

Nuevo Cuenca



Tapas Frías

	€
ESGARRAET 	8.50
ANCHOAS  8 unidades con base tomate	12.00
BOQUERONES EN VINAGRE   8 uds.	8.50
MOJAMA  8 unidades con base de tomate	14.00
TARTAR DE SALMÓN AHUMADO     Salmón, aguacate, cebolleta, alcaparras, soja, lima, mostaza antigua, eneldo)	14.00

	€
SARDINAS AHUMADAS  Por unidades	3.50
SALPICÓN DE PULPO   	9.50
ENSALADILLA RUSA  	8.00
PAN TOSTADO  Con cazuela de ajoaceite o tomate	4.50



Tapas Calientes

	€
MORRO ★★★	6.50
TORREZNOS	7.50
RABO DE CERDO ★★★	7.00
BRAVAS	6.00
SEPIONET PLANCHA 	10.50
CHIPIRONES FRITOS 	10.00
CALAMARES A LA ROMANA   	10.00
CUENCA`S CHIPS  Patatas fritas, tiras de bacón frito y queso cheddar.	8.50

	€
TACOS DE BACALAO  	12.00
ALBÓNDIGAS DE BACALAO    Por unidades	3.00
CLOTXINAS VALENCIANAS  (Según temporada)	9.00
SEPIA REBOZADA   	12.00
QUESO FRITO EN TEMPURA   Con mermelada de arándanos	8.00
CUENCA`S NACHOS   	8.50
PINCHOS MORUNOS ★★★ Por unidad	6.50



Calamares Romana

Bar Nuevo Cuenca ofrece a sus clientes una amplia carta de raciones, tapas variadas, cervezas, vinos, copas, sin olvidar nuestros ricos desayunos y almuerzos, comidas y cenas.

Más Tapas...

€	€
HUEVOS ROTOS CON CHISTORRA 🍳 12.00	OREJA DE CERDO 7.50
MORCILLA DE BURGOS 10.00 Sobre papas caseras	REVUELTO DE SETAS 🍄 🥩 10.50 CON FOIE Y PARMESANO
CHORICUENCAS 8.50 (Choricitos picantes)	GAMBAS AL AJILLO 🌊 🌊 9.50
CROQUETAS 🍷 🍷 🥩 3.00 Jamón / Cocido / Pollo, por unidades	PIRULETAS DE QUESO CHEDDAR 8.50 Y CEBOLLA CARAMELIZADA 🍷 🥩 (6 U.)
ALITAS DE POLLO 9.50	ALCACHOFAS PLANCHA 8.50
CHURRITOS DE POLLO 🍷 12.00	ALCACHOFAS CON GAMBAS 🌊 12.00
SAQUITOS DE QUESO Y VERDURAS 7.50 (8 Uds) 🍷 🥩	ALCACHOFAS CON FOIE 12.00 Y PARMESANO 🥩
SAQUITOS DE LONGANIZA Y HABAS 7.50 (8 Uds) 🍷	ALCACHOFAS CON JAMÓN ★★ ★ 12.00 Y HUEVOS DE CODORNIZ 🍳
CALAMARCITOS PLANCHA 🌊 🌊 10.50 CON PIMIENTOS DEL PADRÓN	



Ensaladas

€	€
TOMATE RAFF CON VENTRESCA 🌊 15.00 (O valenciano según temporada)	 CÉSAR VEGETARIANA 12.00 Mix de lechugas, tiras de proteína vegetal*, picatostes, queso parmesano, huevo y salsa César.
VALENCIANA 🍷 🌊 🍷 12.00 Mix de lechugas, tomate raff, atún, cebolla tierna, zanahoria, remolacha, olivas, y huevo duro.	GULAS Y JAMÓN 🌊 13.00 Mezclum de brotes tiernos, gulas salteadas con ajos y jamón ibérico plancha, salsa miel y mostaza.
AHUMADOS ★★ ★ 🍷 🌊 🥩 15.00 Mezclum, mojama, salmón, bacalao, huevo duro y queso parmesano, salsa modena.	CAMEMBERT 🍷 🥩 🍷 🍷 13.00 Mix de lechugas, nueces, pipas de calabaza, sésamo, aguacate, queso camembert rebozado, mermelada de arándanos y modena.
FRUTOS SECOS Y PERDIZ ESCABECHADA 15.00 Mezclum, frutos secos, cebolla 🍷 🥩 🍷 🍷 crujiente, pasas, perdiz, queso parmesano, huevo duro y vinagre de modena	
CÉSAR 12.00 Mix de lechugas, pollo rebozado, picatostes, queso parmesano, huevo y salsa César.	



