

DIÀNIA MENJAR I BEURE DE LA NOSTRA TERRA



Segueix-nos:





Benicadell JUST J. SELLÉS



**P
L
A
T
E
S**

Anguila fumada	8
Aladroc en vinagre	6
Anxoves	11
Braves DIÀNIA	4,9
Ensaladilla DIÀNIA	5,7
Hummus de garrofó	6,9
Espencat amb saladures	8,4
Coca de dacsà (Farcit de bledes amb tomaca sec o tonyina, ou dur i anxova)	3,9
Mandonguilles d'abadejo	2,1
Mandonguilles de carn amb salsa d'ametlla	8,4
Figatell (Mini hamburguesa amb fetge y especíes)	3,8
Sèpia amb picadeta	10,9
Abadejo amb tempura de cervesa Túria	16
Taula de formatges valencians	15
Taula de saladures de peix	19
Pa amb tomaca i allíoli	3



A M A N I D E S

Amanida de temporada **10**

Amanida Valenciana **14**
(Enciam, espàrrecs, tonyina, ceba envinagrada, ou dur i olives)



Mínim dues persones (preu per persona)

A R R O S S O S

Paella Valenciana **17,6**
(Pollastre, conill, bajoca i garrofó)

Arròs a Banda **15,6**
(Sofregit de sèpia i fumet)

Arròs Negre amb Gamba **19,9**
(Sofregit de sèpia, gamba i fumet)

Arròs del Senyoret **19,9**
(Sofregit de sèpia, gamba i fumet)

Fideuà **17,9**
(Sofregit de sèpia, gamba i fumet)

Paella de Verdures **15,50**
(Verdures de temporada)



**E
N
T
R
E
P
A
N
S**

XIVITO (Tomaca, enciam, llom, bacon, formatge, ou fregit i maionesa)	8,5
Almusafes (Sobrassada, ceba confitada i formatge)	7
Sepia amb maionesa i picadeta	9
Blanc i negre	7,5
Bacalla amb tempura i allioli	9
Formatge fresc amb anxoves	7



**P
O
S
T
R
E
S**

Macedònia amb gelat de cassalla	4,1
Coca de llanda (pa de pessic amb xocolata fos i gelat d'orxata)	5,1
Coulant de torró amb gelat de cítrics	6
Trufes de xocolata	1,2
Burramisú (amb café d'Alcoi)	5,5



Benicadell, JUST J. SELLES



**T
A
P
S** **S
T
A
R
T
E
R
S**

Anguila ahumada / <i>Smoked eel</i>	8
Bravas Diània / <i>Fried potatoes with spicy sauce</i>	4,9
Ensaladilla DIÀNIA / <i>Potato salad: egg, olives, carrot, tuna and mayonnaise</i>	5,7
Hummus de garrofón / <i>Valencian lima bean hummus</i>	6,9
“Espencat” con salazones / <i>“Espencat” with salted fish</i> (Pimiento, berenjena y tomate asado / <i>roasted pepper, eggplant and tomato</i>)	8,4
Coca de maíz / <i>“Valencian taco”; corn flour</i> (Relleno de acelgas o de tomate, atún, huevo y anchoa / <i>chard with dry tomato or tomato, tuna, egg and anchovy</i>)	3,9
Croqueta de bacalao / <i>cod fritters</i>	2,1
Albóndigas con salsa de almendras / <i>Meatballs with almond sauce</i>	8,5
Figatell (mini hamburguesa con hígado y especias / <i>Mini liver burger with spices</i>)	3,8
Sepia con ajo y perejil / <i>Cuttlefish with garlic and parsley</i>	10,9
Bacalao con tempura de cerveza Turia / <i>Cod with Turia beer tempura</i>	16
Tabla de quesos valencianos / <i>Valencian chesseboard</i>	15
Tabla de salazones / <i>Salted fish platter</i>	19
Pan con tomate y allioli / <i>Bread with tomato and “allioli”</i>	3



ENSALADAS

SALADS

Ensalada de temporada / Seasonal salad **10**

Ensalada valenciana / Valencian Salad **14**
(Lettuce, asparagus, tuna, pickled onion, hard-boiled egg and olives)



Mínimo dos personas (precio por persona) / Minimum two people (price per person)

Paella Valenciana **17,6**
(Pollo, conejo, judías verdes y garrofón)
(*Chicken, rabbit and beans*)

Arroz a Banda **15,6**
(Sofrito de sepia y caldo de pescado)
(*Cuttlefish Stirfry, and fish stock*)

Arroz Negro con gamba Roja **19,9**
(Sofrito de sepia en su tinta, gamba y caldo de pescado)
(*Cuttlefish Stirfry with ink, shrimp and fish stock*)

Arroz "del Senyoret" **19,9**
(Sofrito de sepia, gamba y caldo de pescado)
(*Cuttlefish Stirfry, shrimp without skin and fish stock*)

Fideuá **17,9**
(Sofrito de sepia, gamba y caldo de pescado)
(*Cuttlefish Stirfry, shrimp and fish stock*)

Paella de Verduras **15,50**
(verduras de temporada)
(*seasonal vegetable*)

