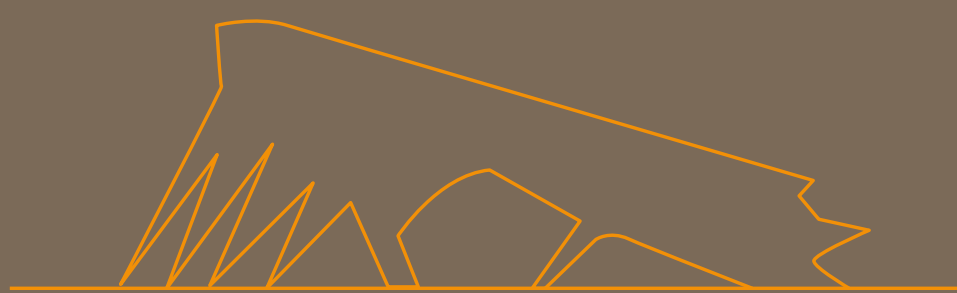
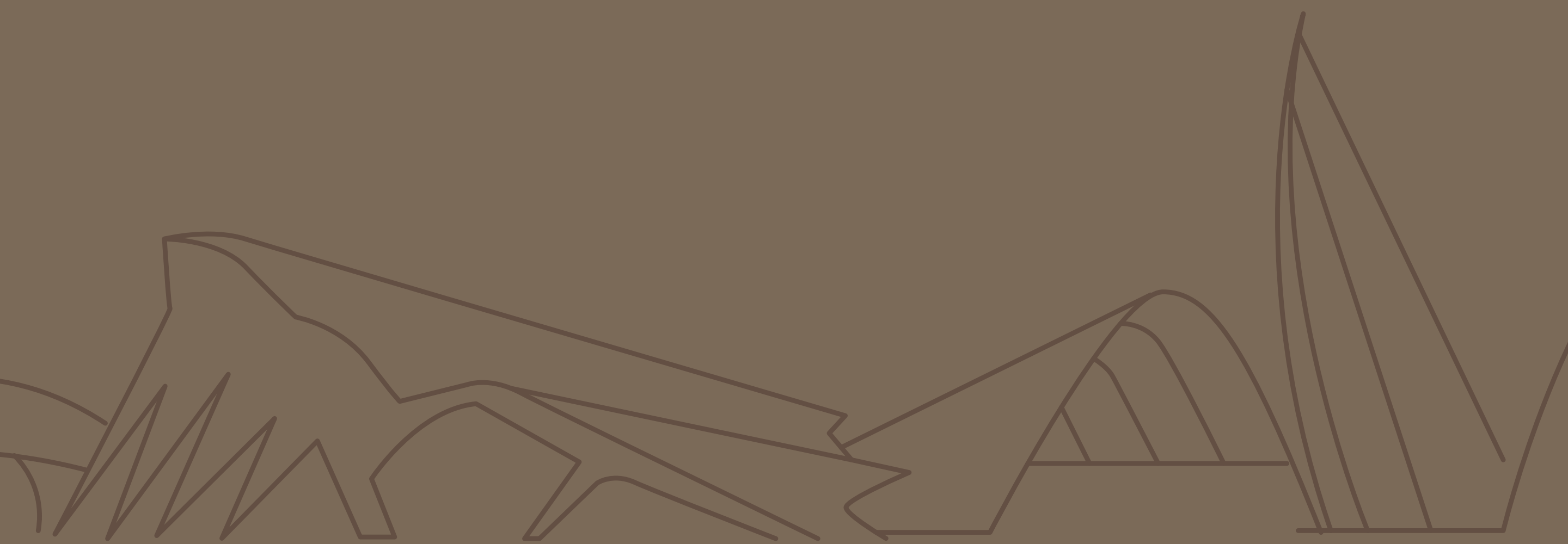


