

# MUSEU RISTORANTE TRATTORIA



MUSEU DE LES CIÈNCIES  
VALENCIA

## CARTA

### ENTRANTS

<b>RACIÓ DE PANS I FOCACCIAS</b> ●	2.50€
<b>AMANIDA REGINA</b> ●●● Mix d'encisam formatge feta, tomaca seca, poma i bacon	8.90€
<b>AMANIDA "SALMONATA"</b> ●●●●● Variat d'encisam, salmó ahumat, gambo saltejat, gules i amaniment de marisc	9.60€
<b>AMANIDA MEDITERRÀNIA</b> ● Mix de encisam, tomaca, carlota, dacsca, tonyina, olives i ceba	8.50€
<b>AMANIDA CAPRESSE</b> ● Tomaca, mozzarella fresca de búfala i fulles d'alfabega	9.90€
<b>CARPACCIO DE VEDELLA amb llesques de parmesà i rúcula</b> ●	9.90€
<b>PROVOLONE GRATINAT amb verdures i tomaca seca</b> ●●	5.90€

### PASTES I ARROSSOS

Tagliatelle ●●	Bolonyesa	11.90€
Espagueti ●●	Napolitana	11.20€
Penne rigate ●●	Pesto ●	13.50€
Gnoqui ●●	Funghi i tartufo ●	13.90€
Ravioli de polit i trufa ●●●●	Espinacs i Ricotta ●	12.90€
Pasta sense gluten	Carbonara ●	11.90€
	Gambery ●●●●●●	12.90€

<b>CANELÓ de rap gratinat</b> ●●●●●●●●	12.90€
<b>LASANYA de carn</b> ●●	13.10€
<b>LASANYA de verdures</b> ●●	12.50€
<b>RISOTTO de gambó</b> ●●●	13.20€
<b>RISOTTO de boletus i oli de trufa</b> ●	13.60€

### CARN

<b>Guisat tradicional de rabo de ternera</b> ●●●	11.50€
<b>Milanesa de vedella a la tomaca i mozzarella</b> ●●●	12.90€

### PIZZES FRESQUES

<b>MARGARITA</b> ●● Salsa de tomaca, formatge, tomaca fresca i orenga	10.20 €
<b>CARBONARA</b> ●● Salsa carbonara, formatge, bacon i orenga	10.90 €
<b>SIS FORMATGES</b> ●● Salsa de tomaca, crema de 4 formatges, mozzarella, gorgonzola i orenga	11.20 €
<b>BARBACOA</b> ●● Salsa de tomaca, carn picada amb salsa barbacoa, formatge i orenga	11.50 €
<b>AL PARMIGIANO</b> ●● Salsa de tomaca, bacon, mozzarella, parmigiano, taleggio, tomaca fresca i alfàbrega	11.90 €
<b>IBÈRICA</b> ●● Salsa de tomaca, tomaca seca, mozzarella, pernil ibèric, formatge manxec i oli d'all	11.90 €
<b>ESPECIAL LA TRATTORIA</b> ●●● Salsa de tomaca, tonyina, tàperes, ceba rotja caramelizada, rúcula, formatge de cabra i orenga	11.90 €
<b>CALZONE</b> ●●● Salsa de tomaca, tomaca fresca, pernil york, formatge, alfàbrega i orenga.	11.80 €
<b>CAPRITXOSA</b> ●●● Salsa de tomaca, pernil dolç, xampinyons frescs, olives, fulles d'alfàbrega i formatge	10.20 €

### MENÚ BAMBINI

<b>Pollastre empanat, pasta amb tomaca i creïlles fregides</b> ●●	12.80 €
---	---------

### POSTRES

<b>TIRAMISÚ</b> ●●●● Crema de mascarpone, cacao en polvo, café acabat de fer i bescuit	5.10€
<b>COPA tarantino</b> ●●●● Crema de mascarpone, bescuit de xocolata, xocolata derretit i peta-zetas	5.10€
<b>Pannacota</b> ●●	5.10€
<b>Pastís de Formatge</b> ●●●	5.20€
<b>Pastís Mort per xocolata amb Gelat de Vainilla i Xocolata Cruixent</b> ●●●●	5.10€
<b>Pastís galeta d'Oreo</b> ●●●●	5.10€

### AL·LÈRGENS

●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
CONTÉ GLUTEN	SULFITS	PEIX	SOIA	API	LÀCTIS	OUS	CRUSTACIS	FRUTS SECS	MOSTAZA

\*La informació dels al·lèrgens dels plats de menjar no inclouen les traces dels productes. Qualsevol dubte pregunte al cambrer.

### CERVESES

Copa de cervesa	3.20€	Paulaner	4.60€
Heineken 1/3	3.60€	Cruzcampo Gran Reserva	4.40€
Heineken 0.0%	3.60€	Aguila sin filtrar	4.10€
Amstel Radler	4.00€	Amstel Oro	3.60€
Cruzcampo especial	3.60€	Ladron de Manzanos	4.00€
Desperados	4.00€		

### AIGUES I REFRESCS

Aigua mineral 1/2L	1.80€
Aigua mineral amb gas	2.20€
Refrescs	3.00€
Sucs	2.50€
Suc de taronja natural	2.75€

### CAFÉS I LICORS

Café i infusions	2.00€
Bombó	2.40€
Capuccino	2.50€
Carajillo	3.20€
Copa de licor	4.20€
Licor de fruites	3.15€

### VINS

VI BLANC (D.O Somontano) ●	COPA 2.50€	BOTELLA 13.00€
VI ROSAT (D.O Somontano) ●	2.50€	13.00€
VI NEGRE (D.O Somontano) ●	2.50€	13.00€