



• EL BAR DE •
SETLA
CUINA DE POBLE

✱ **ESMORZARS** ✱

TOTS ELS ESMORZARS INCLOUEN ENTREPÀ, CACAUS, AIGUASAL I CAFÉ

EL TEU ENTREPÀ CLÀSSIC

Complet: 9€
Mig: 7€

Escull 2 ingredients per a fer el teu entrepà personalitzat

- | | | |
|--------------------|----------------------|-------------------|
| ✱ Llonganissa | ✱ Salmó fumat | ✱ Formatge fresc |
| ✱ Botifarra | ✱ Tonyina de sorra | ✱ Formatge curat |
| ✱ Cansalà | ✱ Anxoves | ✱ Formatge tendre |
| ✱ Llom fresc | ✱ Pebrot verd | ✱ Jamon York |
| ✱ Llom adobat | ✱ Ceba caramelitzada | ✱ Jamón Serrano |
| ✱ Pit de pollastre | ✱ Truita francesa | ✱ Alvocat |
| ✱ Bacon | | |

- Cada ingredient extra té un cost d'un 1€ més -

ENTREPANS ESPECIALS

11€

○ **EL VALENCIÀ**

Llom fresc a la planxa, pernil dolç, bacon, formatge, encisam, tomaca, ou fregit i maionesa.

○ **EL MURER**

Llom fresc a la planxa, formatge curat, pimentó verd escalivat, allioli suau caser.

○ **L'APITXAT**

Sobrassada ibèrica, formatge brie i mel.

○ **EL DÉNIA**

Sepieta a la planxa amb "picadillo".

○ **EL PEPITA**

Pepito de ternera, pimentó verd escalivat, ceba caramelitzada i rúcula.

Tota la nostra carta té opció sense gluten





• EL BAR DE •
SETLA



CUINA DE POBLE



PER ANAR FENT



Gilda clàssica 3

Anxova, piparra i oliva mançanilla.

La llandeta de musclos 5

Conserva de musclos de qualitat servida amb papes Lolita cruixents.

La llandeta d'escopinyes 8

Conserva d'escopinyes de qualitat servida amb papes Lolita cruixents.

Ensaladilla de Setla 11

L'ensaladilla russa clàssica de sempre amb maionesa d'olives negres.

Pericana murera 9

Bajoques d'enrrastrar seques, capellà fumat i oli d'oliva verge extra.



EL BAR



★ **Braves del Xef** 7

Creïlla de varietat agria amb salsa brava de pimentó chipotle i allioli suau caser.

★ **Bombó ibèric** 3'5/U

Croqueta de pernil ibèric amb beixamel.

★ **Sepieta a la planxa** 12'5

Sepieta a la planxa amb "picadillo".

★ **Flor de carxofa ibèrica** 14

Carxofa a la planxa amb parmentier trufada i pernil ibèric.

AMANIDES



La Burrata 12

Amanida de burrata, tomaca del "terreno", pinyons i salsa de pesto.

La Montcabrer 12

Amanida de fulles tendres amb cherries, bacon cruixent, nous, formatge de cabra caramelitzat i vinagreta de mel i mostassa.



Tota la nostra carta té opció sense gluten





• EL BAR DE •
SETLA

CUINA DE POBLE

✿ **EL BAR** ✿



✿ **Ous trencats** 9

Ous trencats amb llonganissa blanca i creïlles “del terreno” cruixents.

✿ **Musclos al vapor** 12'5

Musclos frescs al vapor amb all, julivert i vi blanc.

✿ **Truita de creïlles** 8

Truita de creïlles amb ceba confitada.

✿ **Truita trufada** 10

Truita de creïlles amb trufa.

✿ **BURGUER** ✿

✿ **La de Marc** 14

Hamburguesa 100% de ternera, tomaca del “terreno”, encisam iceberg, formatge cheddar, ceba caramelitzada i ou fregit.

✿ **ENTREPANS** ✿

✿ **El Setla** 9

Truita de creïlles, amb llonganissa blanca i maionesa.

✿ **L'Ontinyent** 9'5

Blanc i negre amb creïlles palla.

✿ **L'Alcoianet** 10

Cansalà entreverà amb salsa chimichurri i ceba cruixent.

✿ **El Pepita** 10

Pepito de ternera, pimentó verd escalivat, ceba caramelitzada i rúcula.

✿ **El Valencià** 10

Llom fresc a la planxa, pernil dolç, bacon, formatge, encisam, tomaca, ou fregit i maionesa.

Tota la nostra carta té opció sense gluten