Tostadas y Montaditos

	€		€
TOSTA DE FOIE ★★★  	10.00	TOSTA DE ANCHOAS Y QUESO con tomate restregado   	6.50
TOSTA DE LOMO Y QUESO  	6.50	TOSTA DE BACON   	6.00
TOSTA DE QUESO PHILADELPHIA, AGUACATE, SALMÓN AHUMADO Y RÚCULA   	7.50	TOSTA DE HUEVO REVUELTO   	6.50
		Con morcilla y queso parmesano	

- EL MONTADITO ES LA MITAD DE PRECIO QUE LA TOSTA -
- EL PAN SIN GLUTEN TIENE UN SUPLEMENTO DE 1€ -



Acompañados con Patatas

Sandwiches todos servidos con patatas
(CON HUEVO FRITO INCREMENTO 1€)

Sandwich

	€		€
MIXTO  	7.50	CREP DE JAMÓN YORK Y QUESO  	7.50
Jamón york y queso		CREP DE BACON Y QUESO  	7.50
MIXTO SERRANO  	8.50	CREP DE POLLO 	8.50
Jamón serreno y queso.		Lechuga, tomate, cebolla, pollo rebozado y salsa César	
VEGETAL   	9.00	 CREP VEGANO 	9.00
Lechuga, mayonesa, tomate, cebolla, atún, huevo duro y zanahoria.		Lechuga, tomate, cebolla, tiras de proteína vegetal* y salsa César	
SALMÓN   	9.50		
Salmón ahumado, huevo revuelto, mayonesa y aguacate.			

* Más información sobre nuestros productos veganos y vegetarianos en www.thefabulousfarm.com



Bocatas

€		€	
NUEVOS BOCATAS			
CARPINTERO🔪🍷🍴	7.00	HISTÓRICO🔪🍷	6.00
Pechuga de pollo, queso, huevo, bacon, lechuga, tomate y mayonesa.		Tortilla de patata y jamón	
LEO🔪🍴	6.00	CUÑAO🔪🍷🍴	7.00
Lomo, bacon y queso		Pechuga, queso, huevo frito y pimienta	
MARIETA🔪🍷🍴	6.00	SINOTRÓN🔪🍷🍴	7.00
Longaniza con patatas		Tomate restregado, anchoas y queso	
FRANCIS🔪🍷🍴	9.00	PAPA🔪🍷🍴	8.00
Pechuga de pollo rebozada, patatas, huevo, queso y bacon		Papada de cerdo a la plancha, cebolla caramelizada, queso gorgonzola y patatas fritas	
CHELO🔪🍴	8.00	PATER🔪🍷🍷	7.00
Sobrasada, lomo, cebolla caramelizada y queso gorgonzola		Calamares rebozados con mayonesa	
BASKET🔪🍷🍷	7.00	HOUSE🔪🍷🍷🍷	7.00
Pechuga rebozada, patatas a lo pobre, salsa de miel y mostaza		Chipirones con mayonesa	
LILI🔪🍴🍷	6.50	QUIQUE★★★★🔪🍷	6.50
Sobrasada, tortilla francesa y anchoas		Tortilla de patata y pisto	
ALMUSAFES🔪🍴	6.00	TAXISTA🔪🍷	6.00
Sobrasada, cebolla frita y queso		Patata, huevo frito y pimientos	
BRASCADA★★★★🔪	7.00	LOLA🔪🍷🍷🍷	7.50
Ternera, cebolla frita y jamón plancha		Salmón ahumado, aguacate, huevo revuelto, mayonesa y lechuga	
CHIVITO🔪🍷🍷🍴	7.00	PRESI🔪🍷	7.50
Lomo, queso, bacon, lechuga, tomate, huevo frito y mayonesa		Calamarcito plancha con pimienta y salsa verde	
CORONEL★★★★🔪	7.00	SENADOR🔪🍷🍷🍷	10.00
Longaniza casera, morcilla y habitas		Sepia plancha con salsa verde	
INHUMANO🔪	7.00	HUEVOS CACHONDOS★★★★🔪🍷🍷🍷🍴	6.00
Pechuga rebozada y patatas		Trozos de chorizo, longaniza, morcilla, patata, cebolla frita, huevo frito	
		SELVI🔪🍷🍷🍷	10.00
		Sepia rebozada con ajoaceite negro	

