





CARTA

Las cosas de la buena mesa

Cervecería

Gambrinus



Avda. del Cerro, 15

46392 Siete Aguas (Valencia)

Tel.: 962 340 251

www.gambrinussieteaguas.es

Cervecería Gambrinus es tu punto de encuentro para tomar una caña y tapear con tu gente en un ambiente tradicional y cuidado. Donde también innovamos para que cada día sea único e inimitable.

En Gambrinus tenemos dos máximas que cumplir cada día: elaboramos diariamente comida casera y somos el lugar donde se sirve la mejor cerveza Cruzcampo.

Con más de 15 años en el mercado, puedes encontrar una Cervecería Gambrinus prácticamente en todas las ciudades de España.

Fue el 29 junio de 1999 cuando abrimos las puertas de este Gambrinus de Siete Aguas, con el compromiso de que disfrutes del saber hacer de grandes profesionales cercanos a ti.

¡Las Cazuelitas de Gambinus de Temporada!

*Si la cazuela de tu vecino quieres probar, deja la
tuya sin tapar.*



¡LAS MEJORES RECETAS EN TAMAÑO CAZUELITAS!

POR SÓLO
1,50€
CADA UNA

*Pregunta a tu camarero
por las cazuelitas del día
"Destapa y Descubre"*

Viva el Picoteo!

Las buenas amistades se hacen en los bares.



SELECCIÓN DE TAPAS GAMBRINUS

1/2 RACIÓN RACIÓN

<i>Fritura de lonja de Valencia del día</i>		9,00€
<i>Croquetas de bacalao caseras</i>		1,75€
<i>Albóndigas de carne caseras</i>		1,75€
<i>Patatas bravas del terreno</i>		6,50€
<i>Ensaladilla rusa</i>		6,50€
<i>Huevos rotos con jamón</i>		6,50€
<i>Clóchinas (mejillones)</i>		8,50€
<i>Calamar nacional a la romana o a la plancha</i>		10,00€
<i>Sepia a la romana o a la plancha</i>		9,50€
<i>Gambas al ajillo</i>		10,00€
<i>Ajo arriero</i>		6,50€
<i>Caracoles</i>		8,00€
<i>Ibéricos de bellota "Guijuelo" (Lomo, chorizo y salchichón)</i>		14,00€
<i>Jamón ibérico "Guijuelo"</i>		16,00€
<i>Queso de oveja o cabra</i>		10,00€
<i>Pulpo a la gallega "Afeira"</i>		14,00€
<i>Esgarrat con pimientos asados a leña, atún, huevo duro, olivas, mojama y aceite de oliva del terreno</i>		12,00€
<i>All i pebre de anguilas</i>		9,50€
<i>Estofado de rabo de toro</i>	9,00€	13,00€
<i>Patatas a lo pobre con huevo, jamón y pimiento (Unid.)</i>		6,50€

¡Los Pucheros de Mamá Tere!

Qué bien sienta y qué bien sabe la cocina de una madre.



1/2 RACIÓN RACIÓN

Alubias pintas de La Bañeza estofadas con chorizo, jamón y tocino ibérico de bellota, acompañas con tortitas de hierbabuena y cebolla

*1^{er} premio Certamen Cocina Antigua C. Valenciana
Diputación de Valencia año 2002 Xativa.*

10,00€

13,00€

Puchero valenciano completo, sopa de arroz y pelota de carne casera. A continuación: garbanzos, patata, panceta ibérica, morcilla, corbete, gallina, morcillo, chorizo, blanquet, col, zanahoria, nabo, y chirivía.

1^{er} premio Diputación de Valencia de Cocina Antigua Valenciana “Hotel Las Arenas” (Valencia) año 2006. Primer premi del concurs de Putxero Valencia L’Alcudia 2014.

