TURIA

MADRE

COMIDA

Entrantes | Starters

HOGAZA DE PAN CON TOMATE | 3.80
RUSTIC BREAD WITH GRATED TOMATO

ENSALADA CESAR LATINA | 15
Pollo frito, maiz a la brasa, platano macho frito y cesar ahumada. *Fried chicken, grilled corn, fried plantain, and smoked Caesar dressing.*(L)(H)(P)(G)

LA BURRATA | 15
Burrata, rúcula, tomates cherry salteados, cebolla roja, nueces y aliño de pesto verde. *Burrata, rocket, sautéed cherry tomatoes, red onion, walnuts, and green pesto dressing.*(L)(F)(Sf)(L)(F)(Sf)

ENSALADA GAMBA | 16
Ensalada de gambas acevichadas con leche de tigre con piña cebolla morada y aguacate. *Ceviche-style shrimp salad with leche de tigre,pineapple, red onion, and avocado.*(C)(A)(P)(L)

LA ENSALADILLA DEL BARRIO | 8
Nuestra versión gamberra de la clásica ensaladilla rusa: cremosa, con atún ahumado, tostas crujientes. *Our cheeky twist on the classic Russian salad: creamy, with smoked tuna and crunchy toast.*(H)(P)(Sf)(G)

LAS BRAVONAS | 8
Nuestra versión de las clásicas bravas: patatas crujientes, salsa kimchi casera y alioli suave. Pican, pero enamoran.*Our bold take on the classic "patatas bravas": crispy potatoes, homemade kimchi sauce, and smooth aioli. Lovely, spicy, irresistible.*(H)(Sf)(S)(P)(G)

HUMMUS DE BERENJENA A LA BRASA | 8,5
Cremoso hummus con berenjena asada al fuego, con un toque ahumado y especiado. Servido con focaccia artesana recién horneada. *Creamy hummus with fire-roasted eggplant – slightly smoky, gently spiced.Served with freshly baked artisan focaccia.*(G)(Ss)

TOTOMOLES + CHILI CON CARNE | 11 + 5
Guacamole fresco acompañado de pico de gallo, crujientes totopos, queso y una cremosa mayonesa de jalapeños que aporta un toque picante y suave.*Fresh guacamole with pico de gallo, crispy totopos, cheese, and creamy jalapeño mayo for a mildly spicy touch. Add chili con carne to take it to the top.*(L)(H)

POLLO FUMIFERRO (GENERAL TSO) | 11
Bocados de pollo frito salteados en salsa sweet chili, con almendra tostada. Dulce, crujiente y adictivo.*Fried chicken bites tossed in sweet chili sauce with toasted almonds. Sweet, crunchy, and addictive.*(F)(Sf)

PICANTÓN | 16
Estilo criollo adobado y a la brasa.
Creole-style marinated and grilled.(Sf)

TIRADITO DE CORVINA ESTILO NIKKEI | 16
Tiradito de corvina marinado en estilo Nikkei.
Nikkei-style marinated sea bass tiradito.(A)(P)

SEPIA | 17
Sepia con emulsión de mojo verde.
Cuttlefish with green mojo emulsion(L)(MO)

TARTAR DE ATÚN | 17
Dados de atún fresco sobre guacamole cremoso, coronado con pico de gallo y mayonesa de soja. Acompañado de tostas crujientes para el bocado perfecto.
Fresh tuna cubes over creamy guacamole, topped with pico de gallo and soy mayo. Served with crispy toast for the perfect bite.(P)(G)(S)(Ss)

EL BRIOCHE | 14
Brioche de pulled pork barbacoa acompañado de aros de cebolla, falso chucrut y nuestra mayo jalapeño.Un clásico reinventado.
BBQ pulled pork brioche with onion rings, faux sauerkraut, and our jalapeño mayo. A classic, reinvented.(G)(H)(Sf)

