

Carta

Bodega ISRAEL

Ibericos y Quesos

Iberian Sausages



Entrantes Frios y Ensaladas

Cold Starters and Salads



Salazones y Enlatados

Salted and Canned



Entrantes Calientes

Warm Starters



Nuestras Carnes

Meat



Pescado y Marisco

SEGÚN LONJA

Fish and seafood



Arroces*

Rice Dishes



Momento Dulce

The Sweet Moment



Nuestros Caldos

Rice Dishes

COMBINADOS & ESPIRITUOSOS

Cafés • Cervezas • Refrescos • Aguas • Copas

Av. Primado Reig, 155 bajo 46020 Valencia
Reservas 680 765 549



*Av. Primado Reig, 155 bajo
46020 Valencia
Reservas 680 765 549*



SIGUENOS EN REDES SOCIALES



*Av. Primado Reig, 155 bajo 46020 Valencia
Reservas 680 765 549*



Ibericos y Quesos

Iberian Sausages

Pan con Tomate y Ajo Aceite (All i Oli) 4'00€

Toasted Bread With Tomato & Olive Oil

Jamón Ibérico de Bellota 22'90€

Iberian Cured Ham

**Surtido de Quesos, madurados en Aceite,
de Leche Cruda al Romero 12'90€**

Selection of Cheeses

Surtido de Ibéricos, Lomo, Chorizo, Salchichón 20'00€

*Selection of Iberic Ham, Pork Tenderloin
and Different Pork Sausages*

Jamón Ibérico Cebo Campo 100 Gramos 18'00€

Iberic Ham Cebo Campo 100 Grams

Lacon Asado 100 Gramos 12'90€

Roast lacon 100 Grams



Entrantes Frios y Ensaladas

Cold Starters and Salads

Ensaladilla de Ibérico 8'00€

Iberian salad

Esgarrat de Mojama 12'00€

Roasted Red Peppers With Filleted Salt-Cured Tuna

Tomate Valenciano y Ventresca 18'00€

Valencian Tomato and Ventresca

Burrata y algo Más 10'90€

Burrata and something else

Ceviche Peruano (Pescado Corvina Blanco del Día) ... 12'00€

Peruvian Ceviche (White Fish Corvina of the Day)

Tartar de Atún Rojo y Mango 15'00€

Red Tuna and Mango Tartare

Sepia Callo con Mahonesa 12'00€

Cuttlefish Callo with Mayonnaise

Steak Tartar de Vaca (Madurada 30 días) 15'00€

Beef Steak Tartare (Matured 30 days)

Ajo Arriero 6'00€

Garlic Muleteer



Salazones y Enlatados

Salted and Canned

Anchoas del Cantabrico 0.0 (Unidad) 3'50€

Cantabrian Anchovies (1 unit)

Sardina Ahumada (Unidad) 3'50€

Smoked Sardine (Unit)

Berberechos (100 grs) 14'50€

Cockles (100 grams)

Navajas (120 grs) 12'00€

Razor clams (120 grams)

Mejillones en Escabeche (Ortiz) 12'00€

Pickled Mussels (Ortiz)

Boquerones en Vinagre (8 unidades) 11'00€

Anchovies in Vinegar (8 units)



Entrantes Calientes

Warm Starters

Huevo a Baja Temperatura y Trufa.	7'00€
<i>Low Temperature Egg and Truffle</i>	
Cazuela de Huevos de Corral y Jamón Ibérico de Bellota	12'00€
<i>Casserole of Free Range Eggs and Iberico Bellota Ham</i>	
All i Pebre de Anguila del Palmar	13'00€
<i>All i Pebre de Anguila del Palmar</i>	
Tajada de Bacalao y su Cebolla al Vol y All i Oli.	12'00€
<i>Slice of Cod and its Onion in Vol and All i Oli</i>	
Croqueta líquida de Ciervo y Mermelada de Tomate (Unidad)	3'00€
<i>Deer Liquid Croquette and Tomato Jam (Unit)</i>	
Croqueta de jamón Iberico de Bellota (Unidad)	2'90€
<i>Acorn-fed Iberico ham croquette (Unit)</i>	
Torrezno de Soria (Unidad).	12'00€
<i>Tower of Soria (Unit)</i>	
Colas de Gambas al Ajillo.	12'00€
<i>Garlic Prawn Tails</i>	
Calamar de Playa (Plancha o Rebozado).	19'90€
<i>Beach Squid (Grilled or Battered)</i>	
Alcachofas con Foie y Aceite de Oliva (Temporada).	14'00€
<i>Artichokes with Foie and Olive Oil (Season)</i>	
Pata de Pulpo y Parmentier de patata.	20'00€
<i>Octopus leg and potato parmentier</i>	
Tortilla de Patatas, Trufa y Jamón Ibérico de Bellota	12'00€
<i>Potato Omelette, Truffle and Iberico Bellota Ham</i>	



