

ENTRANTES Y TAPAS

• BRAVAS DE LA CASA FRIED POTATOES WITH BRAVA SAUCE	7,50 €
• QUESO FRITO con mermelada de frambuesa FRIED CHEESE with raspberry jam.	8,50 €
• NACHOS CON CREMA DE QUESO, carne picada, guacamole y salsa picante NACHOS WITH CREAM CHEESE, meat chopped, guacamole and spicy sauce.	9,00 €
• CLOCHINAS O MEILLONES MUSSELS ACCORDING TO SEASON.	10,50 €
• CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO Rellenas de deliciosa bechamel y jamón ibérico. HOMÉ-MADE IBERIAN HAM CROQUETTES Stuffed with delicious bechamel and Iberian ham.	11,00 €
• CALAMARES A LA ROMANA CASEROS. HOMÉ-MADE RIED SQUID.	11,00 €
• GAMBAS AL AJILLO Cajitas de gambas, aceite de oliva virgen extra y ajos valencianos. GARLIC SHRIMPS Shrimp tails, extra virgin olive oil & Valencian garlic.	11,50 €
• HUEVOS ROTOS AL ESTILO "DESTINO 56". SCRAMBLED EGGS "DESTINO56" STYLE.	11,50 €
• TARTAR DE ATÚN Solomillo de atún rojo con daditos de aguacate y cebolla dulce, acompañado de salsa de soja. TUNA TARTARE Bluefin of red tuna with avocado strips & sweet onion cubes, accompanied by soy sauce.	15,00 €
• TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Y QUESO MANCHEGO Acompañado de pan tostado y rallado de tomate. IBERIAN HAM TABLE OF BELLOTA & CURED CHEESE Accompanied with toasted bread and grated tomato.	16,00 €
• CALAMAR DE PLAYA A la parrilla sobre lecho de patatas a la pobre y salsa Méry. GRILLED LOCAL SQUID Plated over potatoes and mery sauce.	18,00 €
• JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA Acompañado de pan tostado y rallado de tomate. IBERIC HAM Accompanied with toasted bread and grated tomato.	19,50 €

ENSALADAS / SALADS

• ENSALADA CAPRESE Mozzarella de bufalato, tomate, aceite de oliva virgen y pesto de albahaca. CAPRESE SALAD Buffalo mozzarella, tomato, virgin olive oil and basil pesto.	10,50 €
• ENSALADA CÉSAR Cajitas de lechuga fresca con daditos de pollo, bacon, salsa César, lascas de parmesano y picatostes de pan. CÉSAR SALAD Budd of fresh lettuce with chicken cubes, bacon, caesar sauce, parmesan flakes and bread croutons.	11,50 €

HAMBURGUESAS CASERAS

HOMEMADE BURGUERS

*Todas nuestras hamburguesas van acompañadas de patatas.
All hamburgers are accompanied by potatoes.

• POLLO Hamburguesa de pollo, queso, bacon, huevo, lechuga, tomate y cebolla. BURGUER CHICKEN Chicken hamburger, cheese, bacon, egg, lettuce, tomato & onion.	9,50 €
• DESTINO 56 Hamburguesa de ternera, queso, bacon, huevo, lomo cañabado, lechuga, tomate y cebolla. BURGUER DESTINO56 Veal hamburger, cheese, bacon, egg, marinade loin of pork, lettuce, tomato & onion	10,50 €
• GOURMET (200 gr.) Ternera Angus, ricotta, queso de cabra, guacamole, tomate seco, cebolla roja o cebolla caramelizada. BURGUER GOURMET Angus burger, arugula, goat cheese, guacamole, dry tomato, red onion or caramelized onion.	14,00 €

