

CARTA
RESTAURANTE



VALHALIA
RESTAURANTE

VALHALLA RESTAURANTE

La propuesta gastronómica de **Valhalla** es una **Cocina de Origen** que conecta con el lugar en el que estamos a través del producto y el recetario local y también conecta con una de las formas más primitivas de cocinar, el fuego, convirtiéndose nuestra parrilla en un elemento central de nuestras técnicas.

Queremos que te lo pases bien y también cuidarte, para ello hemos creado una carta en la que vas a disfrutar descubriendo cómo el mundo vegetal ocupa un papel fundamental de una forma equilibrada y divertida.

Nuestra carta es **sostenible y respetuosa**, por eso nos hemos marcado el reto de reducir los residuos al máximo, creando un recetario que aproveche todo lo posible los alimentos que llegan a nuestras cocinas.

Todo ello sin olvidarnos de nuestra pasión por la gastronomía. Por eso recolectamos recetas de la zona y buscamos el mejor producto para aportar después nuestro toque más refinado y divertido.

Manu Berganza



VALHALLA RESTAURANTE

BOCADOS

CROQUETAS

cremosas de jamón

8€

(4 ud)

1|6|7|11

ANCHOA 00

y mantequilla de pimienta negra

23€

1|7|11|12

BRIOCHE TOSTADO

de carabinero y yema de huevo curada

12€

1|3

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA ▲

con pan con tomate

32€



CRUDOS, TARTARES Y ATÚN DE ALMADRABA

STEAK TARTAR

sobre tuétano asado y tostadas

25€

1|5|6|8|12

CEVICHE ▲

de la pesca del día

26€

7|13

TARTAR DE ATÚN ▲

aliño de garum y yema de huevo

28€

3|5|7

LOMO DE ATÚN ▲

a la llama y tomate confitado

28€



▲ Sin gluten

▲▲ Se puede adaptar sin gluten

VALHALLA RESTAURANTE

MUNDO VEGETAL

SALMOREJO ▲

de tomates tatemados y chiles marinados

9€

5 | 12 | 15

TOMATES DE LA HUERTA DE CONIL ▲

y vinagreta de jengibre marinado

14€

5 | 15

LECHUGA ROMANA ALIÑADA ▲

jugo de kalamata y parmesano

14€

5 | 11

ALCACHOFAS CRUJIENTES ▲

con mayo de adobo

16€

5 | 12

ENSALADILLA RUSA ▲

con gamba cristal

16€

3 | 5 | 7 | 12

IDEALES PARA COMPARTIR

TORREZNO ▲

y charmoula

12€

5

CALAMAR A LA ANDALUZA ▲

y crema de Ras El Hanout

18€

5 | 7 | 11 | 12

PATATAS BRAVAS ▲

con alioli de azafrán

10€

5 | 12

COQUINAS ABIERTAS ▲

en el horno de carbón al oloroso

20€

3 | 5 | 7 | 10

GAMBA BLANCA TIBIA ▲

leche de coco y cilantro

32€

3 | 5 | 7 | 10

CARPACCIO DE CHULETÓN DE ATÚN ▲

al ajillo

42€

HUEVOS ROTOS ▲

con carabineros

50€

3 | 5 | 7 | 10 | 12

▲ Sin gluten

▲▲ Se puede adaptar sin gluten

VALHALLA RESTAURANTE

PESCADOS Y CARNES A LA BRASA

PESCADO DE LONJA ▲

de la costa de Cadiz
(psm)

5 | 6 | 8 | 10 | 11

T-BONE DE PARPATANA DE ATÚN ▲

a la brasa y hojas picantes

42€

5 | 7

PULPO CRUJIENTE ▲

y picadillo de tomate

28€

5 | 7

LUBINA ZARANDEADA ▲

49€

5 | 7

RAPE NEGRO A LA ANDALUZA

48€

1

KEFTA DE POLLO DE CAMPO

a la brasa

22€

1 | 5

PLUMA IBÉRICA ▲

lacada y marinada

32€

5 | 6

CHULETA DE LOMO BAJO ▲

32€

5

CHULETÓN DE LOMO ALTO ▲

70€



GUARNICIONES

Patatas fritas · 5€ ▲

Boniato asado · 5€ ▲

Pimientos asados · 5€

1 | 2 | 5

Ensalada de hojas verdes · 5€ ▲

9

▲ Sin gluten

▲▲ Se puede adaptar sin gluten

VALHALLA RESTAURANTE

ARROCES A LA LLAUNA

(MINIMO PARA 2 PERSONAS, PRECIO POR PERSONA)

ARROZ DE CHULETA DE LOMO BAJO ▲

26€

5 | 13

ARROZ DEL "SEÑORITO" ▲

22€

3 | 5 | 7 | 10

ARROZ DE PULPO ▲

24€

3 | 5 | 7 | 10

ARROZ DE BOGAVANTE ▲

30€

3 | 5 | 7 | 10



SIEMPRE ES BUENO TERMINAR CON UN DULCE

TARTA DE QUESO ▲

al horno

10€

11 | 12

COULANT DE CARAMELO

y fruta de la pasión

9€

1, 11

TORRIJA FLAMBEADA

crema ligera de mole y sorbete de cacao

20€

1 | 11 | 12

CARPACCIO DE PIÑA ASADA

salsa de mango agridulce y coco

9€

1 | 5

BOL DE FRUTAS ▲

Y bombones helados

16€

11 | 12

▲ Sin gluten

▲▲ Se puede adaptar sin gluten