(G) GLUTEN / GLUTEN - (C) CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS - (H) HUEVO / EGG - (P) PESCADO / FISH - (M) CACAHUETE / PEANUTS - (S) SOJA / SOYA - (L) LÁCTEOS / DAIRY - (F) FRUTOS SECOS / TREE NUTS - (A) APIO / CELERY - (MT) MOSTAZA / MUSTARD - (SS) SÉSAMO / SESAME - (SF) SULFITOS / SULPHITES - (AL) ALTRAMUCES / LUPIN - (MO) MOLUSCOS / MOLLUSCS

Principales | Mains

LA MADRE DE LAS COSTILLAS | 17
Costillas de cerdo cocinadas lentamente para lograr una textura jugosa y tierna, acompañadas de una vibrante salsa chimichurri que realza cada bocado.
Slow-cooked pork ribs, juicy and fall-off-the-bone tender, served with a vibrant chimichurri sauce that elevates every bite.(Sf)

ENTRECOT DE VACA MADURADA | 28
Jugoso entrecot de vaca madurada a la parrilla: un clásico con un toque auténtico y tradicional. *Juicy dry-aged ribeye, grilled to preserve all its flavor—a classic with an authentic, traditional touch.*

LA PLUMA | 25
Pluma ibérica servida con nuestro mojo rojo. Fusión perfecta de sabores entre el Atlántico y el Mediterráneo.
Tender Iberian pork served with our red mojo sauce. A perfect fusion of Atlantic and Mediterranean flavors.(Sf)

LUBINA A LA BRASA | 17
Lubina fresca asada a la brasa, acompañada de una suave y aromática mayonesa de lima y cilantro que realza su sabor delicado.
Fresh grilled sea bass served with a smooth and aromatic lime-cilantro mayo that enhances its delicate flavor.(L)(P)

POLLO PADRE | 13
Contramuslo de pollo amarillo, ahumado y especiado al estilo cajún. Un sabor que te transporta a las calles de New Orleans.
Smoked, Cajun-spiced yellow chicken thigh. A flavor that brings you straight to the streets of New Orleans.(L)(Sf)

PARRILLADA DE VERDURAS | 17
Selección de verduras frescas ahumadas a la perfección, con un toque de aceite de oliva virgen extra y hierbas aromáticas.
A selection of perfectly smoked fresh vegetables, finished with extra virgin olive oil and aromatic herbs.

(Todos los platos se servirán con guarnición incluida / All dishes are served with their garnish included).

Guarniciones | Sides

PATATAS BASTÓN | 5
HAND-CUT FRIES

PIMIENTOS DE PADRÓN | 7
PADRÓN PEPPERS

PAPAS ARRUGADAS | 6,5
CANARY-STYLE POTATOES(Sf)

ARROZ SALVAJE | 5
WILD RICE

CHAMPIÑONES CON AJO Y LIMÓN | 6.5
GARLIC & LEMON MUSHROOMS

Peque Menú | Kids Menu

BOCADOS DE POLLO FRITO | 10
Bocados de pollo frito rebozado con patatas fritas. Crujiente y delicioso.
Crispy fried chicken bites with fries. Crunchy and tasty.

(G) GLUTEN / GLUTEN - (C) CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS - (H) HUEVO / EGG - (P) PESCADO / FISH - (M) CACAHUETE / PEANUTS - (S) SOJA / SOYA - (L) LÁCTEOS / DAIRY - (F) FRUTOS SECOS / TREE NUTS - (A) APIO / CELERY - (MT) MOSTAZA / MUSTARD - (SS) SÉSAMO / SESAME - (SF) SULFITOS / SULPHITES - (AL) ALTRAMUCES / LUPIN - (MO) MOLUSCOS / MOLLUSCS

Postres | Desserts

LECHE CON GALLETAS | 6.5

Cremoso de galleta María con leche, miel y un delicado helado de galleta que te llevará directo a la infancia.
Creamy María cookie dessert with milk, honey, and delicate cookie ice cream. A childhood classic, reimagined. (G)(L)(H)

TORRIJA DE LA IAIA | 7

Clásica torrija tradicional acompañada y bañada con un cremoso helado de leche merengada. Dulzura y frescura en cada bocado.
Classic Spanish-style French toast served with creamy leche merengada ice cream. Sweet and refreshing in every bite.(G)(L)(H)