DESTINO ITALY

• PIZZA MARGARITA Queso mozzarella, tomate y orégano. MARGARITA PIZZA Mozzarella cheese, tomato & oregano.	9,00 €
• PIZZA CALZONE Tomate, mozzarella, gruyere, jamón york, huevo, pimiento, cebolla y picante. CALZONE PIZZA Tomato, mozzarella, gruyere, ham, egg, pepper, onion and spicy.	12,00 €
• PIZZA DE JAMÓN IBÉRICO Queso mozzarella, tomate, orégano y finas lonchas de jamón ibérico. IBERIAN HAM PIZZA Mozzarella cheese, tomato, oregano & thin slices of Iberian ham.	13,00 €

PAELLAS / RICE

• PAELLA DE VERDURAS VEGETABLES PAELLA	12,00 €
• PAELLA VALENCIANA VALENCIAN PAELLA	13,00 €
• ARROZ A BANDA PAELLA WITH FISH	15,00 €
• ARROZ NEGRO BLACK RICE	15,00 €
• FIDEUÀ DE MARISCO FISH & SEAFOOD Noodle PAELLA	15,00 €
• PAELLA DE MARISCO SEAFOOD PAELLA	16,00 €
• PAELLA DE BOGAVANTE LOBSTER PAELLA	19,50 €

* Precio por persona / Mínimo 2 personas.
* Price per person / Minimum 2 people.

PESCADOS / FISH

• LUBINA A la plancha con salsa de limón acompañada de arroz primavera. GRILLED SEA BASS Grilled with lemon sauce accompanied by rice spring.	16,00 €
• SALMÓN Lomo de salmón fresco a la plancha, sobre capaccio de tomate valenciano, requesón al cilantro y finas hierbas y cebolla caramelizada con chitos. GRILLED SALMON Plated on carpaccio prepared of Valencian tomato, ricotta style cheese with coriander and fine herbs & caramelized onions with citrus.	17,00 €
• TATAKI DE ATÚN ROJO Lomo de atún rojo marcado a la plancha, chutney de tomate y ensalada wakame. RED TUNA TATAKI Red tuna steak, grilled, tomato chutney and wakame salad.	18,00 €

CARNES / MEATS

• SOLOMILLO IBÉRICO DE CERDO A la parrilla, con mazorca de maíz, patatas Crispy y salsa a las 6 pimientos (aparte). GRILLED IBERIAN PORK LOIN On the grill, with corn, Crispy potatoes & six pepper sauce (on the side).	13,00 €
• HAMBURGUESA GOURMET 200 GR. Ternera Angus, ricotta, queso de cabra, guacamole, tomate seco, cebolla roja o cebolla caramelizada. GOURMET HAMBURGER 200 GR. Angus beef, arugula, goat cheese, guacamole, dried tomato, red onion or caramelized onion.	14,00 €
• ENTRECOTE DE BUEY Lomo bajo de buey nacional a la parrilla con salsa a la pimienta. BEEF ENTRECOTE Low loin of grilled beef with pepper sauce.	17,00 €
• SOLOMILLO DE BUEY Trinchado a la parrilla con verduras, acompañado de salsa apicilica de pimientos. GRILLED OX SIRLOIN STEAK Grilled carving with vegetables, accompanied by sweet and sour pepper sauce.	21,00 €

POSTRES CASEROS

DESSERTS HOMEMADE

• TIRAMISÚ Tiramisu.	5,50 €
• CHEESECAKE CON FRUTOS DEL BOSQUE Cheesecake with mixed red fruit.	5,50 €
• BROWNIE CON HELADO DE PISTACHO Brownie with ice cream of pistachio.	6,00 €
• TARTA DE ZANAHORIA Carrot cake.	5,50 €
• HELADO DE MANGO "IMPALA" Ice cream "Impala" mango.	5,50 €
• HELADO DE MARACUYÁ "IMPERIAL" Ice cream "Imperial" passion fruit.	5,50 €
• HELADO DE CHOCOLATE "ROCHER" "Rocher" chocolate ice cream.	5,50 €
• SURTIDO DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA Assortment of fresh seasonal fruit.	6,00 €

Allergens menu

* Si sufres alergias o tienes intolerancias alimentarias, consulta la carta con alérgenos que te facilitará nuestro camarero.
* If you suffer food allergies or intolerances, check our allergens menu that the waiter will provide you



¿Has visto que pinta tan buena tienen nuestros platos? Have you seen how good our dishes look?

