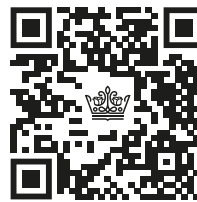
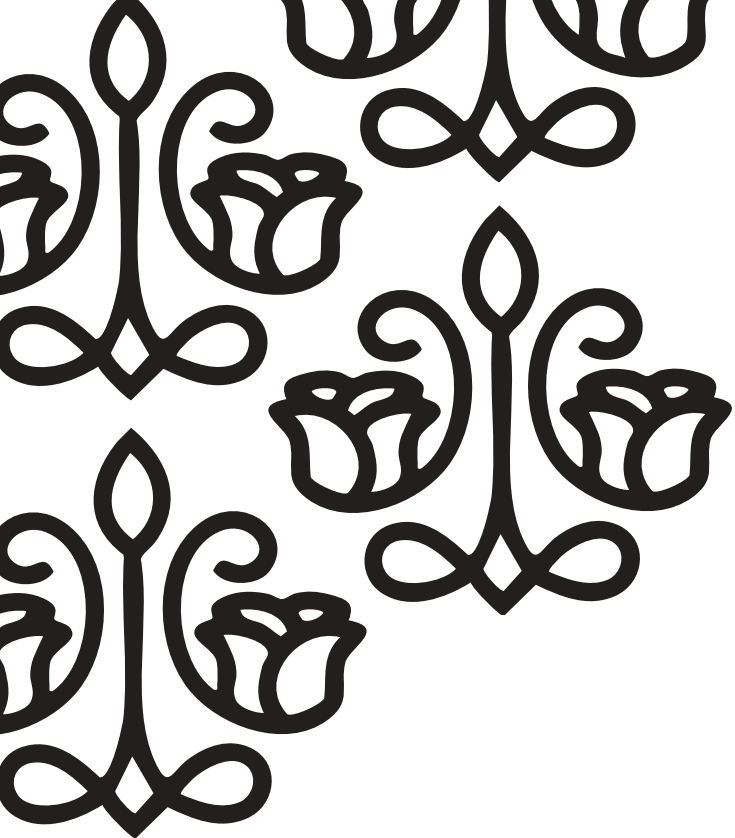




ESTD

1857

**LA MOMA**  
GASTRONÓMICA



**¿Te ha gustado La Moma? Comparte tu opinión para que otros nos conozcan.**

Did you enjoy La Moma? Share your opinion so others can discover us too.

*Ti è piaciuto La Moma? Condividi la tua opinione così anche altri potranno conoscerci.*

## **NUESTROS CHEFS | OUR CHEFS | NOSTRI CHEF**

### **JESÚS MUÑOZ (MADRID, 1987)**

**Formado en València, Jesús ha trabajado en varios países europeos, siempre enfocado en el producto local y de temporada. Ha cocinado en exclusivos resorts escandinavos y en prestigiosos clubes de golf como el Old Head Golf Links (Irlanda). Su cocina combina la técnica del norte con la tradición valenciana.**

Trained in València, Jesús has worked in several European countries, always focusing on local and seasonal ingredients. He has cooked in exclusive Scandinavian resorts and prestigious Irish golf clubs, such as Old Head Golf Links. His cuisine blends northern technique with Valencian tradition.

*Formatosi a València, Jesús ha lavorato in diversi paesi europei, sempre con un'attenzione particolare al prodotto locale e di stagione. Ha cucinato in esclusivi resort scandinavi e in prestigiosi golf club irlandesi come l'Old Head Golf Links. Attualmente è Chef Esecutivo e la sua cucina combina le tecniche del nord con la tradizione valenciana.*

### **MATÍAS SEPÚLVEDA (CHILE, 1977)**

**Inició su trayectoria en Chile, en el restaurante Agua, y continuó en hoteles de Nueva Zelanda y en el prestigioso Ricard Camarena en València. Ha participado como ponente en Madrid Fusión y Gastronomía Valencia. Su cocina tiene como foco el producto, la calidad y la esencia de la alta gastronomía. Actualmente es Chef Creativo.**

He began his career in Chile, at the restaurant Agua, and continued in hotels in New Zealand and at the prestigious Ricard Camarena in València. He has participated as a speaker at Madrid Fusión and Gastronomía Valencia. His cuisine is focused on the product, quality, and the essence of haute cuisine. He is currently Creative Chef.