# MU|RISTO SEO|RANTE |TRAT TORIA



MUSEU DE LES CIÈNCIES  
VALENCIA

**CARTA /** MENU



## ENTRANTES FRÍOS Y CALIENTES / ENTRANTS FREDS I CALENTS / HOT AND COLD STARTERS

- SERVIZIO DI FOCACCIA CON OLIO AL ROSMARINO E AGLIO** 2.60€  
/ SERVEI DE FOCACCIA AMB OLI DE ROMANÍ I ALL  
/ FOCACCIA SERVICE WITH ROSEMARY AND GARLIC OIL  
Focaccia casera servida con aceite de oliva aromatizado con romero y ajo. / Focaccia casolana servida amb oli d'oliva aromatitzat amb romaní i all. / Homemade focaccia served with olive oil infused with rosemary and garlic.
- INSALATA DI CARPACCIO DI ZUCCHINE** 15.20€  
AMANIDA DE CARPACCIO DE CARBASSÓ / ZUCCHINI CARPACCIO SALAD  
Carpaccio de calabacín con vinagreta de pimiento rojo asado, anacardos tostados, rúcula, salmón ahumado, tomate seco y virutas de queso parmesano. / Carpaccio de carbassó amb vinagreta de pebrot roig rostit, anacards torrats, rúcula, salmó fumat, tomaca seca i encenalls de formatge parmesà. / Zucchini carpaccio with roasted red pepper vinaigrette, toasted cashews, rocket, smoked salmon, sun-dried tomatoes and Parmesan shavings.
- INSALATA TRICOLORE / AMANIDA TRICOLOR / TRICOLOURED SALAD** 13.90€  
Tomate, aguacate, mozzarella de búfala y aceite de albahaca. / Tomaca, alvocat, mozzarella de búfala i oli d'alfàbega. / Tomato, avocado, buffalo mozzarella and basil oil.
- PROVOLETTA AL FORNO CON PANE PIZZA** 13.80€  
PROVOLONE AL FORN AMB PA DE PIZZA / BAKED PROVOLONE WITH PIZZA BREAD  
Queso provolone fundido con tomate seco y orégano, acompañado de pan de pizza.  
/ Formatge provolone fos amb tomaca seca i orenga, acompanyat de pa de pizza.  
/ Melted provolone cheese with sun-dried tomatoes and oregano, served with pizza bread.
- PARMIGIANA DI MELANZANE** 12.90€  
PARMIGIANA D'ALBERGÍNIA / AUBERGINE PARMIGIANA  
Berenjena frita con salsa de tomate cherry asado y salsa de queso ahumado.  
/ Albergínia fregida amb salsa de tomaca cherry rostida i salsa de formatge fumat.  
/ Fried aubergine with roasted cherry tomato sauce and smoked cheese sauce.
- TAGLIERE DI SALUMI ITALIANI** 15.20€  
TAULA D'EMBOTITS ITALIANS / ITALIAN COLD CUTS BOARD  
Selección de embutidos italianos: Coppa, spianata picante, salami de Nápoles, mortadela trufada, panceta y bresaola, acompañados de tomates secos. / Selecció d'embotits italians: coppa, spianata picant, salami de Nàpols, mortadella trufada, panceta i bresaola, acompanyats de tomaca seca. / Selection of Italian cured meats: coppa, spicy spianata, Neapolitan salami, truffle mortadella, pancetta and bresaola, served with sun-dried tomatoes.
- CROCCHETTA DI BOLETUS** 2.50€  
CROQUETA DE BOLETUS / BOLETUS CROQUETTE  
Croqueta cremosa de boletus con ligero toque de especias. (1 ud)  
/ Croqueta cremosa de boletus amb un lleuger toc d'espècies.(1 unitat)  
/ Creamy boletus croquette with a subtle touch of spices. (1 unit)
- CALAMARI FRITTI CON SALSÀ TÀRTARA** 14.20€  
CALAMARS FREGITS AMB SALSÀ TÀRTARA / FRIED CALAMARI WITH TARTAR SAUCE  
Calamares fritos acompañados de salsa tártara casera. / Calamars fregits acompanyats de salsa tàrtara casolana. / Fried calamari served with homemade tartar sauce.

IVA incluido / VAT included / IVA inclòs.

\*Cualquier duda respecto a los alérgenos, pregunte a nuestro personal.

\*Any questions regarding allergens, please ask our staff.

\*Qualsevol dubte respecte als al·lèrgens, pregunte al nostre personal.

