

arrosseria

# XV TIVA

SINCE 2001

## VERMUT

Vermut artesano  
de Batea

3,2

Vermut artesano  
Conchita

4,5

Casa Mariol

3,5

Martini

3,8

Yzaguirre

4,2

Cinzano rosso  
1757

4,3

Aperol Spritz

4,8

## VINOS POR COPA

Fuente Seca

BLANCO | TINTO | ROSADO - 2,7

Cava Roger de Flor

BRUT NATURE - 3,2

Copón de sangría casera

VINO | CAVA- 5,9

## Gin Tonic

Seagram's | Beefeater  
| Tanqueray

5,5

Premium

8,5

## Cócteles

Mojito, Caipiriña  
Bloody Mary

5,5

### HORARIO

de 11:30 a 13 h. y de 16 a 20 h.

arrosseria

XVATIVA

SINCE 2001

### Patatón de Jaén

(frito en aceite oliva picual)

3,8

### Patatas Xàtiva

(Patatón de Jaén, boquerones  
y salsa con toque picante)

5,2

### Aceitunas aliñadas

de payés

3,7

### Aceitunas rellenas

de anchoa auténtica del Cantábrico

3,7

### Almendras fritas saladas

4,2

### Berberechos al natural

en su lata

9,5

### Mejillones en escabeche

de la ría de Arousa (Galicia)

5,2

### Gilda vasca de anchoa

Zubelzu

2,2

### Anchoas del Cantábrico

4 filetes 9,5 / 6 filetes 14,2

+ 2€ por filete suplementario

### Boquerones caseros

en aceite y vinagre

4 filetes 7,6 / 6 filetes 10,2

+ 1,2€ por filete suplementario

### Ensaladilla de patatón y bonito del norte

‘Angelachu’

5,5

### Fingers de pollo

con ssalsa secreta

8,5

### Jamón de bellota de corte

10,2

### Mojama en aceite

con almendras fritas saladas

11,5

### Patatas bravas

5,5

### Cazón adobado

a la malagueña

8

### Croquetas caseras

(Unidad) 1,6

### Gambas al ajillo

9

### Pan de coca con tomate

2

ACOMPAÑALO CON NUESTROS VERMUTS Y VINOS POR COPAS