

Destino 56



MINIMUM PAYMENT WITH CARD 15€

ENTRANTES Y TAPAS

STARTERS

- BRAVAS DE LA CASA** 6.90 €
FRIED POTATOES with brava sauce.
- QUESO FRITO**, con mermelada de frutos del bosque. 8.50 €
FRIED CHEESE with forest fruit jam.
- NACHOS CON CREMA DE QUESO**, 8.90 €
chili con carne picante, guacamole y pico de gallo.
NACHOS WITH CREAM CHEESE,
chili with spicy meat, guacamole and “pico de gallo”.
- CLOCHINAS O MEJILLONES**, según temporada. 8.50 €
MUSSELS ACCORDING TO SEASON.
- GYOZAS** 9.80 €
Mix de seis empanadillas japonesas de verdura y pollo.
GYOZAS Mix of six Japanese vegetable and chicken dumplings.
- CALAMARES A LA ROMANA CASEROS**, 9.90 €
crujientes con “ali oli”.
HOME-MADE FRIED SQUID, crispy with “ali oli”sauce.
- HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO** 9.50 €
AL ESTILO “DESTINO 56”.
SCRAMBLED EGGS WITH IBERIAN HAM “DESTINO56” style.
- DÚO DE PAN BAO DE CHISTORRA** 9.00 €
Con mayonesa sriracha y cebollino fresco
CHISTORRA BAO BREAD DUO
With sriracha mayonnaise & fresh chives
- GAMBAS AL AJILLO** 11.80 €
Colas de gambón, aceite de oliva virgen extra y ajos valencianos.
GARLIC SHRIMPS Shrimp tails, extra virgin olive oil & Valencian garlic.
- CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN IBÉRICO**, 11.50 €
rellenas de deliciosa bechamel y jamón ibérico.
HOMEMADE IBERIAN HAM CROQUETTES,
stuffed with delicious bechamel and iberian ham.
- CROQUETAS CASERAS DE CHIPIRÓN**, 12.50 €
rellenas de deliciosa bechamel y chipirón en su tinta.
HOMEMADE SQUID CROQUETTES,
stuffed with delicious bechamel sauce and baby squid in its ink.
- BRIOCHE DE STEAK TARTAR (2 Unid.)**, 13.50 €
con mahonesa de Sriracha, cebollino fresco y patata paja.
STEAK TARTAR BRIOCHE (2 Units) with Sriracha mayonnaise,
fresh chives and straw potatoes.
- LANGOSTINOS PLANCHA.** 14.50 €
GRILLED PRAWNS.
- TARTAR DE ATÚN.** 16.50 €
Solomillo de atún rojo, salsa yakiniku, mayonesa yakikiku,
mayonesa cítrica, wakame y sesamo tostado.
TUNA TARTARE
Red tuna fillet, yakiniku sauce, yakikiku mayonnaise, citrus
mayonnaise, wakame and toasted sesame.
- TABLA DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA** 17.00 €
Y QUESO MANCHEGO,
acompañado con pan de masa madre y tomate rallado.
IBERIAN HAM OF BELLOTA & CURED CHEESE,
accompanied with sourdough bread and grated tomato.
- CALAMAR DE PLAYA**, 19.50 €
a la parrilla sobre lecho de patatas a lo pobre y salsa Mery.
GRILLED LOCAL SQUID
grilled on a bed of poor potatoes and Mery sauce.
- JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA**, 21.00 €
acompañado con pan de masa madre y tomate rallado.
ACORN-FED IBERIAN HAM, accompanied with sourdoughbread
and grated tomato.

ENSALADAS

SALADS

- ENSALADA CÉSAR.** 9.80 €
Pechuga de pollo, bacon, aderezo “Destino 56”, picatostes,
tomates cherry y lascas de Parmesano.
CÉSAR SALAD
Chicken breast, bacon, Destino 56 dressing, croutons, cherry
tomatoes and Parmesan flakes.
- BURRATA.** 11.80 €
Tomates secos, rúcula fresca, nueces, frambuesa y
piñones tostados en aceite de oliva virgen extra.
“BURRATA” Dried tomatoes, fresh arugula, walnuts, raspberry
and toasted pine nuts in extra virgin olive oil.
- ENSALADA CAPRESE.** 11.50 €
Mozzarella, tomates eco, rúcula fresca, pesto genovese y
albahaca fresca.
CAPRESE SALAD
Mozzarella, organic tomatoes, fresh arugula, pesto genovese
and fresh basil.

HAMBURGUESAS

BURGUER

- HAMBURGUESA DE POLLO:**Pechuga de pollo 9.80 €
crujiente, queso cheddar, guacamole, mayonesa sriracha.
CHICKEN BURGUER:Crispy chicken breast,
cheddar cheese, guacamole, sriracha mayonnaise
- HAMBURGUESA “DESTINO 56”:**Hamburguesa de 12.50 €
ternera, queso, bacon, huevo, lomo adobado, lechuga, tomate y cebolla
“DESTINO 56” BURGUER:Veal burger, cheese, bacon, egg,
marinated loin of pork, lettuce, tomato & onion.
- HAMBURGUESA GOURMET (200gr.)** 14.50 €
Hamburguesa de ternera Angus, rúcula, queso de cabra,
guacamole, tomate seco y cebolla roja o caramelizada.
BURGUER GOURMET (0,440 lb.)
Angus beef burger, arugula, goat cheese, guacamole, dried
tomato and red or caramelized onion.

