

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

PICOTEO

BRIOCHE TOSTADO

De steak tartar y encurtidos

8€

Extra-caviar 1gr. 4€

1 | 5 | 6 | 8 | 11 | 12

BRIOCHE TOSTADO

Con carabinero y crema de huevo curada

8€

1 | 3 | 5 | 7 | 11 | 12

ANCHOAS DOBLE 00 ▲▲

Con pan brioche tostado y mantequilla ajo negro

23€

1 | 7 | 11 | 12



ENTRADAS FRÍAS

GAZPACHO DE TOMATE ROSA DE CONIL ▲▲

Con picadillo y pan brioche tostado

12€

1 | 5 | 11 | 12

JAMÓN IBÉRICO ▲▲

Con pan sardo

30€

1 | 5 | 11

NUESTRA ENSALADILLA RUSA

Con encurtidos

16€

Extra 100gr. de carabinero* 15€

3* | 7 | 12

TERRINA DE FOIE ▲▲

Pistachos y pan tostado

22€

1 | 5

ENSALADA DE LECHUGA VIVA ▲▲

Queso de La Peral y aliño de anchoas

16€

1 | 5 | 7 | 11

TOMATE DE TEMPORADA ▲

Cebolleta fresca y vinagreta de Jerez

16€

5

▲ Sin gluten

▲▲ Se puede adaptar sin gluten

VALHALLA RESTAURANTE

ENTRADAS CALIENTES

CROQUETAS DE JAMÓN

12€

1 | 5 | 11 | 12

ALCACHOFAS FRITAS ▲

Con mahonesa de adobo

17€

5 | 12

CALAMAR A LA ANDALUZA

Y mojo de jalapeños y menta

19€

1 | 2 | 5 | 10

BIMIS CRUJIENTES ▲

Kétchup de remolacha y mezcla de semillas

14€

2 | 5 | 8

GAMBA BLANCA TIBIA ▲

Cilantro y leche de coco

34€

3 | 5 | 7

HUEVOS ROTOS CON CARABINEROS ▲

Y emulsión de sus cabezas

55€

3 | 5 | 7 | 12



ATÚN

TARTAR DE ATÚN ▲▲

Vinagreta de mostazas y yema de huevo

28€

1 | 5 | 6 | 7 | 9 | 10 | 12

CARPACCIO DE ATÚN ▲

Trufa y encurtidos

28€

5 | 7

CHULETÓN DE ATÚN ▲

Sofrito de tomate y picadillo Nam Pla

70€

5 | 7

▲ Sin gluten

▲▲ Se puede adaptar sin gluten

VALHALLA RESTAURANTE

ARROCES (MÍNIMO 2 PERSONAS)

ARROZ DE CHULETA DE VACA VIEJA ▲

24€ (p.p.)

2 | 12

ARROZ DEL SEÑORITO ▲

21€ (p.p.)

2 | 5 | 7 | 12



DEL MAR

PULPO CRUJIENTE ▲

Salsa tahini y picadillo

28€

5 | 8 | 10 | 11

MERO ▲

Bimis y tapenade

32€

1 | 5 | 7

LUBINA ZARANDEADA ▲▲

Tortillas de maíz y col encurtida

48€ (2 personas)

1 | 2 | 5 | 7

BOGAVANTE A LA BRASA ▲

Con guiso de sus corales y patatas fritas

90€

3 | 5 | 7 | 11

PESCADO DEL DÍA A LA BRASA ▲

Bilbaína y pimientos de Palermo

p/m

5 | 7



▲ Sin gluten

▲▲ Se puede adaptar sin gluten

VALHALLA RESTAURANTE

CARNES Y BRASA

PLUMA IBÉRICA ▲

Con laca de ajo negro y pepino encurtido

26€

5 | 6 | 8

CHULETILLA DE CORDERO ▲

Y tzatziki

28€

5 | 11

SOLOMILLO DE VACA ▲

Con chimichurri

36€

5

CHULETÓN DE VACA VIEJA A LA BRASA ▲

Y cogollos

75€

1 | 5 | 6 | 8

ACOMPAÑAMIENTOS

Ensalada verde de Conil · 5€ ▲

5

Pimientos asados a la brasa · 5€

1 | 5 | 6

Boniato asado · 5€ ▲

Patatas fritas con mantequilla · 5€ ▲

5 | 11



POSTRES

MELÓN ▲

Yuzu y yogur

10€

5 | 11

MILHOJAS DE GANACHE DE CHOCOLATE

Con plátano

10€

1 | 2 | 11 | 12

TARTA DE QUESO

10€

1 | 11 | 12

TORRIJA SUZETTE (2 personas)

Flambeada en mesa

18€

1 | 2 | 5 | 11 | 12

▲ Sin gluten

▲▲ Se puede adaptar sin gluten

RESTAURANT
MENU



VALHALLA
RESTAURANTE

VALHALLA RESTAURANTE

Valhalla's culinary proposal is a **Cuisine of Origin** that connects with the place we are in through the product and the local recipe book. It also connects with one of the most primitive ways of cooking: with fire. Our grill becomes a central element of our techniques.

We want you to have a good time and also take care of yourself. For this reason, we have created a menu where you will enjoy discovering how the plant world plays a fundamental role in a balanced and fun way.

Our menu is **sustainable and respectful**, which is why we have set ourselves the challenge of reducing waste to the maximum. We have created a recipe book that takes advantage of as much of the food that arrives in our kitchens as possible.

We do all of this without forgetting our passion for gastronomy. That's why we collect recipes from the area and look for the best product to then add our most refined and fun touch.