@destino56_vlc

T +34 963 724 433

COCKTAILS & PREMIUM

DRINKS

* Consulta nuestra carta de cocteles y copas premium.
* Check our cocktail menu and premium drinks.

Vinos & Cavas



VINOS BLANCOS / WHITE WINE

Hoya de Cadenas (D.O. Valencia) Chardonnay/Sauvignon blanc	15,00 €	Bicos (D.O. Rias Baixas) Albariño	21,00 €
Fustanova (D.O. Valencia) Moscatel/Macabeo/Chardonnay	17,00 €	Con un par (D.O. Rias Baixas) Albariño	21,00 €
Ostras Pedrin (D.O. Valencia) Verdosa 100%	18,00 €	Jose Pariente (D.O. Rueda) Verdejo	23,00 €
El Miracle (D.O. Valencia) Chardonnay/Sauvignon blanc	18,00 €	Pazo San Mauro (D.O. Rias Baixas) Albariño	28,00 €
Simue (D.O. Rueda) Verdejo	19,00 €	Belondrade Lurton (D.O. Rueda) Verdejo	38,00 €
Protos (D.O. Ribera del Duero) Verdejo	20,00 €		

VINOS TINTOS / RED WINE

Hoya de Cadenas (D.O. Valencia) 100% Cabernet Sauvignon	15,00 €	Mil flores (D.O. Rioja) 100% Tempranillo	21,00 €
Miracle Mariscal (D.O. Valencia) 100% Garnacha Tintorera	18,00 €	Con un Par (D.O. Valencia) Monastrell/Petit Verdot	21,00 €
El Miracle (D.O. Valencia) Tempranillo/Shiraz	19,00 €	Coto Mayor Crianza (D.O. Rioja) 100% Tempranillo	22,00 €
Uva Pirata (D.O. Valencia) 100% Petit Verdot	20,00 €	Vega Real Crianza (D.O. Ribera del Duero) 100% Tempranillo	26,00 €
Dolmo Roble (D.O. Ribera del Duero) 100% Tempranillo	20,00 €	Pesquera Reserva (D.O. Ribera del Duero) 100% Tempranillo	47,00 €
Tamaran Roble (D.O. Ribera del Duero) 100% Tempranillo	20,00 €		

VINOS ROSADOS / ROSE WINE

Hoya de Cadenas (D.O. Valencia) 100% Bobal	15,00 €	Miracle (D.O. Valencia) Garnacha/Shiraz	16,00 €
Malvarrosa (D.O. Valencia) Garnacha	16,00 €	Torré Aldea (D.O. Rioja) Garnacha	17,00 €
Sandara Rosado Bobal	16,00 €		

CAVAS / CHAMPAGNES

Hoya Brut Nature (D.O. Cava) Chardonnay Macabeo	18,00 €	Moët & Chandon Brut	70,00 €
Vicente Gandía Brut "Rose" (D.O. Cava) Garnacha	18,00 €	Veuve Clicquot Brut	75,00 €
Juve Camps Brut Selección (D.O. Cava) Xarello, Macabeo y Parellada	23,00 €	Moët & Chandon Brut "Rose"	85,00 €
Freixenet Brut Nature (D.O. Cava) Xarello, Macabeo y Parellada	23,00 €	Veuve Cliquot Brut "Rose"	95,00 €
		Moët Ice	120,00 €
		Dom Pérignon	195,00 €

El champán irá acompañado de una bandeja de fruta de temporada
Champagne comes with a seasonal fruit platter