DESTINO ITALY

- PIZZA MARGARITA:** Tomate , mozzarella, orégano. 9.50 €
MARGARITA PIZZA Tomato, mozzarella chesse & oregano
- PIZZA CALZONE:** Tomate , mozzarella, queso gruyère, 13.50 €
jamón york,huevo, pimienta, cebolla y picante.
CALZONE PIZZA Tomato, mozzarella, gruyere, ham, egg,
pepper, onion and spicy.
- PIZZA DE JAMÓN IBÉRICO:** Queso mozzarella, 14.50 €
tomate, orégano y finas lonchas de jamón ibérico.
IBERIAN HAM PIZZA: Mozzarella cheese, tomato, orégano
& thin slices of Iberian ham.
- PIZZA MARINA:** Tomate, ajo, orégano, mascarpone, 15.50 €
queso mozzarella, gambas y salmón ahumado.
SEA PIZZA: Tomato, garlic, oregano, mascarpone,
mozzarella cheese, prawns and smoked salmon.

PAELLAS*

RICE

Precio por persona
Price per person

- PAELLA DE VERDURAS**, con verduras frescas temporada 12.50 €
VEGETABLES PAELLA with fresh seasonal vegetables.
- PAELLA VALENCIANA**, con pollo, conejo, verduras frescas.12.90 €
VALENCIAN PAELLA with chicken, rabbit and fresh vegetables.
- PAELLA DE MARISCO**, fondo de pescado *, gambas y cigalas.14.50 €
SEAFOOD PAELLA, fish stock *, prawns and crayfish.
- ARROZ NEGRO**, fondo de pescado *, con la tinta del calamar.14.50 €
BLACK RICE, fish stock *, with squid ink.
- ARROZ DEL “SENYORET”**, fondo de pescado *, marisco 14.50 €
pelado, (colas de gambas).
“SENYORET” RICE, fish stock *, peeled shellfish, (prawn tails).

- FIDEUÁ DE MARISCO**, fondo de pescado *, gambas, 14.50 €
cigalas enteras y fideo nº2.
FISH & SEAFOOD NOODLE PAELLA, fish stock *, prawn, crayfish
and noodle nº2.
- PAELLA DE BOGAVANTE**, fondo de pescado * y 21.00 €
bogavante.
LOBSTER PAELLA, fish stock * and lobster .

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

PESCADOS

FISH

- TATAKI DE ATÚN ROJO**, lomo de atún rojo 16.50 €
en costra de sésamo tostado, guacamole y vinagreta de
tomates y cebolla encurtida.
RED TUNA TATAKI, red tuna loin in toasted sesame crust,
guacamole and tomato and pickled onion vinaigrette.
- SALMÓN**, a la plancha, con salsa holandesa, 17.00 €
texturas de remolacha y verduras de temporada al wok.
GRILLED SALMON grilled, with hollandaise sauce, beetroot
textures and seasonal vegetables wok
- LUBINA**, a la plancha con salsa de limón y verduritas baby. 17.00 €
GRILLED SEA BASS, grilled with lemon sauce and baby vegetables.

CARNES

MEATS

- SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO**, 11.50 €
con salsa a la pimienta, patatas gajo y pimientos de Padrón.
GRILLED IBERIAN PORK LOIN, with pepper sauce, potato wedges
and Padrón peppers.
- ENTRECOTTE DE BUEY** 19.00 €
Lomo bajo de buey, trinchado a la parrilla.
BEEF ENTRECOTTE, low loin of beef, carved on the grill.
- SOLOMILLO DE BUEY**, 21.00 €
Trinchado a la parrilla acompañado de puré de patatas
violetas y tomates cherrys confitados.
GRILLED OX SIRLOIN STEAK, Grilled carving accompanied
by mashed potatoes violets and confit cherry tomatoes.

POSTRES CASEROS

DESSERTS HOMEMADE

- TORRIJA DE PAN BRIOCHE**, remojada en leche 5.50 €
y helado de turrón.
BRIOCHE BREAD “TORRIJA” soaked in milk & nougat ice cream.
- TARTA DE ZANAHORIA** 6.00 €
CARROT CAKE
- TIRAMISÚ** Postre italiano a base de mascarpone, 6.50 €
bizcocho, aromatizado con café y espolvoreado con cacao.
TIRAMISU. Italian dessert based on mascarpone, biscuit, flavored
with coffee and sprinkled with cocoa.
- CHEESECAKE** con mermelada de frutos rojos 6.50 €
y trozos de barquillo.
CHEESECAKE with red fruit jam and waffle pieces.
- BROWNIE** de chocolate al 70% con nueces, 6.50 €
caramelo salado y helado de pistacho.
70% CHOCOLATE BROWNIE with nuts, salted caramel
and pistachio ice cream.
- SURTIDO DE FRUTA FRESCA DE TEMPORADA** 6.00 €
Assortment of fresh seasonal *FRUIT*.
- HELADO DE MANGO “IMPALA”** 5.50 €
ICE CREAM” Impala” mango.
- HELADO DE MARACUYÁ “IMPERIAL”** 5.50 €
ICE CREAM” Imperial” passion fruit.
- HELADO DE VAINILLA** 4.50 €
Vanilla *ICE CREAM*.
- HELADO DE CHOCOLATE “ROCHER”** 4.50 €
“Rocher” chocolate *ICE CREAM*.

*Fondo de pescado: Trocitos de calamar, merluza, sepia, gamba pelada y carne de mejillón. *Fish stock: Pieces of squid, hake, cuttlefish, shrimp peeled and mussel meat.

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



PAGO MÍNIMO CON TARJETA 15€