*Ha iniziato la sua carriera in Cile, presso il ristorante Agua, e l'ha proseguita in hotel in Nuova Zelanda e nel prestigioso Ricard Camarena a València. Ha partecipato come relatore a Madrid Fusión e Gastronomía Valencia. La sua cucina ha come focus il prodotto, la qualità e l'essenza dell'alta gastronomia. Attualmente è Chef Creativo.*

## **Bienvenidos a La Moma: tradición, pecado y virtud**

En el corazón histórico de Valencia, sobre una antigua cisterna y junto a los vestigios de una muralla romana en nuestra cueva, late La Moma Gastronòmica, donde historia y sabor se encuentran. Inspirados por La Moma, símbolo de virtud y tentación, creamos una cocina que equilibra deseo y medida. Cada plato celebra el producto local y la esencia mediterránea, donde tradición y modernidad conviven en armonía.

In the historic heart of Valencia, above an ancient cistern and beside the remains of a Roman wall within our cave, beats La Moma Gastronòmica, where history and flavor meet. Inspired by La Moma, symbol of virtue and temptation, our cuisine balances desire and restraint. Each dish honors local produce and the Mediterranean spirit, where tradition and modernity live in harmony.

*Nel cuore storico di Valencia, sopra un'antica cisterna e accanto ai resti di una muraglia romana nella nostra grotta, pulsa La Moma Gastronòmica, dove storia e sapore si incontrano. Ispirati da La Moma, simbolo di virtù e tentazione, creiamo una cucina che unisce desiderio e misura. Ogni piatto celebra il prodotto locale e l'anima mediterranea, dove tradizione e modernità convivono in armonia.*

**Consulte con nuestro personal  
acerca de los platos fuera de carta.**

Ask our staff about the specials.  
*Chieda al nostro personale  
le proposte della cucina.*



# TAPAS

## Ensaladilla rusa "La Moma" con espuma de mayonesa de lima

La Moma Russian salad with lime mayonnaise foam

*Insalata russa "La Moma" con spuma di maionese al lime*

11,50€

## Ajoarriero con picos de pan

Ajoarriero (cod, potato and garlic dip) with breadsticks

*Ajoarriero (crema di baccalà, patate e aglio) con grissini*

13,50€

## Degustación de croquetas 3 uds. (jamón ibérico, cocido y boletus)

Croquette tasting 3 pieces (Iberian ham, stew and boletus croquettes)

*Degustazione di crocchette (3 pz.) — prosciutto iberico, stufato e funghi porcini*

11,00€

## Pimientos del piquillo rellenos de duxelle de setas sobre crema de queso, nueces y miel (2 uds.)

Piquillo peppers stuffed with mushroom duxelle served with cream cheese, walnuts, and honey (2 pieces)

*Peperoni del piquillo ripieni di duxelles di funghi su crema di formaggio, noci e miele (2 pz.)*

9,50€

## Anchoas del Cantábrico "00" (4 uds.) sobre láminas de pan crujiente y tomate aliñado

Cantabrian anchovies "00" (4 pieces) on crisp bread sheets with seasoned tomato

*Acciughe del Cantabrico "00" (4 pz.) su croccanti sfoglie di pane e pomodoro condito*

17,00€

## Jamón ibérico (100% bellota)

Iberian ham (100% acorn fed)

*Prosciutto iberico (100% ghianda)*

29,00€

## Nuestros quesos de aquí y de allá | Our cheeses from here and there | *I nostri formaggi da qui e da altrove*

24,00€

- **Queso semicurado de vaca D.O. (Menorca)**  
Semi-cured cow cheese (Menorca)  
*Formaggio vaccino semistagionato D.O. (Minorca)*
- **Queso semicurado de oveja D.O. (Cuenca)**  
Sheep semi-cured cheese (Cuenca)  
*Formaggio ovino semistagionato D.O. (Cuenca)*
- **Cashel blue queso azul de vaca D.O. (Irlanda)**  
Cashel Blue cow's blue cheese (Ireland)  
*Cashel Blue, formaggio erborinato vaccino D.O. (Irlanda)*
- **Saint-Maure de cabra y corteza de ceniza vegetal D.O. (Francia)**  
Goat Saint-Maure with vegetable ash rind (France)  
*Saint-Maure di capra con crosta di cenere vegetale D.O. (Francia)*
- **Queso curado de oveja D.O. (Cuenca)**  
Cured sheep cheese (Cuenca)  
*Formaggio ovino stagionato D.O. (Cuenca)*



