

Viajar, descubrir lugares y vivir experiencias... pero todavía no lo has visto todo.
Crû Vineria trae la gastronomía vanguardista con técnicas de los 5 continentes
y más de 120 referencias de vinos en un espacio único.

PLATOS

Jamón ibérico D.O Guijuelo	18/10€
Quesos de la zona de Castellón	18/10€
Ostra Guillardreau con ponzu y huevas de tobiko	4.8€ ud.
Ensalada de tomate raf, ventresca de atún, cebolla tierna y aceitunas arbequina	15€
Hummus valenciano, polvo de tomate seco y cruditees	9€
Gyoza de pollo y verduras al vapor con ponzu y 7 especias japonesas	1.8€ ud.
Usuzukuri de pez mantequilla al tartufo bianco, soja y aceite de trufa	15€
Sashimi de atún rojo Balfegó, guacamole, aceite de soja & jengibre y huevas de tobiko yuzu	18€
Sashimi de salmón flameado con aceite de sésamo, jengibre y huevas de trucha	14€
Ceviche de corvina atlántica con coco, maracuya y guacamole	16€

Tartar de atún rojo Balfegó con tuétano de vaca	22€
Cucurucho de steak tartar con alga nori y mahonesa de wasabi	6€ ud.
Tataki de presa ahumado al momento con yakiniku sauce y emulsión de ajo negro	16€
Pulpo con emulsión de patata al pimentón de la vera y alli-i-oli gratinado	18€
Lomo de bacalao a baja temperatura y gratinado con tomate semiseco y cremoso de patata & sobrasada	18€
Brioche de rabo de toro y su jugo ligado con mahonesa de boletus	7€ ud
Pan Bao de costilla de cerdo, tzatziki, lechuga china y encurtidos	7€ ud.
Taco de pollo a l'ast, salsa tártara hecha en casa y juliana crunch de cebolleta, zanahoria y col	7€ ud.
Carrilleras de cerdo a baja temperatura estilo thailandes con arroz de sushi	16€ ud.

POSTRES

Brownie de chocolate con helado de vainilla praline nueces pecan	6.5€
Nuestra cheese cake	6.5€
Coulant de chocolate blanco con crema de vainilla y helado de frambuesa	7€
Flan cremoso de coco piña y maracuya	6€

VINOS TINTOS

I.G.P. Castellón

- Vega Palancia Etiq.Blanca (syrah, tempranillo y c.sauvignon)
- Almaroz (c.sauvignon)

17€
20€

D.O. Utiel - Requena

- Paraje Tornel (Bobal)

20€

D.O. Valencia

- Venta del puerto no18 (c.sauvignon, syrah, merlot y tempranillo)

23€

D.O.P. Pago el Terrerazo

- Mestizaje (garnacha, syrah y bobal)
- Finca Terrerazo (bobal)

20€
33.50€

D.O. Jumilla

- Enemigo Mío (garnacha)
- Juan Gil Plata (monastrell)
- Macho Man (monastrell)

19€
20€
26€

D.O. Montsant

- Boig per tu (garnacha y cariñena)

21€

D.O. Priorat

-L'inconscient (cariñena, garnacha, c.sauvignon, merlot i syrah)

21€

D.O. Bierzo

-Las 3 filas (mencía)

17.50€

-Brezo (mencía)

18€

D.O. Toro

-24 Mozas (tinta de toro)

20€

-Madremía (tinta de toro)

21€

Vinos de la tierra de Extremadura

-Habla del silencio (c.sauvignon, tempranillo y syrah)

20€

-Habla no18 (syrah)

30€

D.O. Cariñena

-Serendipia (syrah)

21€

D.O. Campo de Borja

-Zarihs (syrah)

21€

-Tres Picos (garnacha)

23€

D.O.P. Pago de Vallegarcía

-Petit Hipperia (c.sauvignon, c.franc, merlot y petit verdot)

23€

D.O. Ribera del Duero

-Pinna Fidelis Roble (tinta del país)	17€
-Finca Resalso Roble (tinta fina)	19€
-Valtravieso Cr. (c.sauvignon, tinta fina y merlot)	22.50€
-Tamaral Cr. (tinta del país)	23€
-Perro gato ratón Cr. (tinta fina, garnacha, albillo y pirulés)	23€
-Comenge Cr. (tinta del país)	24€
-Parada de Atauta Cr. (tinta fina)	25€
-Corimbo Cr. (tinta fina)	26€
-Familia Comenge Reserva (tinta del país)	28.50€
-The Ham Factory (tinta del país)	33€

D.O. Rioja

-Zinio 200 (tempranillo y graciano)	16€
-La Tarara Cr. (tempranillo)	19€
-Luís Alegre Cr. (tempranillo, garnacha, mazuelo y graciano)	20€
-Rayos Uva (tempranillo y graciano)	20€
-Baigorri Cr. (tempranillo)	21€
-Tuercebotas Cr. (graciano)	21€
-Parcela no5 (tempranillo)	24,50€
-Orben Cr. (tempranillo)	27€
-Roda Reserva (garnacha, tempranillo y graciano)	32€

VINOS BLANCOS

I.G.P. Castellón

- Magnanimus (chardonnay, macabeo y moscatel)
- Barranc de l'infern (macabeo y chardonnay)

18€
18€

D.O. Montsant

- Bancal del bosc (garnacha blanca)

20€

D.O. Penedés

- Mireia (Gewürstraminer, moscatel y sauvignon blanc)

18.50€

D.O. Navarra

- Castillo de Monjardín (chardonnay F.B.)

20€

D.O. Rioja

- Akemi (viura)

20€

D.O. Rueda

- Finca Ariadna (verdejo)
- Robert Vedel cepas viejas (verdejo)
- El gordo del Circo (verdejo)

15€
19€
21€

D.O. Valdeorras

- J.Rebolledo (godello)
- The Orange Republic (godello)

19€
26€

D.O. Rias Baixas

-Pulpo (albariño)

18€

-La Marimorena (albariño)

22€

-Pazo Rubianes (albariño)

23€

-Envidia Cochina (albariño)

26€

D.O. Ribeiro

-7 Cupos (treixadura)

17.50€

-Cunqueiro III Milénium (albariño, treixadura, loureira y godello)

20.50€

VINOS ROSADOS

D.O. Navarra

-Homenaje (garnacha)

15€

D.O. Ribera del Duero

-Carmen (tempranillo, valenciana y garnacha)

24€

D.O. CAVA

-Authentique Brut Nature Reserva

20€

-Rimarts 24 Brut Nature Reserva

20€

-Marrugat Brut Nature Millèsime

22€

-Raventós de Nit Rosé

23€

-Privat Llaietà Brut Nature

27€

-La Finca Raventós i Blanc Brut Nature Gran Reserva

28€