13,00€

16,00€

Olla Sietagiüense. Ingredientes: Codillo de jamón, corbete, oreja, morro y pie de cerdo, morcilla de la orza, cardo, patata, alubias y nabo

10,00€

13,00€

Gazpacho de pastor tipo manchego. Ingredientes: Pollo de corral, conejo, torta cenceña y rebollones (en temporada)

10,00€

13,00€

Jabalí estofado con verduras y hierbas de la sierra Mala Cara (temporada de caza)

13,00€

16,00€

Arroz al horno con patata, costilla, morcilla, garbanzos, ajos, tomate y pimiento (cocinado en horno de leña y cazuela de barro)

10,00€

¡Y qué Arroz!

Hambre feroz se apaga con un buen arroz.



ARROCES SECOS POR ENCARGO

RACIÓN

<i>Paella de pollo, conejo y verdura</i>	8,50€
<i>Paella de costillas de cerdo, pimientos, alubias y espárragos</i>	8,50€
<i>Paella de bacalao, pimiento y col</i>	11,00€
<i>Paella de marisco, sepia, gambas y cigalas</i>	13,00€
<i>Paella de bogavante, sepia, cigalas y gambas</i>	18,00€
<i>Paella de carabineros, pollo de corral y alcachofas</i>	17,00€

ARROCES CALDOSOS CUCHARA TRADICIONAL

1/2 RACIÓN RACIÓN

<i>Arroz caldoso con acelgas, nabos y alubias pintas (100% vegetal)</i>	9,00€	12,00€
<i>Arroz caldoso con bogavante, sepia, gambas y cigala</i>	14,00€	18,00€
<i>Arroz caldoso con pollo, conejo y alcachofas naturales</i>	10,00€	13,00€
<i>Arroz caldoso con pollo, conejo, rebollones y vaquetas de monte (temporada)</i>	11,00€	14,00€

¡Desde casa . . . con sabor!

El sabor de casa y de toda la vida, el que le gusta a tu hermano y hasta tu prima.



<i>Mojete de patata, bacalao o hígado con ajos, harina de almortas y rebollones (en temporada o por encargo)</i>	10,00€
<i>Gazpacho andaluz (temporada)</i>	5,00€
<i>Canelones de carne caseros</i>	10,00€
<i>Macarrones con chorizo y jamón</i>	9,00€

¡De nuestro Ganado!

De estas carnes hasta los andares comes.



ASADOS EN HORNO MORUNO “LEÑA DE ENCINA”

1/2 RACIÓN RACIÓN

<i>Lechazo con D.O. de Castilla León 5'300 kg. canal. 1/4 de lechazo acompañado de chuletas y ensalada de la huerta (Mínimo 2 personas)</i>	42,00€
<i>Cochinillo con D.O. de Segovia (Tostón). 1/4 acompañado de chuletas y ensalada de la huerta</i>	20,00€
<i>Entrecot de ternera gallega acompañado de patatas a lo pobre o verduras a la plancha</i>	17,00€
<i>Chuletas de cordero acompañadas de patatas a lo pobre o verduras a la plancha</i>	14,00€
<i>Lomo, patatas y huevo</i>	12,00€
<i>Embutidos, patatas y huevo</i>	12,00€
<i>Estofado de rabo de toro</i>	9,00€ 13,00€

¡De nuestro Anzuelo!

¡El novio y el pez, frescos han de ser!



<i>Pescadilla de la playa con guarnición</i>	16,00€
<i>Emperador fresco con guarnición</i>	17,00€

¡Nuestros postres!

Con azúcar y miel, todo sale bien.



POSTRE

<i>Tarta gallega con moka</i>	4,50€
<i>Tarta de tiramisú</i>	4,50€
<i>Tarta de limón</i>	4,50€
<i>Tarta de queso fresco con arándanos</i>	4,50€
<i>Tarta de almendras con requesón</i> PRIMER PREMIO COCINA ANTIGUA AÑO 2007 RESTAURANTE “EL TOYO UTIEL”	4,50€
<i>Natillas</i>	3,50€
<i>Flan de huevo con almendras al baño María</i>	4,50€



Cervecería
Gambrinus

Y recuerda:

*“Donde fueres haz lo que vieres:
beber cerveza y disfrutar de nuestra comida.”*

IVA INCLUIDO
www.gambrinus.es