## ARROCES Y PASTAS / ARROSSOS I PASTA / RICE AND PASTA DISHES

<b>RISOTTO AI FUNGHI</b> RISOTTO DE SETAS / MUSHROOM RISOTTO Risotto cremoso con selección de setas según temporada. / Risotto cremós amb selecció de setas segons temporada. / Creamy risotto with a selection of seasonal mushrooms.	17.60€
<b>RISOTTO NERO</b> RISOTTO NEGRE / INK RISOTTO Risotto con tinta de calamar, gambas y calamares fritos. / Risotto amb tinta de calamar, gambes i calamars fregits. / Risotto with squid ink, prawns and fried calamari.	18.70€
<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> ESPAGUETIS A LA CARBONARA / SPAGHETTI CARBONARA Espaguetis con yema de huevo, guanciale, queso pecorino y pimienta negra. / Espaguetis amb rovell d'ou, guanciale, formatge pecorino i pebre negre. / Spaghetti with egg yolk, guanciale, pecorino cheese and black pepper.	15.30€
<b>TAGLIATELLE AL RAGÙ BOLOGNESE</b> TAGLIATELLE A LA BOLOÑESA / TAGLIATELLE BOLOGNESE Tagliatelle con salsa boloñesa de carne de ternera y cerdo, tomate, zanahoria, cebolla y apio cocida lentamente. / Tagliatelle amb salsa bolonyesa de vedella i porc, tomaca, carlota, ceba i api cuinada lentament. / Tagliatelle with slow-cooked Bolognese sauce of beef and pork, tomato, carrot, onion and celery.	14.90€
<b>SPAGHETTI AL POMODORINO E BASILICO</b> ESPAGUETIS AMB TOMACA CHERRY I ALFÀBEGA / SPAGHETTI WITH CHERRY TOMATO AND BASIL Espaguetis con salsa de tomate cherry y albahaca fresca. / Espaguetis amb salsa de tomaca cherry i alfàbega fresca. / Spaghetti with cherry tomato sauce and fresh basil.	14.90€
<b>RIGATONI ALLA PUTTANESCA</b> RIGATONI A LA PUTTANESCA / RIGATONI PUTTANESCA Rigatoni con tomate cherry, anchoas, aceitunas negras, chalota y alcaparras. / Rigatoni amb tomaca cherry, anxoves, olives negres, xalota i tàperes. / Rigatoni with cherry tomatoes, anchovies, black olives, shallot and capers.	15.90€
<b>PENNE CON ZUCCHINE, GAMBERI E ZAFFERANO</b> PENNE AMB CARBASSÓ, GAMBES I SAFRÀ / PENNE WITH COURGETTE, PRAWNS AND SAFFRON Macarrones con calabacín, gambas y azafrán. / Macarrons amb carbassó, gambes i safrà. / Pasta with courgette, prawns and saffron.	16.20€
<b>TORTELLI DI CARNE CON SALSÀ DEMIGLACE E PINOLI TOSTATI</b> TORTELLI DE CARN AMB SALSÀ DEMIGLACE I PINYONS TORRATS MEAT TORTELLI WITH DEMIGLACE SAUCE AND TOASTED PINE NUTS Raviolis rellenos de carne estofada con reducción de salsa demiglace y piñones tostados. / Raviolis farcits de carn estofada amb reducció de salsa demiglace i pinyons torrats. / Ravioli filled with braised meat with a reduced demiglace sauce and toasted pine nuts.	16.90€
<b>CAPPELLACCI DI MARE CON BURRO, SALVIA E LIMONE</b> CAPPELLACCI DE MAR AMB MANTEGA, SÀLVIA I LLIMÓ SEAFOOD CAPPELLACCI WITH BUTTER, SAGE AND LEMON Raviolis de marisco con mantequilla, salvia y limón. / Raviolis de marisc amb mantega, sàlvia i llima. / Seafood ravioli with butter, sage and lemon.	16.40€
<b>LASAGNA BOLOGNESE</b> LASANYA BOLOÑESA / BOLOGNESE LASAGNA Lasaña con salsa de tomate, carne picada, verduras, bechamel y mozzarella gratinada. / Lasanya amb salsa de tomaca, carn picada, verdures, beixamel i mozzarella gratinada. / Lasagna with tomato sauce, minced meat, vegetables, béchamel and gratinated mozzarella.	15.20€
<b>CANELONI DI SPINACI E RICOTTA</b> CANELONS D'ESPINACS I RICOTTA / SPINACH AND RICOTTA CANNELLONI Canelones rellenos de espinaca, requesón, queso parmesano, pasas y piñones. / Canelons farcits d'espinacs, ricotta, formatge parmesà, panses i pinyons. / Cannelloni filled with spinach, ricotta, Parmesan cheese, raisins and pine nuts.	15.40€

