



Valencianísimos

Heladeros artesanos, artesanos

Combinados de cafés



1. **Café Oreo.**
Chocolate blanco, chocolate puro, galleta Oreo y café.



2. **Irlandés.**
Café y whisky escocés.



3. **Café Jijona.**
Turrón de Jijona, café, crema de leche y canela.



4. **Valencianísimos**
Salsa de chocolate, café, helado de vainilla y cacao.



5. **Café Pralinato**
Praliné, café, leche texturizada



6. **Exótico.**
Café, chocolate blanco, café a la canela y leche cremada.



7. **Fugaz.**
Chocolate blanco, café, salsa de rooibos de estrella fugaz, nata y canela.



8. **Tres chocolates**
Chocolate a la taza de la casa, chocolate blanco y onzas de chocolate con leche.

Las tardes de Valencianísimos



1. **Crêpe.** Refresco y crêpe relleno a elegir entre crema pastelera, Nutella o mermelada

2. **Chocotaza.** Chocolate a la taza con bizcochos de soletilla.



3. **Tartas.** Refresco o café y ración de tarta de cualquiera de nuestras variedades (galleta, turrón, caramelia, tres chocolates, tiramisú, nata nuez, whisky, tronco de chocolate, tarta de queso, tarta de avellana).



4. **Flanes.** El delicioso y tradicional flan de Valencianísimos de vainilla, turrón, nata, panacotta, café blanco o bombón.



5. **Tortitas.** Tortitas con Nutella, mermelada o nata.

6. **Gofres.** Refresco y gofre de chocolate o nata.

Desayunos

1. Desayuno.

Café sólo o infusión + un complemento a elegir: repostería de la casa, pastel de cabello, donuts o tostadas con aceite.

2. Desayuno.

Café cortado o con leche+ un complemento a elegir: repostería de la casa, pastel de cabello, donuts o tostadas con aceite.

3. Desayuno.

Café cortado o con leche + tostadas con mantequilla y mermelada.

4. Desayuno.

Zumo de naranja con café cortado o con leche + un complemento a elegir: repostería de la casa, pastel de cabello, donuts o tostadas con aceite.

5. Desayuno.

Cerveza o refresco con su selección de tapa.



Zumos

En todos nuestros locales:

Naranja.

Recién exprimida.

Granada

Recién exprimida. Según temporada.

Pomelo

Recién exprimido. Según temporada.



En Paseo 1:

Ciezano.

Dos melocotones (según temporada)

Verde.

Media manzana, media pera y medio kiwi

Canario.

Medio plátano, una naranja y tres fresas.

Ligero.

Dos zanahorias y media pera

Bunny.

Dos o tres zanahorias y una naranja

Tropical.

Una rodaja de piña y un kiwi

Gustoso.

Una rodaja de piña y una pera

Mazarrón.

Dos o tres tomates (sal y pimienta opcional)

Salud.

Dos zanahorias y una manzana

Detox.

Pomelo y manzana

Zumos personalizados

Creá tu propia mezcla de frutas.

Cafés

1. Cortado

2. Café con leche

3. Café cortado

4. Café cortado latte

5. Café bombón

6. Café sólo largo

7. Capuchino de la casa

8. Mini capuchino

9. Cortado de condensada

10. Descafeinado de sobre

11. Capuchino de sobre

Tés e infusiones

Tés de procedencia.

China Keemun Superior. Té de hoja corta y muy enrollada. Su aroma recuerda al perfume de la orquídea. Suave y ligero, con características dulces y delicadas. Perfectamente adecuado para la tarde o la noche. (4 o 5 minutos de infusión)

Pai Mu Tan. Hecho con tiernas yemas cubiertas de una fina pelusa blanca-plateada, de donde recibe el nombre de té blanco. Tiene un aroma fino, dulce y agradable y da una infusión muy clara. (10 minutos de infusión)

Té negro desteinado. Con un máximo de teína del 0'1%. El cuidadoso proceso de desteinado asegura que se conserven las propiedades del té. (4-5 minutos de infusión)

Tés aromatizados.

Formosa Oolong. Té semifermentado rojizo claro y de sabor suave. Muy fino y equilibrado. (5 minutos de infusión)

Manzana. Té aromatizado con trocitos de manzana.

Imperial de especias. Con sabor a especias (4-5 minutos de infusión)

Tés verdes aromatizados.

Le Touareng. Té Gunpowder aromatizado con hierbabuena. Suave y aromático.

Luz de luna. Té Sencha con sabor a coco y lima. (3-4 minutos de infusión)



Selección de té.