Nuestras Carnes

Meat

Chuletón Madurado 30 días (1 Kg Aprox.) . . . 55'00€

Steak Matured 30 days

Entrecot Madurado 30 días (300 grs.) 22'00€

Entrecote Aged 30 days

Chuletillas de Lechal 18'00€

Suckling lamb chops

Hamburguesa Angus

Con Cebolla Caramelizada y Queso Cheddar . . . 12'00€

*Angus Burger With Caramelized
Onions and Cheddar Cheese*

Rabo de Toro Glaseado y Deshuesado 18'00€

Glazed and Boneless Oxtail

Panceta Ibérica a Baja Temperatura 15'00€

Iberian Bacon at Low Temperature

Canelon relleno de pato y foie 18'00€

Duck Magret with Figs



Pescado y Marisco

SEGÚN LONJA
Fish and seafood

Quisquilla Hervida con Agua del Mar (100grs.) . . .17'00€
Shrimp Boiled with Sea Water

Ostras de Gillardeau (Unidad)5'50€
Gillardeau Oysters

Gamba Rayada (100grs.)*19'00€
Shrimp Prawns

Rodaballo28'00€
Turbot

Lubina22'00€
Bass



Arroces

Rice Dishes

Paella Valenciana	12'00€
<i>Valencian Paella With Chicken and Rabbit</i>	
Paella de Marisco	14'00€
<i>Seafood Paella</i>	
Paella Mixta	12'00€
<i>Mixed Paella With Chicken, Rabbit and Seafood</i>	
Arroz de "el senyoret"	14'00€
<i>Rice With Peeled Seafood</i>	
Arroz Negro	14'00€
<i>Black Rice Coloured With Ink from Octopus With Seafood</i>	
Arroz de Bogavante	23'00€
<i>Rice With Lobster and Prawns</i>	
Arroz al Horno "de la abuela Pilar"	14'00€
<i>Baked Rice "The Grandmother Pilar" Style With Potatoes, Black Pudding and Spicy Pork</i>	
Fideua de Marisco	14'00€
<i>Noodles With Seafood</i>	

***Todo tipo de Arroces por encargo. Mínimo 2 Personas.**
All kinds of Rice on request. Minimun 2 persons.



Momento Dulce

The Sweet Moment

Coulant de Chocolate sobre Helado de Vainilla. . . . 6'00€

Chocolate Coulant On Vanilla Ice Cream

Helados y Sorbete. 4'90€

ice cream and sorbet

Tarta de Queso Casera 6'00€

Homemade Cheesecake

Flan de Café y Nata 5'50€

Coffee and Cream Flan

Tiramisú Casero 6'00€

Homemade Tiramisu



Nuestros Caldos

Rice Dishes

COMBINADOS & ESPIRITUOSOS

Cafés Aguas Copas

Refrescos Cervezas

NUESTROS CALDOS

Vinos Blancos

White Wines



FyA Semi dulce	12'00€
Don Pedro Albariño	16'00€
Tierra Do Gigarrón	12'00€
Bobal	16'00€
Chardonnay y Moscatel	16'00€
Cyatho "Verdejo" (Rueda) (Recomendado)	16'00€
Mar de Frades, Rias Baixas	31'00€
Viñas del Vero, Somontano	18'00€

Vinos Rosados

Rose Wines

Tralascuestas (Recomendado)	19'00€
Ramón Bilbao	20'00€
Bobal	16'00€

Champagne

Perelada Brut Reserva Rioja Recomendado	22'00€
Champagne Martell	16'00€
Miracle Valenciano	16'00€

NUESTROS CALDOS

Vinos Tintos

Red Wines



Fia	12'00€
Labraz (Bar Israel Recomendado Rioja)	9'00€
Viñe del Vero	18'00€
Alcusses	18'00€
Nodus	16'00€
Bobal Negro	16'00€