Cocktails & Premium



DRINKS

COCKTAILS CON ALCOHOL

ALCOHOLIC COCKTAILS

9€

- **CAIPIRINHA:** Cahaca - Azúcar - Lima
Cahaca - Sugar - Lime
- **CAIPIROSKA:** Vodka - Azúcar - Lima
Vodka - Sugar - Lime
- **BELLINI:** Cava - Zumo de melocotón
Champagne - Peach juice
- **MANHATAN:** Whisky - Martini rojo - Angostura
Whisky - Red martini - Angostura
- **LONG BEACH ICED TEA:** Vodka - Rón - Ginebra - Triple seco - Azúcar - Lima - Zumo de arándanos.
Vodka - Rum - Gin - Triple sec - Sugar - Lime - Blueberries juice
- **ROSSINI:** Cava - Zumo de fresa
Champagne - Strawberry Juice
- **MAI TAI:** Rón blanco - Ron añejo - Curaçao - Amareto - Z.Limón - Z.Piña
White & Old Rum - Curaçao - Amareto - Lemon & Peach juice
- **MOJITO:** Rón - Azúcar - Lima - Hierbabuena - Soda
Rum - Lime - Sugar - Mint - Soda water
- **MARGARITA:** Tequila - Mint - Soda - Azúcar - Lima.
Tequila - Triple sec - lime - Sugar.
- **SEX ON THE BEACH:** Vodka - Z.Melocotón - Z.Naranja y Z.Arándanos
Vodka - Peach - Orange & Blueberries juices
- **SAN FRANCISCO:** Vodka - Z.Melocotón - Z.Naranja
Vodka - Peach - Orange juices
- **NEGRONI:** Ginebra - Vermut rojo - Campari - Soda
Gin - Red Martini - Campari - Soda water
- **PIÑA COLADA:** Rón - Malibu - Mangaroca - Z.Piña
Rum - Malibu - Campari - Pineapple juice
- **COSMOPOLITAN:** Vodka triple seco - Z.Arándanos
Vodka triple sec - Blueberries juice
- **COOLER:** Rón añejo - Lima - Azúcar - Naranja - Z.Naranja
Old rum - Lime - Sugar- Ginger ale - Orange juice
- **LONG ISLAND ICED TEA:** Vodka - Rón - Ginebra - Lima - Azúcar - Triple seco - Cola
Vodka - Rum - Gin - Lime - Sugar - triple sec - Coca cola
- **BLODY MARY:** Vodka - Tomate - Sal - Pimienta - Limón
Vodka - Tomato - Pepper - Salt- Lemon
- **DAIQUIRI:** Rón - Azúcar - Lima (Sabores: Fresa/Sandía/Plátano)
Rum - Lime - sugar (Ask for Strawberry, Watermelon or Banana flavour)
- **SWHITE RUSIAN:** Vodka - Licor de café - Nata líquida
Vodka - Coffe liquor - Liquid cream
- **MIAMI ICED TEA:** Vodka - Rón - Ginebra - Blue Curaçao - Lima - Azúcar
Vodka - Rum - Gin - Blue Curaçao - Lime - Sugar
- **AMERICANO:** Campari - vermut rojo - Soda
Campari - Red martini - Soda water

COCKTAILS PREMIUM

ALCOHOLIC PREMIUM COCKTAILS

12€

- **DESTINO 56** Vodka Grey Goose - Blue Curaçao - Zumo de limón
Grey Goose vodka - Blue Curaçao - Juice of lemon
- **BLACK RUSSIAN** Vodka Circo - kahlua
Circo vodka - Kahlua
- **MOSCOW MULE** Vodka Grey Goose - Zumo de limón - Ginger beer
Grey Goose Vodka - Juice lemon - Ginger beer
- **ZACAPA SUMMER** Ron Zacapa - Zumo de manzana - Ginger Ale
Zacapa Rum - Apple juice - Ginger Ale
- **MR HENDRIX** Ginebra hendrick's - Ginger Ale - Zumo de limón
Gin Hendriks - Ginger Ale - Juice lemon
- **SINGLE JACK** Jack Daniel's - Zumo limón - Jarabe de miel
Jack Daniel's - Lemon juice - Syrup of honey