- EL PAN SIN GLUTEN TIENE UN SUPLEMENTO DE 1.50 € -



Platos Combinados

Arroces

	€		€
EMBUTIDO 🍷🍷🍷 Longaniza, chorizo, morcilla, huevo frito y patata.	12.00	ARROZ MELOSO 🍷🍷🍷 con cigalas, alcachofas y sepia	14,00
LOMO PLANCHA 🍷 Huevo frito y patatas	10.50	PAELLA VALENCIANA 🍷🍷 De pollo, conejo y caracoles	12,00
PECHUGA PLANCHA 🍷 Huevo frito y patatas	12.00	ARROZ DEL SENYORET 🍷🍷🍷	14,00
TERNERA PLANCHA 🍷 Huevo frito y patatas	13.00	PAELLA MARINERA 🍷🍷🍷🍷	14,00
EMPERADOR PLANCHA 🍷🍷 Huevo frito y patatas	15.50	ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE 🍷🍷🍷🍷	18,00
SEPIONET PLANCHA 🍷🍷🍷 Huevo frito y patatas	15.50	FIDEUA 🍷🍷🍷🍷	14,00
MERLUZA PLANCHA 🍷🍷 Huevo frito y patatas	13.50		

Especiales

CONSULTAR DISPONIBILIDAD



ZARAJOS DE CUENCA
 Se vende por unidad. Tripa de cordero

€

6.50



CALLOS A LA MADRILEÑA 🍷🍷
 Tapa (tripa de ternera guisada)

9.00



RABO DE TORO (Estofado al vino tinto) 🍷🍷
 Tapa

16.00



CACHOPO DE TERNERA CON PATATAS FRITAS
 Empanado de ternera, jamón serrano y queso 🍷🍷

16.00



ENTRECOT DE TERNERA PLANCHA
 Guarnición patatas y verdura
 (Con salsa Roquefort o pimienta por 1€ más) 🍷

20.00



PARRILLADA DE VERDURAS
 Verduras de temporada

12.00



MOLLEJAS DE TERNERA PLANCHA
 Con patatas fritas y pimientos del padrón

18.00

Hamburguesas

SIMPLE

Hamburguesa de entrecot de ternera, queso, beaon, lechuga, tomate.

+ Patatas

€
9.00

CHEDDAR

Hamburguesa de entrecot de ternera, huevo, beaon, lechuga, tomate, cebolla y salsa de queso cheddar.

+ Patatas

10.00

GOURMET

Hamburguesa de entrecot de ternera, foie plancha, cebolla caramelizada, queso gorgonzola, brotes de lechuga y reducción PX.

+ Patatas

15.00

VEGANA GOURMET

Hamburguesa de proteína vegetal*, cebolla caramelizada, queso gorgonzola, lechuga, tomate y reducción PX.

13.50

* Más información sobre nuestros productos veganos y vegetarianos en www.thefabulousfarm.com



Platos Infantiles

2 HUEVOS FRITOS CON PATATAS

5,50

HUEVO FRITO, LONGANIZA Y PATATAS

6,00

CHURRITOS DE POLLO CON PATATAS

7,50

PECHUGA DE POLLO EMPANADA CON PATATAS

7,50

HAMBURGUESA CON QUESO Y PATATAS FRITAS

7,50

SANDWITCH MIXTO CON PATATAS

6,50

Postres

	€
TARTA DE LA ABUELA      	5.50
TIRAMISÚ     	6.50
TARTA TRES CHOCOLATES     	6.50
TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS     	6.50
PUDDING DE GALLETA    	4.50
PUDDING DE CHOCOLATE     	4.50
NATILLAS   	3.00
FLAN  	4.00
CUAJADA CON MIEL  	3.50
FRUTAS DE TEMPORADA	2.00
TARTA DE ZANAHORIA     	6.50