Rioja

Arom	72'00€
Ramón Bilbao Edición Limitada	34'00€
Ramón Bilbao Crianza	18'00€
Vitun	65'00€
Muga Crianza	31'00€
Piérola Crianza	16'00€
Tinaja Roble	12'00€
Tinaja Crianza	19'00€

Ribera del Duero

Valcavado	65'00€
Traslascuestas Roble	16'00€
Traslascuestas Crianza	28'00€
Matarromera Crianza	39'00€
Matarromera Roble	28'00€
Protos Roble	16'00€
Protos Crianza	31'00€

COMBINADOS & ESPIRITUOSOS

Jarras

Cocktails



Sangría Jarra	16'00€
Sangría de Cava Jarra	16'00€
Agua de Valencia Jarra	16'00€
Zumo de Naranja Natural	5'00€

Aperitivos & Dulces

Crema Limonchelo	4'00€
Mistela Vitore	3'00€
Mistela Cuva Vella	10'00€
Vermouth Descaro Blanco Nodus	3'50€
Vermouth Descaro Negro Nodus	3'50€
Vermouth	3'50€
Orujo de Hierbas	3'50€
Pacharan	3'50€

Gin Tonics

Nordés Gin (Recomendado)	8'00€
Puerto de Indias	8'00€
Larios 12 (Recomendada)	6'00€
Gin Beefeater	6'00€
Gin Tanqueray	8'00€
Gin Bombay Sapphire	8'00€
Gin Nordés	8'00€
Seagram's Dry Gin	8'00€
Gin Valencia	8'00€
+3€ Tónica Premium	

COMBINADOS & ESPIRITUOSOS

Whiskys

Cocktails



J&B	4'00€
CuttySark	4'00€
Ballantines	4'00€
Jonny Walker Black label	10'00€
Jonny Walker Doble Black	10'00€
Cardhu	8'00€
Jack Daniels	8'00€
Four Rouses	8'00€
Glenfiddich	10'00€
Macallan 12	10'00€
Knockando	10'00€
Chivas 12	8'00€

Brandys

Terry	3'50€
Magno	4'00€
Torres 10	4'50€
Terry I	10'00€
Larios 1866	14'00€
Carlos I	10'00€
Mascaró	10'00€
Hennessy	10'00€
Courvoisier	10'00€
Cardenal Mendoza	10'00€
Duque de Alba	10'00€
Principe	10'00€

Cafés



Café Solo.	1'40€
Café Cortado.	1'50€
Café con Leche	1'80€
Carajillo Cognac	2'20€
Carajillo Whisky.	2'40€
Poleo, Manzanilla	1'50€
Bombón	1'80€



Cervezas

Doble Aguila	2'70€
Doble Reserva Cruzcampo.	3'00€
Doble Paulaner.	3'50€
Judas	4'50€
Afrigen	3'50€
Alcazar	3'00€
La Rubia 18/70	3'00€
Reserva Cruzcampo.	3'00€
Sin Gluten Cruzcampo	2'50€
Ipa	3'00€
Cerveza sin alcohol	2'50€

Refrescos

Naranja (Naranja) Valenciano. Recomendado	1'60€
Naranja (Limón) Valenciano. Recomendado	1'60€
Coca Cola 350cc.	2'50€
Coca Cola Zero Zero	2'50€
Fanta (Naranja y Limón).	2'50€
Acuario (Naranja y Limón)	2'50€
Nestea	2'50€
Bitter Sin Alcohol.	2'50€

Aguas



Agua 500cc Mondariz	2'00€
Agua 750cc Mondariz	2'50€
Agua Con Gas Vichi	2'50€
Gaseosa Monte Pino	2'50€
Agua Tónica Premiun	2'50€



Copas

Copa Vino Blanco Verdejo	3'00€
Copa Vino Blanco Albariño	3'00€
Copa Vino Blanco Godello	3'00€
Copa Vino Tinto Rioja	3'00€
Copa Vino Tinto Ribera del Duero	3'00€
Copa Vino Tinto Valenciano	3'00€



Bodega IS
RA
EL

*Av. Primado Reig, 155 bajo
46020 Valencia
Reservas 680 765 549*



SIGUENOS EN REDES SOCIALES

*Av. Primado Reig, 155 bajo 46020 Valencia
Reservas 680 765 549*