## NUESTRAS CARNES / LES NOSTRES CARNES / OUR MEAT DISHES

- TRONCHETTO DE PORCHETTA CON FUNGHI MISTI** 18.40€  
**TRONCHETTO DE PORCHETTA AMB BOLETS / ROAST PORCHETTA WITH MIXED MUSHROOMS**  
**Medallón de cerdo asado al horno acompañado de setas salteadas. / Medalló de porc rostit al forn acompanyat de bolets saltats. / Oven-roasted pork medallion served with sautéed mushrooms.**
- TAGLIATA DI FILETTO DI MANZO CON RUCOLA E PARMIGIANO** 21.40€  
**TAGLIATA DE FILET DE VEDELLA AMB RÚCULA I PARMESÀ**  
**SLICED BEEF FILLET WITH ROCKET AND PARMESAN**  
**Solomillo de ternera trinchado con rúcula y virutas de queso parmesano. / Filet de vedella trinxat amb rúcula i encenalls de formatge parmesà. / Sliced beef fillet served with rocket and Parmesan shavings.**

## PESCADOS / PEIXOS / FISH

- SALMONE CON Crosta DI PISTACCHI** 20.30€  
**SALMÓ AMB Crosta DE PISTATXOS / SALMON WITH PISTACHIO CRUST**  
**Lomo de salmón con costra de pistachos tostados. / Llom de salmó amb crosta de pistatxos torrats. / Salmon loin with a crust of toasted pistachios.**
- FILETTO DI ORATA ALLA GRIGLIA CON SALSa VERDE** 21.80€  
**FILET D'ORADA A LA PLANXA AMB SALSa VERDA / GRILLED SEA BREAM FILLET WITH GREEN SAUCE**  
**Lomo de dorada a la plancha con salsa verde italiana a base de hierbas frescas. / Llom d'orada a la planxa amb salsa verda italiana a base d'herbes fresques. / Grilled sea bream fillet with Italian green sauce made with fresh herbs.**

## PIZZA

- MARGHERITA / MARGARITA / MARGHERITA** 14.40€  
**Tomate, mozzarella fresca, queso parmesano y albahaca. / Tomaca, mozzarella fresca, formatge parmesà i alfàbega. / Tomato, fresh mozzarella, Parmesan cheese and basil.**
- PROSCIUTTO / PROSCIUTTO / PROSCIUTTO** 14.60€  
**Tomate, mozzarella fresca y jamón cocido. / Tomaca, mozzarella fresca i pernil dolç. / Tomato, fresh mozzarella and cooked ham.**
- TONNO E CIPOLLA / TONYNA I CEBA / TUNA AND ONION** 16.70€  
**Tomate, mozzarella fresca, atún, aceitunas negras y cebolla morada. / Tomaca, mozzarella fresca, tonyina, olives negres i ceba morada. / Tomato, fresh mozzarella, tuna, black olives and red onion.**
- ORTOLANA / HORTALISSES / VEGETABLE PIZZA** 15.70€  
**Tomate, mozzarella fresca, tomate cherry, berenjena y calabacín. / Tomaca, mozzarella fresca, tomaca cherry, albergínia i carbassó. / Tomato, fresh mozzarella, cherry tomatoes, aubergine and courgette.**
- DIAVOLA / DIAVOLA / DIAVOLA** 15.10€  
**Tomate, mozzarella fresca y salami picante. / Tomaca, mozzarella fresca i salami picant. / Tomato, fresh mozzarella and spicy salami.**
- NAPOLETANA / NAPOLITANA / NAPOLETANA** 15.20€  
**Tomate, mozzarella fresca, longaniza italiana, berenjena y queso fresco cremoso. / Tomaca, mozzarella fresca, llonganissa italiana, albergínia i formatge fresc cremós. / Tomato, fresh mozzarella, Italian sausage, aubergine and creamy fresh cheese.**
- CARBONARA / CARBONARA / CARBONARA** 14.90€  
**Mozzarella fresca, nata, bacon, champiñones y pimienta negra. / Mozzarella fresca, nata, bacó, xampinyons i pebre negre. / Fresh mozzarella, cream, bacon, mushrooms and black pepper.**
- MUSEO / MUSEU / MUSEO** 15.40€  
**Mozzarella fresca, mortadela trufada, pistachos y queso cremoso tipo burrata. / Mozzarella fresca, mortadella trufada, pistatxos i formatge cremós tipus burrata. / Fresh mozzarella, truffle mortadella, pistachios and creamy burrata-style cheese.**

