€ 2.80€

Roig de Picuela, D.O. València 14.00€

Blancs

Turbi gallec 8.00€ 2.00€

Gárdenos, viura, D.O. Rioja 10.00€

Descomunal, verdejo, D.O. Rueda 11.00€ 2.50€

Santa Marta, Sauvignon blanc, València 13.00€ 2.80€

Bicos, D.O. Albariño 15.00€

Rosats

Calderona, D.O. Cigales 11.00€ 2.40€

Pasión de Bobal, D.O. Utiel-Requena 12.50€

Vermuts

Del bó 2.80€

4 Xavos 2.80€

Cerveces

Canya Stella Artois 25cl 1.90€

Doble Stella Artois 33cl 2.50€

Pinta Stella Artois 50cl 3.90€

1/5 San Miguel 1.60€

1/3 San Miguel Selecta 2.80€

1/3 Heineken 2.70€

1/3 Alhambra Reserva 1925 2.80€

1/3 Aguila sense fiiltar 3.00€

1/3 Magna tostada 0'0 2.90€

1/3 San Miguel Sense Gluten 3,00€

Refrescs

Coca cola, Schweppes, Nestea, tinto de verano... 2,20€

Aigua Lanjarón 1.00€

Aigua gas Perrier 2.00€

Disposem de carta d'al.lerqogens

Insalate

Stuzzichini di alichi	5.30 €
Alichi sott'aceto con chips e olive verdi.	
Insalata Ronda	8.00€
Valeriana, formaggio di capra, pomodorini, noci, olive di Aragón, olio, miele y sale.	
Insalata Durbuy	8.00€
Spinaci, formaggio di capra, pancetta, pomodorini, sesamo, aceto balsamico, olio e sale.	
Insalata Rubielos	8.50€
Base di polpa di pomodoro, mosciame, cerchi di cipolla, spolverata di parmigiano.	
Insalata Italia	8.50€
Pomodoro e mozzarella a fette, prosciutto crudo, basilico, olio e sale.	

Affettati

Bresaola affumicata	8.00€
Salsiccia di Pagès	4.50€
Prosciutto iberici di Cebo de Campo	8.50€
Tagliere di affettati	8.50€

Formaggi

Provolone, origano e pomodori secchi	5.50€
Manchego curato con rosmarino	5.20€
Manchego curato	5.00€
Brie con confettura di peperoni	4.90€
Crema di Torta de Casar	4.50€
Di capra con confettura di cipolla e noci	5.20€
Formaggio curato di Valencia	5.20€

Tapas

Paté di cozze in salsa	5.50€
Insalata di melanzana	4.80€
Insalata russa	5.90€
Humus	4.80€
Sfilacciato d'anatra	6.80€
Lomabata "in orza" con verdure arrostate	7.00€
Salsicette all'inferno	5.80€
Lacón (prosciutto stagionato) caldo, olio e polvere di peperoni	6.50€
Guacamole	5.80€
Pomodoro grattugiato e condito con spezie	1.20€
Pane	1.20€
Pane senza glutine	1.50€
Salatini	0.50€

Bruschette

Di sardina affumicata e pomodoro grattugiato	3.30€
Di acciuga a farfalla con pomodoro grattugiato	3.50€
Di paté d'anatra con riduzione di vino P.X.	3.50€
Di cremoso con peperoni, funghi e zucchine	3.00€
Di cremoso, pomodori secchi e capperi	3.00€
Di mosciame con pomodoro grattugiato	3.30€
Di salmone con pomodoro grattugiato	3.30€
Di sobrasada ibérica, cipolla e formaggio	3.20€
Di prosciutto crudo e formaggio brie	3.30€

Dolci

Yogurt greco con noci e miele	2.50€
Dolce caserecci	4.80€

Vini

Rossi

	Bottiglia	Calice
Ratones Coloraos, Cosechero de Ribera	10.00€	2.40€
Bobal de San Juan, D.O. Utiel-Requena	13.00€	2.80€
Gárdenos, crianza, D.O. Rioja	13.00€	2.80€
Merayo, D.O. Bierzo	13.00€	
Corpes, D.O. Ribera del Duero, roble	13.50€	2.80€
Roig de Picuela, D.O. Valencia	14.00€	

Bianchi

Turbio gallego	8.00€	2.00€
Gárdenos, viura, D.O. Rioja	10.00€	
Descomunal, verdejo, D.O. Rueda	11.00€	2.50€
Santa Marta, Sauvignon blanc, Valencia	13.00€	2.80€
Bicos, D.O. Albariño	15.00€	

Rosati

Calderona, D.O. Cigales	11.00€	2.40€
Pasión de Bobal, D.O. Utiel-Requena	12.50€	

Vermut

Del bó		2.80€
4 Xavos		2.80€

Birre

Piccola Stella Artois 25cl		1.90€
Media Stella Artois 33cl		2.50€
Grande Stella Artois 50cl		3.90€
1/5 San Miguel		1.60€
1/3 San Miguel Selecta		2.80€
1/3 Heineken		2.70€
1/3 Alhambra Reserva 1925		2.80€
1/3 Aguila sin filtrar		3.00€
1/3 Magna tostada 0'0		2.90€
1/3 San Miguel senza glutine		3.00€

Bibite

Coca cola, Schweppes, Nestea, tinto de verano...		2.20€
Agua Lanjarón 1/3		1.00€
Agua gas Perrier 1/3		2.00€

Abbiamo un menù allergeni