ARRROSES

RICES

**B
O
C
A
D
I
L
L
O
S****S
A
N
D
W
I
C
H
S**

- XIVITO** **8,5**
(Tomate, lechuga, lomo, beicon, queso, huevo frito y mayonesa)
(Lettuce, Mayonnaise, pork loin, beicon, cheese, tomato and fried egg)
- Almussafes** **7**
(Sobrasada, cebolla confitada y queso)
(ground pork, paprika and salt and other spices caramelized onions and cheese)
- Sepia con mayonesa y picadeta /** **9**
cuttlefish mayonnaise con garlic and parlivert
- Blanco y Negro** **7,5**
(Sausage and black sausage)
- Bacalao con tempura y allioli /** **9**
Cod with Turia beer tempura and allioli
- Queso fresco con anchoas y aceite de alfabrega /** **7**
Fresh cheese with anchovy and olive oil with basil

**P
O
S
T
R
E
S****D
E
S
S
E
R
T
S**

- Macedonia con helado de cazalla / Fruit Salad on cazalla ice cream** **4,10**
- Coca de "Ilanda"** **5,1**
(Bizcocho con chocolate fundido y helado de horchata) /
sponge cake with soft melted chocolate and tiger nut ice cream)
- Coulant de Turrón con helado de cítricos / Nougat Coulant with citrus ice cream** **6**
- Trufas de Chocolate / Chocolate truffles** **1,2**
- Burramisú (con café de Alcoy) / Valencian tiramisú coffee liquor** **5,5**

A P E R I T U S

“Nuvolet o palometa” **3**
(cassalla amb aigua)

“Canari” **3,5**
(cassalla, aigua i xarop de llimona)

Tinto de verano **4,5**

Vermut vall de gorgos **4**

Estrella Rubio

Caña **1,7**
Copa **2,5**

Turia Torrada

Caña **1,8**
Copa **2,6**

Free Damm **2,4**
sin alcohol

Dauran **2,6**
Sense gluten

Cerveza Zeta Be-low ipa **4,5**
sin alcohol

Mala Vida **4,5**
Ale Wood Age 5,5 %

Zesta Zendra **5**
Ahumada
Rye Bock Rauchbier 7.8%

Lluna Bruna sin gluten **4,2**
Brown Ale 5,2 %

Er Boqueron **4,1**
Con agua de mar 4,8%

Lluna Mald'ipa **5,1**
Indian Pale Ale, Bio 6,5%

Lluna Arrop **5**
Bio Sin gluten 25cl
Winter Ale 7 %

La picadeta Sibarita Cervesa Delica **4,3**
Golden Ale 4,7%



A I G Ü E S

Aigua 500 ml **2,1**
Aigua amb gas 500 ml **2,5**

Coca cola **2,1**

Coca cola zero

Malferida cola amb estevia **2**
(Cola Valenciana amb estevia)

Fanta **2,10**

Limona

Taronja

Sprite

Nestea

Aquarius

Fever tree

R E F R E S C O C

Jarra de tinto d'estiu **15**

Jarra de Sangria **16**
copa **6**

Jarra d'Aigua de Valencia **17**
copa **7**

S A N G R I E S

Xarrups

Herbero **2,5**

Mistela **2,5**

Licor d'arròs **3**

Patxaran **2,5**

Licor de café **2,5**

Cassalla **2,5**

L I C O R S

Copa

Herbero **3,8**

Mistela **3,8**

Licor d'arròs **4**

Patxaran **3,8**

Licor de café **3,8**



VINS

NEGRE

BODEGA ANGOSTO

Tribuna	15
Copa	3,50
Crianza 4 mesos Barrica de Roure Francés	
Boval, garnatxa i syrah	
DO Valencia, Ontinyent	
Vereda	21
Crianza 14 mesos en barrica de roure francés	
Monastrell	
DO Valencia	

ARRAEZ

Bala Perdida	19
Crianza 4 mesos en barrica de Roure Francés	
Alicante Bouschet	
DO Alacant	

CELLER DEL ROURE

Parotet Vermell	17
Copa	3,8
Crianza 5 i 6 mesos en Jarres de Fang	
Garnatxa tintorera i Mandó	
DO Valencia, Moixent	

RAFAEL CAMBRA

La Forcalla de Antonia	24
Crianza 8 mesos Barrica de Roure Francés	
Forcallat	
D.O Valencia, Fontanars dels Alforins	

FINCA COLLADO

Delit Plaer de Monastrell	26
Crianza 12 mesos en Roure Francés	
DO Alacant, Les salines	

CAVA

BODEGA PAGO DE THARSYS

Cava Brut Nature Reserva	22
Crianza 12 mesos	
Chardonnay	
DO Cava, Requena	

BLANC

BODEGA ANGOSTO

Soldadito Marinero	15
Moscatell D'alexandria, Moscatell gra menut	

CELLER DEL ROURE

Cullerot	19
Copa	3,8
Crianza 6 mesos en jarres de Fang	
Pedro ximenez, macabeu, verdil, merseguera, malvasia, Chardonnay	
DO Valencia, Moixent	

BODEGA XALÓ

Castell D'aixa Blanc	14
Moscatell Alexandria	
Crianza en dipòsit d'acer inoxidable	
DO Alacant, Xaló	

VICENTE GANDIA

Miracle N 3	17
Macabeu, Merseguera, Moscatell i Malvasia	
Crianza en dipòsit d'acer inoxidable	
DO Alacant, Xaló	

ARRAEZ

Verdil	22
Verdil	
Criança 3 mesos	
DO Valencia, La Font de la figuera	

TERRA D'ART

Flor de Ahillas	20
Vinyes velles de Merseguera	
Criança 2 mesos de criaça activa	
DO Valencia, Xelva	

ROSAT

PAGO DE THARSYS

Vendimia Nocturna Rosat	21
Vi ecològic	
Crianza 2 mesos en Roure Francés	
Garnatxa	
DO Valencia, Utiel-Requena	