## POSTRES HECHOS EN CASA / HOMEMADE DESSERTS

<b>TIRAMISÙ / TIRAMISÚ / TIRAMISU</b> Clásico tiramisú con café y cacao. / Tiramisú clàssic amb café i cacau. / Classic tiramisu with coffee and cocoa.	6.50€
<b>CHEESECAKE CREMOSA / PASTÍS DE FORMATGE CREMÓS / CREAMY CHEESECAKE</b> Tarta de queso cremosa servida con coulis de frutos rojos. / Pastís de formatge cremós servit amb coulis de fruits rojos. / Creamy cheesecake served with red berry coulis.	6.50€
<b>PANNA COTTA AL CIOCCOLATO BIANCO CON COULIS DI MANGO</b> <b>PANNA COTTA DE XOCOLATE BLANC AMB COULIS DE MANGO</b> WHITE CHOCOLATE PANNA COTTA WITH MANGO COULIS Panna cotta de chocolate blanco acompañada de coulis de mango. / Panna cotta de xocolate blanc acompanyada de coulis de mango. / White chocolate panna cotta served with mango coulis.	6.40€
<b>BABÀ AL RHUM CON PANNA E FRUTTI ROSSI</b> <b>BABÀ AL ROM AMB NATA I FRUTS ROJOS / RUM BABÀ WITH CREAM AND RED BERRIES</b> Bizcocho empapado de ron, con nata y frutos rojos. / Biscuit banyat en rom, amb nata i fruits rojos. / Sponge cake soaked in rum, served with cream and red berries.	7.20€
<b>BROWNIE CALIENTE CON HELADO DE PISTACHOS</b> <b>BROWNIE CALENT AMB GELAT DE PISTATXO / WARM BROWNIE WITH PISTACHIO ICE CREAM</b> Brownie caliente acompañado de helado de pistachos. / Brownie calent acompanyat de gelat de pistatxo. / Warm brownie served with pistachio ice cream.	6.60€
<b>TORRIJA / TORRIJA / TORRIJA</b> Torrija tradicional caramelizada. / Torrija tradicional caramelitzada. / Traditional caramelised torrija.	6.50€

## CAFÉS Y LICORES / CAFÉS I LICORS / COFFEES & LIQUORS

<b>CAFÉ / CAFÉ / COFFEE</b>	2.20€
<b>INFUSIONES / INFUSIONS / TEAS</b>	2.20€
<b>CORTADO / MACCHIATO / CAFÉ TALLAT</b>	2.30€
<b>CAFÉ CON LECHE / WHITE COFFEE / CAFÉ AMB LLET</b>	2.50€
<b>BOMBÓN / BOMBÓ / COFFEE WITH CONDENSED MILK</b>	2.60€
<b>CAPUCCINO / CAPUCCINO / CAPUTXINO</b>	2.80€
<b>CARAJILLO / COFFEE WITH ALCOHOL</b>	4.20€
<b>COPA DE LICOR / GLASS OF LIQUOR</b>	4.50€

## CERVEZAS ESPECIALES / CERVESES ESPECIALES / SPECIALITY BEERS

<b>AGUILA DORADA 40CL</b>	3.20€
<b>AGUILA DORADA 50CL</b>	4.20€
<b>HEINEKEN 1/3</b>	4.10€
<b>ÁGUILA SIN FILTRAR</b>	4.50€
<b>CRUZCAMPO ESPECIAL</b>	4.10€
<b>CRUZCAMPO GRAN RESERVA</b>	4.40€
<b>PAULANER</b>	5.30€
<b>HEINEKEN 0.0</b>	3.80€
<b>AMSTEL ORO</b>	4.50€
<b>AMSTEL RADLER</b>	4.50€
<b>LADRÓN DE MANZANA</b>	4.90€
<b>DESPERADOS</b>	4.80€
<b>CERVEZA SIN GLUTEN</b>	4.40€

<b>Agua osmotizada</b> / Aigua osmotitzada / Desalinated water	2,50 €
<b>Agua natural mineral</b> / Aigua mineral / Mineral water	3,00 €
<b>Agua con gas</b> / Aigua amb gas / Sparkling Water	3,15 €
<b>Refrescos</b> / Refrescs / Soft drinks	3,50 €
<b>Vaso de sangria</b> / Got de sangria / Cup of sangria	4,50 €
<b>Zumo naranja natural</b> / Suc Taronja natural / Fresh orange juice	3,20 €
<b>Zumos</b> / Sucs / Juices	2,60 €

## Heineken

Grad. Alcohólica 5% en Vol

La cerveza Pilsen más distribuida en el mundo. Elaborada exclusivamente con ingredientes naturales, combina un perfil de producto con cuerpo a la vez que es ligera, suave y fácil de beber.