Manu Berganza



VALHALLA RESTAURANTE

APPETIZERS

TOASTED BRIOCHE

With steak tartar and pickles

8€

Extra-caviar 1gr. 4€

1 | 5 | 6 | 8 | 11 | 12

TOASTED BRIOCHE

With carabinero and cured egg cream

8€

1 | 3 | 5 | 7 | 11 | 12

DOUBLE 00 ANCHOVIES ▲▲

With toasted brioche bread and black garlic butter

23€

1 | 7 | 11 | 12



COLD STARTERS

CONIL PINK TOMATO GAZPACHO ▲▲

With picadillo and toasted brioche bread

12€

1 | 5 | 11 | 12

IBERIAN HAM ▲▲

With Sardinian bread

30€

1 | 5 | 11

OUR RUSSIAN SALAD

With pickles

16€

Add 100g of carabinero* shrimp for 15€

3* | 7 | 12

FOIE GRAS TERRINE ▲▲

Pistachios and toasted bread

22€

1 | 5

LIVING LETTUCE SALAD ▲▲

Peral cheese and anchovy dressing

16€

1 | 5 | 7 | 11

SEASONAL TOMATO ▲

Fresh chives and sherry vinaigrette

16€

5

▲ Gluten-free

▲▲ Can be adapted gluten-free

1. Gluten | 2. Nuts | 3. Crustaceans | 4. Peanuts | 5. Sulfites | 6. Soy | 7. Fish | 8. Sesame
9. Mustard | 10. Shellfish | 11. Dairy | 12. Eggs | 13. Celery | 14. Lupins | 15. Vegetarian

VALHALLA RESTAURANTE

HOT STARTERS

HAM CROQUETTES

12€

1 | 5 | 11 | 12

FRIED ARTICHOKEs ▲

With adobo mayonnaise

17€

5 | 12

ANDALUSIAN-STYLE SQUID

With jalapeño and mint mojo

19€

1 | 2 | 5 | 10

CRISPY BIMBI ▲

Beetroot ketchup and seed mix

14€

2 | 5 | 8

WARM WHITE PRAWNS ▲

With cilantro and coconut milk

34€

3 | 5 | 7

CARABINEROS WITH POTATOES FRIED EGGS ▲

And an emulsion of their heads

55€

3 | 5 | 7 | 12



ALL TUNA

TUNA TARTAR ▲▲

Mustard vinaigrette and egg yolk

28€

1 | 5 | 6 | 7 | 9 | 10 | 12

TUNA CARPACCIO ▲

Truffle and pickles

28€

5 | 7

TUNA RIBEYE ▲

Tomato suat e and prik Nam Pla

70€

5 | 7

▲ Gluten-free

▲▲ Can be adapted gluten-free

1. Gluten | 2. Nuts | 3. Crustaceans | 4. Peanuts | 5. Sulfites | 6. Soy | 7. Fish | 8. Sesame
9. Mustard | 10. Shellfish | 11. Dairy | 12. Eggs | 13. Celery | 14. Lupins | 15. Vegetarian

VALHALLA RESTAURANTE

RICE DISHES (MINIMUM 2 PEOPLE)

DRY AGED COW CHOP RICE ▲

24€ (p.p.)

2 | 12

SEÑORITO RICE ▲

21€ (p.p.)

2 | 5 | 7 | 12



FROM THE SEA

CRISPY OCTOPUS ▲

Tahini sauce and picadillo

28€

5 | 8 | 10 | 11

GROUPEL ▲

Broccolini and tapenade

32€

1 | 5 | 7

GRILLED SEA BASS▲▲

Corn tortillas and pickled cabbage

48€ (2 people)

1 | 2 | 5 | 7

GRILLED LOBSTER ▲

With coral stew and fried potatoes

90€

3 | 5 | 7 | 11

FISH OF THE DAY GRILLED ▲

Bilbao-style and Palermo peppers

p/m

5 | 7



▲ Gluten-free

▲▲ Can be adapted gluten-free

1. Gluten | 2. Nuts | 3. Crustaceans | 4. Peanuts | 5. Sulfites | 6. Soy | 7. Fish | 8. Sesame
9. Mustard | 10. Shellfish | 11. Dairy | 12. Eggs | 13. Celery | 14. Lupins | 15. Vegetarian

VALHALLA RESTAURANTE

MEATS AND GRILL

IBERIAN PORK LOIN ▲

With black garlic lacquer and pickled cucumber

26€

5 | 6 | 8

LAMB CHOPS ▲

And tzatziki

28€

5 | 11

BEEF SIRLOIN ▲

With chimichurri

36€

5

DRY AGED BEEF RIBEYE ▲

With hearts of lettuce

75€

1 | 5 | 6 | 8

SIDE DISHES

Green salad from Conil · 5€ ▲

5

Grilled peppers · 5€

1 | 5 | 6

Roasted sweet potato · 5€ ▲

French fries with butter · 5€ ▲

5 | 11



DESSERTS

MELON ▲

Yuzu and yogurt

10€

5 | 11

CHOCOLATE GANACHE MILHOJAS

With banana

10€

1 | 2 | 11 | 12

CHEESECAKE

10€

1 | 11 | 12

SUZETTE TORRIJA (2 people)

Flambéed at the table

18€

1 | 2 | 5 | 11 | 12

▲ Gluten-free

▲▲ Can be adapted gluten-free

1. Gluten | 2. Nuts | 3. Crustaceans | 4. Peanuts | 5. Sulfites | 6. Soy | 7. Fish | 8. Sesame
9. Mustard | 10. Shellfish | 11. Dairy | 12. Eggs | 13. Celery | 14. Lupins | 15. Vegetarian