

## TAPAS

**Cecina de Wagyu**  
con pan sarraceno y  
tomate rallado / 29€

**Alitas de pollo**  
marinadas en salsa  
Yakiniku / 14€

**Ensaladilla**  
con aguacate, ventresca de atún y  
piparras / 14€

**Clochinas**  
a elegir: estilo thai o en salsa  
marinera / 13€

**Ventresca de Bonito**  
con tomate, romescu  
y piparra / 28€

**"Oído croquetas"**  
(4 uds.) De jamón ibérico y lluvia  
de parmesano / 10€

**Jamón Ibérico**  
con pan sarraceno y  
tomate rallado / 19€

**Lomos de salmón ahumado**  
con licuado de pepino  
y taperots / 21€



## WINE NOT?

	copa (€)	botella (€)
<b>Vino Rosado</b>		
ROSÉ MARINE D.O. Utiel Requena		20
IMPROMPTU ROSÉ D.O. Valencia		50
MUGA D.O. Rioja		19
AIRE PROTOS PALIDO CIGALES D.O. Cigales		22
VIÑAS DEL VERO PINOT NOIR D.O. Somontano		24
CLOS DE LOM MONASTRELL D.O. Valencia		25
LES PRUNES 2018 D.O. Valencia		26
BOBAL DE SAN JUAN D.O. Utiel Requena	4	19

<b>Vino blanco</b>		
200 MONGES D.O. Rioja		60
PACO GARCIA TEMPLANILLO D.O. Rioja		28
QUE BONITO CACAREABA D.O. Rioja		60
EMINA VERDEJO 2017 D.O. RUEDA		27
ALBARIÑO LIAS MARTIN CODAX D.O. Rias Baixas		32
ALEJAIREN CRIANZA D.O. La Mancha		32
ANMA D.O. Utiel Requena		24
MÓN D.O. Utiel Requena		27
CARLOS MORO D.O. Ribera del Duero		27
MONTEPEDROSO ESP. D.O. Ribera del Duero		55
MONTEPEDROSO D.O. Ribera del Duero	4,50	23
MUGA D.O. Rioja	4,50	23
BAYAS by Only YOU D.O. Utiel Requena	4	18

<b>Vino tinto</b>		
PACO GARCÍA D.O. Rioja		29
20 ALDEAS D.O. Vino de la tierra de Castilla y León		32
MXI PESQUERA D.O. Ribera del Duero		45
PESQUERA RESERVA D.O. Ribera del Duero		39
PETALOS DE BIERZO D.O. Bierzo		40
LA PLANTA D.O. Navarra	4,80	25
CONTINO GR D.O. Rioja		55
MATARROMERA ESCENCIA D.O. Ribera del Duero		135
PESQUERA MILLENIUM GRAN RESERVA D.O. Ribera del Duero		105
LUIS SANZ BUSTOS GRAN RESERVA D.O. Ribera del Duero		165
AALTO PS 2018 D.O. Ribera del Duero		115
AVAN CEPAS CENTENARIAS 2016 D.O. Ribera del Duero		65
NUMANTHIA 2015 D.O. Toro		65
MATERIA BOBAL D.O. Utiel Requena		65
ANMA D.O. Utiel Requena		29
EL ÁRBOL D.O. Valencia		40
MÓN D.O. Valencia		45
CARLOS MORO D.O. Rioja		40
MUGA RESERVA ESPECIAL D.O. Rioja		59
MUGA CRIANZA D.O. Rioja		34
TORRE MUGA D.O. Rioja		75
PESQUERA CRIANZA D.O. Ribera del Duero		37
PAGO DE CARRAOVEJAS D.O. Ribera del Duero		55
BAYAS by Only YOU D.O. Utiel Requena	4	19
EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN D.O. Rioja	4,50	23

<b>Cava &amp; Champagne</b>		
ETERNO CHOZAS CARRASCAL D.O. Utiel Requena		65
CHOZAS CARRASCAL BRUT D.O. Utiel Requena		38
TANTUM ERGO   ERGO ROSÉ D.O. Utiel Requena		48
CAVA ROXANE D.O. Utiel Requena	4,50	24
AMOR DE DEUTZ BRUT 2010 Champagne		215
MOET BRUT IMPERIAL Champagne		80
MOET BRUT ROSÉ Champagne		85
VEUVE CLICQUOT BRUT Champagne	13	80
DOM PERIGNON VINTAGE BRUT Champagne		250