PIÑA QUE DA LA BRASA | 7

Piña jugosa y caramelizada a la brasa, acompañada de crema suave de coco y un toque cítrico de lima y mango que despierta los sentidos.
Juicy caramelized grilled pineapple served with smooth coconut cream and a zesty touch of lime and mango to awaken your senses.(L)(H)

GLORIA'S CHEESECAKE | 7

Tarta cremosa de queso con cobertura de chocolate blanco, bañada en una delicada crema de pistacho que te hará bailar la conga.
Creamy cheesecake with a white chocolate topping, bathed in delicate pistachio cream — so good it might make you dance the conga.(G)(L)(H)(F)

(G) GLUTEN / GLUTEN - (C) CRUSTÁCEOS / CRUSTACEANS - (H) HUEVO / EGG - (P) PESCADO / FISH - (M) CACAHUETE / PEANUTS - (S) SOJA / SOYA - (L) LÁCTEOS / DAIRY - (F) FRUTOS SECOS / TREE NUTS - (A) APIO / CELERY - (MT) MOSTAZA / MUSTARD - (SS) SÉSAMO / SESAME - (SF) SULFITOS / SULPHITES - (AL) ALTRAMUCES / LUPIN - (MO) MOLUSCOS / MOLLUSCS

VINOS

TINTOS

LADRÓN DE LUNAS ROBLE – BODEGA LADRÓN DE LUNAS
Bobal – D.O. Utiel-Requena
COPA /GLASS **3.9** | **BOTELLA** /BOTTLE **19.5**

LES ALCUSSES – BODEGA CELLER DEL ROURE
Monastrell y otras – D.O. Valencia
BOTELLA/BOTTLE **24.5**

NODUS BOBAL DOBLE PASTA – BODEGA NODUS
Bobal – D.O. Utiel-Requena
BOTELLA/BOTTLE **22.5**

RAMON BILBAO CRIANZA – BODEGA RAMON BILBAO
Tempranillo . D.O. Ca. Rioja
BOTELLA/BOTTLE **24**

PRUNO – BODEGA FINCA VILLACRECES
Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
– D.O. Ribera del Duero
BOTELLA/BOTTLE **27.5**

IZADI SELECCIÓN – BODEGA IZADI
Tempranillo, Graciano y otras. D.O.Ca. Rioja
BOTELLA/BOTTLE **34**

ROSADOS

BOBAL ROSA – BODEGA VICENTE GANDIA
Bobal – D.O. Utiel-Requena
BOTELLA/BOTTLE **22.5**

LÓPEZ DE HARO ROSÉ – BODEGA HACIENDA LÓPEZ DE HARO
Viura, Garnacha – D.O. Ca. Rioja
COPA /GLASS **3.9** | **BOTELLA** /BOTTLE **19.5**

BLANCOS

EL MIRACLE Nº3 – BODEGA VICENTE GANDÍA
Macabeo, Sauvignon Blanc, Chardonnay
– D.O. Utiel-Requena
BOTELLA/BOTTLE **19**

NODUS SAUVIGNON BLANC – BODEGA NODUS
Sauvignon Blanc – D.O. Utiel-Requena
COPA /GLASS **4.5** | **BOTELLA** /BOTTLE **26.5**

BILAIRE– BODEGA ALEJANDRO
Merseguera – D.O. Alicante
BOTELLA/BOTTLE **24**

Nº 12 – BODEGA PACO Y LOLA
Albariño – D.O. Rias Baixas
BOTELLA/BOTTLE **29**

BARDOS VERDEJO – BODEGA BARDOS
Verdejo - D.O. Rueda
COPA /GLASS **3.9** | **BOTELLA** /BOTTLE **19.5**

ESPUMOSOS

LADRON DE LUNAS BRUT NATURE – BODEGA LADRON DE LUNA
D.O. Cava
COPA/GLASS **3.5** | **BOTELLA**/BOTTLE **21**

LOUIS DE VERNIER BRUT
D.O. Cava
BOTELLA/BOTTLE **28**

VERMUT

PETRONI ROJO
COPA/GLASS **4.5**

PETRONI BLANCO
COPA/GLASS **4.5**