

## Bodega

### Vinos Tintos

#### D.O. Rioja

Ramón Bilbao Edición Limitada	21,5
Martínez Lacuesta Crianza	20
Lope de Haro Crianza	16
Cristóforo (Martín Berasategui) Crianza	20
Vino de la casa	14,5

#### D.O. Ribera del Duero

Matarromera Crianza	32
Emilio Moro	30
Finca Resalgo	19
Vino de la casa	14

#### D.O.P. Valencia

Venta del Puerto nº 12	20
Mala Vida	16

### Vinos Blancos

#### D.O. Rias Baixas

Mar de Frades	24
Morgadio	22
Puerta Santa	19
Paco & Lola	20
Bicos	15

#### D.O. Rueda

Cuatro Rayas 100% Verdejo	18
Campustauro (Martín Berasategui) 100% Verdejo	18
Nekora 100% Verdejo	17
De Locos 100% Verdejo	17

#### D.O.P. Valencia

Vegamar Sauvignon Blanc	16
Huella de Meseguera	17

### Vinos Rosados

Ramón Bilbao	16
--------------	----

#### A.O.C. Champagne

Möet & Chandon Brut Imperial	55
Möet & Chandon Imperial Rosé	60
Möet & Chandon Imperial Ice	100
Möet & Chandon N.I.R Néctar Imperial Rosé	150

#### Sangría vino blanco/tinto

Sangría Cava	20
--------------	----



# Wakaya

R E S T A U R A N T



### Entrantes Fríos

Anchoas Doble 0.0 D.O. Santoña sobre base de Tomate rayado (ud)	2,6
Ensaladilla de merluza y gambas con perlas de aceite de oliva	9,5
Tataki de atún rojo con sésamo y soja	17
Micuit de canard con tostas y confitura de pétalos de violeta y manzana	14

### Ensaladas

Wakaya - Mix de brotes salvajes, aguacate, palmitos, salmón, nueces, queso fresco, tomates Cherry, cebolleta y olivas	14
Sinfonía de lechugas, queso de cabra, tomates Cherry, frutos secos, bacon y vinagreta templada de mostaza y miel de azahar	12
Tomate Raf con ventresca de atún, anchoa, cebolla roja y aceite de San Mateu	12

### Entrantes calientes

Clòchinas valencianas al vapor	10
Tellinas de la costa valenciana a la plancha	12,5
Calamar fresco de playa a la plancha	16
Fritura de pescado de lonja	12
Cazuela de gambas al ajillo	12
Anillas de calamar a la andaluza con mahonesa de lima	10
Crujiente cremoso de puerro y gamba aromatizado al jengibre y salsa Thai	7
Pulpo a la brasa con puré de patata y aceite de pimentón	17

### Arroces

Paella Valenciana (pollo de corral, conejo, alcachofas, y garrafò)	14,5
Paella de verduras de la huerta valenciana	12,5
Paella de pato, setas y foie	17
Paella de cigalitas y ajos tiernos	17
Arroz del senyoret	16
Arroz de marisco	17
Arroz de bogavante	22,5
Fideua de Gandía (marisco pelado)	16

### Pescados

Pescados del día frescos de nuestra lonja	consultar
---	-----------

### Carnes

Chuletón de vaca gallega (maduración 35 días) con pimientos de Padrón y patata paja.	5,5 /100gr.
Presal Ibérica de bellota, con habitas baby, ajos tiernos y reducción Pedro Ximenez	17
Muslo de pollo de corral deshuesado con verduras al wok	13,5

### Postres

Tiramisú napolitano	5
Flan de queso con frutos rojos	5
Delicia de chocolate blanco con Mascarpone	5
Coulant de chocolate con helado de vainilla	6,5
Yogurt búlgaro con grosellas	
Helados artesanos (2 bolas) Vainilla, chocolate, turrón, leche merengada	5