- TODOS LOS POSTRES SON CASEROS -

Helados

	€
TURRÓN	3,50
CHOCOLATE   	3,50
VAINILLA Y CARAMELO  	3,50



Bebidas

Drinks

DEPENDING ON AVAILABILITY

Café

	€
CAFÉ SOLO Just Coffee	1,50
CORTADO Chooped Up	1,60
BOMBON Bombom	2,00
CAFÉ CON LECHE Coffe with milk	2,00
AMERICANO American	1,50
CARAJILLO Carajillo	1,80
QUEMADITO Burned	2,50
CAPUCCINO Capuccino	1,80
SUPLEMENTOS DEL TIEMPO: 0,20 € Supplement coffee with ice: 0,20 €	
TOCADO: A PARTIR DE: 0,20 € With licuor from 0,20 €	



REFRESCOS Soda	2,00	ZUMOS Juice	2,00
AGUAS PEQ. Small Water	1,00	TONICA Tonic	2,00
AGUAS GRAN. Big Water	2,00	GASEOSA Soda	1,00
AGUA CON GAS Soda Water	2,00	VINO Y GASEOSA Wine and Soda	7,00
BITTER KAS Bitter Kas	2,00	SANGRIA Wine and Soda	12,00
ZUMO DE NARANJA NATURAL	2,50/ 3,00	CAVA Digging	12,00
Natural Orqange Juice			



SIGUENOS @NUEVOCUENCA31

Copa de Vino

A PARTIR DE:

2€



NUEVO CUENCA
TAPAS BAR & RESTAURANT



VINO NUEVO CUENCA

Vino tinto joven producido por Celler del Roure con Denominación de origen: Valencia (España) Para la elaboración se utilizan variedades autóctonas de la Comunidad Valenciana, macerado en tinajas de barro enterradas en la galería de la bodega. Posee aroma frutales, de cuerpo medio, ideal para acompañarlo con nuestras tapas

€ 12,00

Conoce más a fondo nuestro vino a través de nuestra
pagina web www.quemecuenca.es



VINO ROSADO GRAN FEUDO

Elaborado con uva garnacha acompañado con tempranillo, merlot, cabernet sauvignon y serah. Presentando un color rosa fresa de aroma intenso y complejo. Con denominación de origen NAVARRA

€ 12,00

Conoce más a fondo nuestro vino a través de nuestra
pagina web www.quemecuencia.es

Vinos

Wines

DEPENDING ON AVAILABILITY

Tintos



HOYA DE CADENAS

Vino tinto reserva, elaborado con variedad tempranillo criado en barrica de roble americano con denominación de origen UTIEL REQUENA

€
12,00



VERMELL

Elaborado con variedades autóctonas de la comunidad valenciana, criado en tinajas de barro enterradas, elaborado por la bodega Celler del Roura en la comunidad valenciana.

12,00



LES ALCUSSES

Vino tinto elaborado con variedades autóctonas de la comunidad valenciana, macerado durante un año en barricas de roble francés

20,00



CUNE CRIANZA

Vino tinto elaborado con un 85% de variedad tempranillo criado en barrica de roble americano con denominación de origen RIOJA

15,00



RAMÓN BILBAO

Vino tinto elaborado con la variedad tempranillo criado en barricas de roble americano fructuoso y equilibrado con denominación de origen RIOJA

18,00

Blancos



CUNE RUEDA

Vino blanco elaborado con la variedad verdejo, se trata de un vino joven y fresco con denominación de origen RUEDA

€
12,00



PRADO REY

Vino Blanco elaborado con la variedad verdejo de vendimia nocturna posteriormente con el sistema boreal es sometido a sobrepresión para obtener el aroma color y sabor que lo caracteriza, con denominación de origen CASTILLA Y LEON

12,00



CON UN PAR

Vino blanco varietal elaborado con la variedad albariño con denominación de origen RIAS BAIXAS

16,00