# TAPAS

## Mejillones al vapor con ajo, vino blanco, limón, laurel y pimienta negra

Steamed mussels with garlic, white wine, lemon, bay leaf and black pepper

*Cozze al vapore con aglio, vino bianco, limone, alloro e pepe nero*

14,00€

## Foie mi-cuit caramelizado, helado de pimiento, reducción de Oporto y tostas

Caramelised foie micuit, pepper ice cream, Oporto wine reduction and toasts

*Foie gras mi-cuit caramellato, gelato al peperone, riduzione di Porto e crostini*

18,50€

## Calamar a la plancha, verduras salteadas, salsa Mery y sal negra

Grilled squid, sautéed vegetables, Mery sauce and black salt

*Calamaro alla griglia, verdure saltate, salsa Mery e sale nero*

22,50€

## Pata de pulpo a la brasa sobre patata, mojo de choriceritos y aceite de oliva virgen

Grilled octopus leg, potato, peppers sauce and virgin olive oil

*Tentacolo di polpo alla griglia su patata, salsa ai peperoni choriceritos e olio extravergine d'oliva*

29,00€

---

## Servicio de pan de cristal con tomate rallado y alioli (por persona)

Crystal bread with grated tomato and aioli (per person)

*Pane cristallo, pomodoro e aioli (a persona)*

2,50€

# NUESTROS APERITIVOS

## Sangría con fruta natural

with natural fruit

*con frutta fresca*

8€ / 18,5€

## Agua de València con zumo atural

with fresh orange juice

*con succo d'arancia fresco*

8€ / 18,5€

## Cosmopolitan

10€

## Martini Extra Dry

5€

## Negroni

10€

## Martini Rosso / Bianco

5€

## Bloody Mary

10€

## Cinzano Rosso / bianco

5€

## Aperol Spritz

8€

## Vermouth de la casa

4,5€



# ENTRANTES | STARTERS | PRIMI PIATTI

## Ensalada verde de col lombarda y kiwi

Green salad with red cabbage and kiwi

*Insalata verde con cavolo rosso e kiwi*

9,50€

## Ensalada de picantón escabechado, canónigos, endivias, melocotones y vinagreta de piñones

Pickled picanton chicken salad with canons, endive, peaches and pine nut vinaigrette

*Insalata di picantón in escabeche, songino, indivia, pesche e vinaigrette ai pinoli*

14,50€

## Crema de hortalizas de temporada con pappadum de lentejas

Seasonal vegetable cream with pappadum lentils

*Crema di ortaggi di stagione con pappadum di lenticchie*

12,50€

## Ceviche de corvina con boniato y maíz cancha

Sea bass ceviche with sweet potato and toasted corn (cancha)

*Ceviche di branzino con patata dolce e mais tostato (cancha)*

16,50€

# ARROCES | RICES | PIATTO DI RISO\*

## Paella o fideuá de verduras

Vegetable paella or fideuá

*Paella o fideuà di verdure*

16,50€

## Paella o fideuá de marisco

Seafood paella or fideuá

*Paella o fideuà ai frutti di mare*

24,00€

## Arroz meloso de pato, setas y foie

Creamy rice with duck, mushrooms and foie

*Riso cremoso con anatra, funghi e foie gras*

19,50€

## Arroz meloso de marisco

Creamy seafood rice

*Riso cremoso ai frutti di mare*

24,00€

## Paella valenciana

Rice with chicken, rabbit, broad beans, artichoke and green beans

*Riso con pollo, coniglio, fave, carciofi e fagiolini*

17,50€

## Arroz o fideuá de pulpo

Octopus rice or octopus fideuá

*Riso o fideuà al polpo*

28,00€

**\*Precio por persona | Mínimo 2 personas | Tiempo de espera 35 min**

\*Price per person | Minimum 2 people | 35 min wait time

\*Prezzo per persona | Minimo 2 persone | Attesa di 35 minuti

# PESCADOS | FISH | PESCE

## Bacalao a baja temperatura sobre verduras, emulsión de ajos negros y su torrezno



Cod at low temperature, vegetables, black garlic emulsion and its skin rashers

*Baccalà a bassa temperatura, con verdure, emulsione di aglio nero e la sua cotenna croccante*