*botella* <sup>1/3</sup>



## Heineken 0,0

Grad. Alcohólica 0,0% en Vol

Cerveza lager 0,0 % alcohol, elaborada únicamente con ingredientes naturales, con refrescantes notas afrutadas y suave cuerpo con el sabor a malta perfectamente equilibrado característico de Heineken.

*botella* <sup>1/3</sup>



## Águila Dorada

barril 40 cl  
barril 50 cl

Grad. Alcohólica 5,5% en Vol

Cerveza lager especial de baja fermentacion, sabor caracteristico y de amargor suave por la mezcla de lupulos lemondrop y Perle; aroma frutal y notas citricas de color rubio brillante y espuma consistente.



## Águila Sin Filtrar

*botella* <sup>1/3</sup>

Grad. Alcohólica 5,5% en Vol

El Águila Especial sin filtrar se elabora con maltas caramelizadas y lúpulos Perle y Lemon-drop™. Naturalmente turbia por la presencia de levaduras en suspensión que la dotan de gran cuerpo.



## Amstel Oro

Grad. Alcohólica 6,2% en Vol

Amstel Oro nace de la combinación de maltas tostadas en tres tiempos: secado, tostación y golpe de fuego. Sólo las maltas mejor tostadas aportan el aroma intenso y ligeramente caramelizado de Amstel Oro que inunda el paladar.

*botella* <sup>1/3</sup>



## Cruzcampo especial

*botella* <sup>1/3</sup>

Grad. Alcohólica 5,6% en Vol

Cruzcampo es una cerveza 100% natural en todos sus ingredientes: malta "Pilsen" de cebada, lúpulo, maíz, agua y levadura. Cruzcampo es la única cerveza con triple filtrado en frío que potencia su bebestibilidad y refrescabilidad.



## Cruzcampo Gran Reserva

*botella* <sup>1/3</sup>

Grad. Alcohólica 6,4% en Vol

Una exquisita combinación de lúpulos aromáticos y la mejor selección de maltas, de sabor intenso y cuerpo equilibrado, fruto de un largo reposo en bodega. De color oro viejo brillante, espuma blanca y densidad perfecta.



## Paulaner Weissbier

*botella* <sup>0,5 l</sup>

Grad. Alcohólica 5,3% en Vol

Originaria de Múnich, donde a comienzos del siglo XII se establecieron los monjes de St. Paulis. Elaborada con malta de trigo, es naturalmente turbia por la presencia de levadura. De fermentación alta, su sabor es afrutado y natural.



## SIN gluten Cruzcampo especial

*botella* <sup>1/3</sup>

Grad. Alcohólica 4,8% en Vol

Cruzcampo Sin Gluten, elaborada con malta "Pilsen" de cebada, lúpulo, maíz, agua y levadura. Manteniendo su proceso de elaboración, el gluten se elimina gracias a la hidrólisis, dejando intactas sus propiedades y todo el sabor de Cruzcampo.  
**APTA PARA CELÍACOS**



## Amstel Radler

Grad. Alcohólica 2% en Vol

En 1922, miles de ciclistas bajaron a un Pub de Múnich y su dueño, para no quedarse sin producto, mezcló la cerveza con zumo de limón, naciendo así una nueva categoría. Elaborada con Cerveza Amstel 100% malta y zumo de limón natural.

*botella* <sup>1/3</sup>



## Ladrón de Manzanas

*botella* <sup>1/3</sup>

Grad. Alcohólica 4,5% en Vol

Una bebida natural para cualquier ocasión y momento, que combina a la perfección, manzanas dulces y ácidas para conseguir un sabor muy refrescante.

APTA PARA CELÍACOS.



## Desperados

*botella* <sup>1/3</sup>

Grad. Alcohólica 5,9% en Vol

Cerveza Premium aromatizada con tequila. De sabor suave y acento atrevido está llena de contrastes. Rebelde y con carácter, rompe todos los convencionalismos, desmarcándose absolutamente de la forma tradicional de degustar una cerveza.



# Heineken®