# CARTA DE TAPAS

València como escenario

CONTRAPUNTO

## TERRAZA · COCINA NON-STOP DE 12:00 A 23:00

| | |
|---|---|
| Croqueta de marisco con un punto cítrico 1, 2, 3, 7 | 3,50€ |
| Croqueta de jamón ibérico 1, 2, 7 | 3,50€ |
| Gilda 4, 12 | 4,50€ |
| Montadito de anchoa del Cantábrico en mariposa con tomate 1, 4, 7 | 4,50€ |
| Explosión de patata suflada con bacón 3 | 4,80€ |
| Bravas tradicionales 3 | 8,00€ |
| Escalibada con tierra de aceituna negra 1, 4, 6, 11 | 8,50€ |
| Ensaladilla rusa con lascas de bonito confitado en casa 1, 3, 4, 12 | 12,00€ |
| Cannellone de cordero manchego y setas 1, 3, 7, 12 | 12,50€ |
| Sepia con mayonesa y pistacho garrapiñado 3, 8, 13 | 15,00€ |
| Lomo de bellota 100 % ibérico de Extremadura | 16,00€ |
| Cesta de pan artesanal: tres chapatas 1<br>(blanca, tomate y aceituna negra) | 3,00€ |



1. GLUTEN GLUTEN
2. CRUSTÁCEO CRUSTACEANS
3. HUEVO EGG
4. PESCADOS FISH
5. CACAHUETE PENAUT
6. SOJA SOY
7. LÁCTEOS DAIRY
8. FRUTOS DE CÁSCARA NUTS
9. APIO CELERY
10. MOSTAZA MUSTARD
11. SÉSAMO SESAME
12. DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFITES
13. ALTRAMUCES LUPIN
14. MOLUSCOS MOLLUSC