## Para compartir

**ENSALADA DE QUINOA** ●  
pepino, brotes de soja y tofu con aderezo asiático / 10€

**ENSALADA CÉSAR CON POLLO CRUJIENTE**  
parmesano, beicon y tomate confitado con teriyaki / 14€

**TARTAR DE ATÚN**  
con alga crujiente, salsa de aguacate y wasabi / 16€

**CEVICHE DE CORVINA**  
con choclitos y maíz tostado / 16€

**COLIFLOR INDIA** ●  
con crema de maíz y pistachos / 11€

**HUEVOS CAMPEROS ROTOS**  
con bogavante y langostinos / 29€



## NUESTRAS BRASAS

Merluza de pincho con curry rojo, arroz y cebolleta china / 24€

Pulpo a la brasa con cremoso de patata y sobrasada ibérica / 25€

Rodaballo a la brasa con migas, ajo y setas confitadas. Pieza de 1,3 kg / 62€

Solomillo de cerdo ibérico Thai, arroz con col y cebolleta / 24€

Solomillo de ternera a la brasa. Pieza de 0,2 kg / 32€

Costillas de ternera a la barbacoa confitadas a baja temperatura y terminadas a la brasa / 26€

Chuleta de vaca. Pieza de 1,2 kg / 58€

## NUESTRO ADN PAELLAS



Paella Valenciana con pollo, conejo y  
alcachofas en temporada / 14€

Arroz del Senyoret / 18€

● Arroz de verduras / 14€

Arroz de pato confitado con ceps y foie  
micuit / 23€

Fideua de Gamba con fideo fino y all i  
oli de perejil / 19€

## Bocados a dos manos

**Burger de Wagyu**  
con beicon, queso ahumado  
y cebolla caramelizada / 19€

**Tacos Mejicanos**  
de ternera con cebolleta,  
cilantro y salsa diabla / 15€

**Bao de cordero**  
con cebolla confitada, pepinillos  
y salsa hoisin / 14€

● **Veggie Burger**  
con tomates confitados, aguacate  
a la plancha y soyonesa / 18€

## Postres

6€

Tarta de queso gorgonzola

Tiramisú de galleta Lotus

Lemon crunch

Crema de Yuzu con helado  
de guayaba

Vinos  
**GEN  
ERO  
SOS**

**AMONTILLADO 4 PALMAS**  
copa 25€ / botella 180€

**VERDIL DE GEL**  
copa 6,50€ / botella 28€

**MOSCATEL VINTAGE CUVA BELLA**  
copa 13,00€ / botella 80€

## CERVEZAS

Águila sin filtrar / 3,50€

Heineken / 3€

Águila 1900 / 3,50€

Cruzcampo Gran Reserva / 3,50€

Cerveza artesanal / 5€

## Arroces por encargo

Arroz de langosta / 35,50 €

Arroz de bogavante seco / 28,50 €

Arroz de pollo, ceps y alcachofas / 16,50 €

Arroz de pollo con calabaza y setas / 16,50 €

# el MIRADOR de ONLY YOU

● Veggie option

ONLY YOU HOTEL VALENCIA

\* Menu monday to friday from 13:30 to 15:30 (no holidays)

## TAPAS

**Smoked-Wagyu (cecina)**  
with saracen bread and grated  
tomato / 29€

**Chicken wings**  
marinated in Yakiniiku  
sauce / 14€

**Spanish salad**  
with tuna, avocado, basque chilli  
pepper / 14€

**Mussels**  
to choose: Thai style or  
marinara / 13€

**White tuna in olive oil**  
with tomato, romescu  
and piparra / 28€

**"Óido croquettes"**  
(4 units) of acorn-fed iberian ham  
with parmesan cheese / 10€

**Iberian acorn-feel ham**  
with saracen bread and grated  
tomato / 19€

**Salmon fillets**  
with cucumber puree  
and capers / 21€



## WINE NOT?

Rose wines	copa (€)	botella (€)
ROSÉ MARINE D.O. Utiel Requena		20
IMPROMPTU ROSÉ D.O. Valencia		50
MUGA D.O. Rioja		19
AIRE PROTOS PALIDO CIGALES D.O. Cigales		22
VIÑAS DEL VERO PINOT NOIR D.O. Somontano		24
CLOS DE LOM MONASTRELL D.O. Valencia		25
LES PRUNES 2018 D.O. Valencia		26
BOBAL DE SAN JUAN D.O. Utiel Requena	4	19

White wines	copa (€)	botella (€)
200 MONGES D.O. Rioja		60
PACO GARCIA TEMPLANILLO D.O. Rioja		28
QUE BONITO CACAREABA D.O. Rioja		60
EMINA VERDEJO 2017 D.O. RUEDA		27
ALBARIÑO LIAS MARTIN CODAX D.O. Rias Baixas		32
ALEJAIREN CRIANZA D.O. La Mancha		32
ANMA D.O. Utiel Requena		24
MÓN D.O. Utiel Requena		27
CARLOS MORO D.O. Ribera del Duero		27
MONTEPEDROSO ESP. D.O. Ribera del Duero		55
MONTEPEDROSO D.O. Ribera del Duero	4,50	23
MUGA D.O. Rioja	4,50	23
BAYAS by Only YOU D.O. Utiel Requena	4	18