Té fruta de la pasión. Té negro con maracuyá. Contiene vitamina C y produce un efecto sedante al mismo tiempo que analgésico en casos de migraña y cefaleas nerviosas.

Té de vainilla. La vainilla se usa como estimulante aromático, digestivo, así como estimulante del apetito. Tradicionalmente se ha considerado como afrodisíaco.

Té de jazmín. Genera entusiasmo, optimismo y desarrolla la concentración e inspiración.

Té de mango. De sabor exótico y tropical. El fruto del mango es discretamente laxante y contiene vitamina C.

Té al limón. Combinación suave y refrescante por lo que se recomienda en estados febriles y siempre que se tenga sed.

Té Assam. De gran calidad, generoso, tiene cuerpo, firmeza, fuerza y astringencia. Combina con un poco de leche, ideal para la mañana y la tarde.

Té de Ginseng. Su principal efecto es estimulante: aumenta la actividad cerebral, mejora el rendimiento físico e intelectual, así como la potencia sexual, aumenta la resistencia física al frío, al calor y las radiaciones.

Té de miel. Con las propiedades beneficiosas de la miel, se usa en el tratamiento de los catarros e inflamación de las vías respiratorias. Como reconstituyente se recomienda a las personas con anemia o en periodo de convalecencia.

Té Rojo. Se bebe tradicionalmente para disminuir las grasas acumuladas en el cuerpo y el nivel de colesterol. Se sabe que contribuye a la rápida asimilación del alcohol en la sangre y refuerza el metabolismo del hígado.

Té verde. Retrasa el proceso de envejecimiento, ya que reduce los daños producidos por los radicales libres en las células.

Té de canela. Mezcla afrodisíaca y exótica. Estimula la función digestiva y se usa para los dolores de estómago. También se usa como sedante nervioso.

Infusiones gourmet

Poleo (*Mentha pulegium*): es originario de la cuenca mediterránea y de la zona occidental de Asia. Se utilizan las hojas y flores. Ejerce un efecto carminativo diaforético, estimulante y amenagogo. Se recomienda en procesos dolorosos y espásticos de la digestión, como dolores cólicos y flatulentos.

Té (Thea sinensis): Las hojas de este té negro de Ceilán se cortan en trozos de pequeñísimo tamaño para obtener esta infusión de color dorado oscuro, con sabor fuerte y aromático. Un té de gran carácter, ideal para la mañana y la tarde.

Manzanilla (*Matricaria chamomilla*): Selección especial de las mejores flores. Produce una infusión de gran sabor con un color amarillo profundo. Resulta muy útil como sedante nervioso. Posee propiedades digestivas y calmantes. Crece en Europa y llega por el norte hasta Finlandia. (5 minutos de infusión)

Mezclas de hierbas

Hierbas con bayas. Con sabor a grosella negra y zarzamora.

Camilo. Con sabor a naranja. Resulta inmejorable como sedante nervioso y como calmante para dolores de estómago.

Paraíso. Con sabor a limón. Excelente y refrescante.

Ciclón. Para catarras. Con sabor a anís.

Mezclas de frutas

Crema de fresas. Con sabor a fresa, nata y un toque ácido.

Manzana gourmet. Con sabor a manzana y canela (10 minutos de infusión)

Frutas del bosque. Con sabor a arándanos, frambuesa, bayas y un toque ácido.



Rooibos

Estrella fugaz. Rooibos negro aromatizado con sabor a almendra y naranja.

Melón cremoso. Rooibos negro aromatizado con sabor a melón y crema.

Tartas de invierno



1. Tres Chocolates



2. Galleta



3. Whisky



4. Nata, nuez y fresas



5. Turrón



6. Queso



7. Tronco de chocolate



8. Avellana



9. Frutas

Helados todo el año

Nata, vainilla, crema tostada, oreo, chocolate puro, chocolate con leche, tiramisú, kinder, trufa, stracciatella, turrón, limón, fresa, k-bueno.

* Pida su helado de la semana de junio a agosto.

Helados sin azúcar

Turrón, chocolate y vainilla (contienen maltitol, xylitol, inulina, stevia ecológica y tagatosa)

Granizados

Avellana, limón, leche preparada, café, horchata de chufa y café descafeinado

* Si algunos de nuestros helados, sorbetes o granizados no se encuentran disponibles es debido a la rotación por constante innovación.



Heladería Los Valencianísimos
Cieza: Gran vía 88, Paseo 1,
Paseo 45, Plaza España S/N, Cañada de la Horta
Caravaca de la Cruz: Gran vía 57

Valencianos hay muchos, Valencianísimos sólo uno