COCKTAILS SIN ALCOHOL

NON ALCOHOLIC COCKTAILS

8€

- **SAN FRANCISCO VIRGIN:** Granadina - Z.Melocotón/Naranja/Piña
Granadine - Peach, Orange & pineapple juices
- **BOO BOO:** Angostura - Granadina - Z.Naranja/Piña
Angostura - Granadine - Orange & pineapple juices
- **MOJITO SPRITE:** Lima - Azúcar - Sprite - Hierbabuena
Lime - Sugar - Sprite - Mint
- **COLADA VIRGIN:** Pulpa de coco - Z.Piña - Azúcar
Coconut pulp - Sugar - Pineapple juice

SANGRÍAS CON ALCOHOL

ALCOHOLIC SANGRIA

1/2L 10€

1L 18€

- **SANGRIA**
Spanish tradicional cocktail
- **SANGRÍA DE CAVA**
Cava sangria & brandy, cointreau & fruit
- **SANGRÍA DE VINO BLANCO**
White wine sangria
- **AGUA DE VALENCIA**
Orange Juice, Cava, Gin & Water Soda
- **LIMONADA**
Vodka - Lemon juice - Lime - Sugar & Water soda

WHISKY PREMIUM

• JACK DANIEL'S SINGLE BARRE	15,00€
• CARDHU	12,00€
• KNOKANDO	12,00€
• JOHNNIE WALKER BLACK LABEL BARRE	12,00€
• JOHNNIE WALKER GOLD LABEL BARRE	15,00€
• MACALLAN AMBER BARRE	16,00€
• CHIVAS	12,00€
• JOHNNIE WALKER PLATINUM	25,00€
• JOHNNIE WALKER BLUE BARRE	38,00€

GIN TONIC PREMIUM

• HENDRICK'S TEN	12,00€	• GIN FOLDS	12,00€
• TANKER'S	12,00€	• FIFTY POUNDS	12,00€
• BROCKMANS	12,00€	• GOLD 999.9	12,00€
• BOTANIC	12,00€	• MOMBASA	12,00€
• LONDON 1	12,00€	• GINMARE	12,00€
• G-VINE	14,00€	• CITADELLE	12,00€
• MARTIN MILLER	10,00€	• BULLDOG	10,00€
• Nº 209	12,00€	• BOTANIC KIDS	10,00€
• PUERTO INDIAS	10,00€		

* Las copas con Tónicas premium tiene 1€ de recargo

Fentimos / Nordic Mist Blue / 1724 / Indi Strawberry / Feber-tree Light / Indi Tonic Water / Fentimosrosse Limonade / Swhweppes Premium / Schwepptes (Ginger & Cardamomo) / Schwepptes (Pimienta Rosa)

VODKA PREMIUM

• GREYGOOSE	15,00€	• BELVEDERE	16,00€
• STOLICHNAYA ELIT	16,00€	• CRISTAL HEAD	16,00€
		• BELUGA	15,00€

RON PREMIUM

• BARCELO IMPERIAL	12,00€	• MATUSALEM23	15,00€
• PAMPERO ANIVERSARIO	12,00€	• ZACAPA23	15,00€
• BRUGAL 1888	15,00€		

BRANDYS

• CARDENAL MENDOZA	10,00€	• CARLOS IMPERIAL	15,00€
• G. DUQUE DE ALBA	10,00€		

CHAMPAGNES & CAVAS

• MÔET & CHANDON BRUT	70,00€	• M&C. ROSÉ	95,00€
• VEUVE CLIQUOT BRUT	75,00€	• VC. ROSÉ	95,00€
• DOM PERIGNON	195,00€		

El champán irá acompañado de una bandeja de fruta de temporada
Champagne comes with a seasonal fruit platter

GRANIZADOS & BATIDOS

FROZEN & MILKSHAKES

6€

CAFÉ / FRESA / PIÑA / PLÁTANO / MANZANA / NARANJA / COCO / SANDÍA / LIMÓN

Si sufres alergias o tienes intolerancias alimentarias, consulta la carta con alérgenos que te facilitará nuestro camarero.