Red wines	copa (€)	botella (€)
PACO GARCÍA D.O. Rioja		29
20 ALDEAS D.O. Vino de la tierra de Castilla y León		32
MXI PESQUERA D.O. Ribera del Duero		45
PESQUERA RESERVA D.O. Ribera del Duero		39
PETALOS DE BIERZO D.O. Bierzo		40
LA PLANTA D.O. Navarra	4,80	25
CONTINO GR D.O. Rioja		55
MATARROMERA ESCENCIA D.O. Ribera del Duero		135
PESQUERA MILLENIUM GRAN RESERVA D.O. Ribera del Duero		105
LUIS SANZ BUSTOS GRAN RESERVA D.O. Ribera del Duero		165
AALTO PS 2018 D.O. Ribera del Duero		115
AVAN CEPAS CENTENARIAS 2016 D.O. Ribera del Duero		65
NUMANTHIA 2015 D.O. Toro		65
MATERIA BOBAL D.O. Utiel Requena		65
ANMA D.O. Utiel Requena		29
EL ÁRBOL D.O. Valencia		40
MÓN D.O. Valencia		45
CARLOS MORO D.O. Rioja		40
MUGA RESERVA ESPECIAL D.O. Rioja		59
MUGA CRIANZA D.O. Rioja		34
TORRE MUGA D.O. Rioja		75
PESQUERA CRIANZA D.O. Ribera del Duero		37
PAGO DE CARRAOVEJAS D.O. Ribera del Duero		55
BAYAS by Only YOU D.O. Utiel Requena	4	19
EL ANDÉN DE LA ESTACIÓN D.O. Rioja	4,50	23

Cava & Champagne	copa (€)	botella (€)
ETERNO CHOZAS CARRASCAL D.O. Utiel Requena		65
CHOZAS CARRASCAL BRUT D.O. Utiel Requena		38
TANTUM ERGO   ERGO ROSÉ D.O. Utiel Requena		48
CAVA ROXANE D.O. Utiel Requena	4,50	24
AMOR DE DEUTZ BRUT 2010 Champagne		215
MOET BRUT IMPERIAL Champagne		80
MOET BRUT ROSÉ Champagne		85
VEUVE CLICQUOT BRUT Champagne	13	80
DOM PERIGNON VINTAGE BRUT Champagne		250

## To share

**QUINOA SALAD** ●  
with cucumber, bean sprouts, tofu and asian sauce / 10,00€

**CRISPY CHICKEN CAESAR SALAD**  
with parmesan, bacon and pickled tomatoes with teriyaki sauce / 14,00€

**TUNA TARTAR**  
with crispy seaweed, avocado sauce and wasabi / 16€

**HAKE CEVICHE**  
with corn / 16€

**INDIAN COLIFLOWER** ●  
with corn cream and pistachios / 11€

**FRIED CAMPER EGGS**  
with prawns and lobster / 29€



## OUR DNA PAELLAS



Valencian paella with chicken,  
rabbit and artichoke / 14€

Shellfish paella / 18€

● Vegetable paella / 14€

Duck confit paella with ceps and  
foie / 23€

Fideuá (thin short pasta) with shrimps  
and parsley allioli / 19€

## Eat with your hands

**Wagyu burger**  
with bacon, smoked cheese  
and caramelized onion / 19€

**Mexican beef tacos**  
with spring onion, coriander  
and Devil's sauce / 15€

**Lamb Bao**  
with caramelized onion,  
pickles and hoisin sauce / 14€

**Veggie Burger** ●  
with slow-cooked tomatoes, grilled avocado and  
"soyonese" (soy mayonnaise) / 18€

## MEAT LOVERS

Grilled hake with red curry, rice and green onions / 24€

Grilled octopus with potatoe cream and sobrasada foam / 25€

Grilled olive flounder with garlic and crumbs. 1,3kg piece / 62€

Thai grilled Iberian pork tenderloin, rice with cabbage, chives / 24€

Grilled Beef tenderloin. Pieza de 0,2 kg / 32€

BBQ Veal confit ribs slow-cooked and finished on the grill / 26€

Grilled T-bone steak. 1,2 kg piece / 58€

## Dessert

6€

Gorgonzola cheesecake

Tiramisu of Lotus biscoff

Lemon crunch

Yuzu cream with guava ice cream

S  
W  
E  
E  
T  
w  
i  
n  
e

**AMONTILLADO 4 PALMAS**  
glass 25€ / bottle 180€

**VERDIL DE GEL**  
glass 6,50€ / bottle 28€

**MOSCATEL VINTAGE CUVA BELLA**  
glass 13€ / bottle 80€

## BEERS

Águila sin filtrar / 3,50€

Heineken / 3€

Águila 1900 / 3,50€

Cruzcampo Gran Reserva / 3,50€

Craft beer / 5€

## Paellas on request

Lobster Paella / 35,50 €

Dry lobster Paella / 28,50 €

Chicken paella with ceps and artichoke / 16,50 €

Chicken Paella with pumpking and mushrooms / 16,50 €

Ask for our kids specials!