19,00€

## Lubina a la plancha con alcachofas, verduras salteadas y beurre blanc de avellanas



Grilled sea bass with artichokes, sautéed vegetables and hazelnut beurre blanc

*Branzino alla griglia con carciofi, verdure saltate e beurre blanc alle nocciole*

19,50€

## Atún del Mediterráneo con espárragos de Navarra, reducción de cítricos y huevas de mújol



Grilled Mediterranean tuna with asparagus, citrus reduction and grey-mullet roe

*Tonno del Mediterraneo con asparagi di Navarra, riduzione di agrumi e uova di muggine*

22,00€

# CARNES | MEAT | CARNE

## Rabo de ternera deshuesado, parmentier de chirivía y jugo de su cocción



Boneless tail of veal, parsnip parmentier and cooking juice

*Coda di vitello disossata, parmentier di pastinaca e il suo fondo di cottura*

23,50€

## Entrecot bajo de vaca, salsa a escoger

Beef entrecôte, sauce of your choice

*Entrecôte di manzo, salsa a scelta*

33,00€ (350 g)

## Solomillo de ternera, salsa a escoger

Beef tenderloin, sauce of your choice

*Filetto di manzo, salsa a scelta*

26,00 € (200 g) | 41,00€ (350 g)

## SALSAS | SAUCES | SALSE

**Bearnesa** · Bearnaise sauce · *Salsa bernes*



**Salsa de trufa** · Truffle sauce · *Salsa al tartufo*



**Salsa tártara** · Tartar sauce · *Salsa tartara*



**Pedro Ximénez** · Pedro Ximénez · *Pedro Ximénez*



## GUARNICIONES | SIDES | CONTORNI

**Arroz jazmín** · Jasmine rice · *Riso jasmine*

4,50€

**Patatas fritas** · French fries · *Patatine fritte*

3,50€

**Espárragos** · Asparagus · *Asparagi*

4,50€

**Pimientos de Padrón** · Padrón peppers · *Peperoni del Padrón*

4,50€

## POSTRES | DESSERTS | DOLCI

### **Pudin de Calatrava, crema catalana y lima** 🌾 🍷 🍋

Calatrava Bread Pudding, Catalan cream and lime

*Budino di Calatrava, crema catalana e lime*

8,50€

### **La Sacher de La Moma** 🌾 🍷 🍋

La Moma's Sacher

*La Sacher di La Moma*

9,00€

### **Piña asada salteada en brandy, helado de coco y sirope de lima Kaffir** 🌾 🍷 🍋

Grilled pineapple with brandy, coconut ice cream and Kaffir lime syrup

*Ananas arrosto sfumato al brandy, gelato al cocco e sciroppo di lime Kaffir*

8,50€

### **Tarta fría de queso casera con confitura de frutos rojos** 🌾 🍷 🍋

Homemade cheese cake with red berries marmalade

*Torta al formaggio fatta in casa con confettura di frutti rossi*

8,50€

## CAFÉ | COFFEE | CAFFÈ

### **Café solo**

Espresso

*Caffè espresso*

1,8€

### **Cortado**

Macchiato

*Caffè macchiato*

2€

### **Americano**

Americano

*Americano*

2€

### **Café con leche**

Coffee with milk

*Caffè latte*

2,5€

### **Capuchino**

Capuccino

*Capuccino*

2,7€

### **Bombón**

Espresso with condensed milk

*Espresso con latte condensato*

2,5€

### **Carajillo**

Coffee with liquor

*Caffè con liquore*

3€

### **Cremaet**

Valencian coffee

*Caffè valenciano*

3,5€

### **Café Irlandés**

Irish coffee

*Caffè irlandese*

5€

### **Té o Roibos**

Tea or Rooibos

*Tè o Rooibos*

2€



# BEBIDAS | DRINKS | BEVANDE

## SIN ALCOHOL · NON-ALCOHOLIC · ANALCOLICO

<b>Agua mineral Lanjarón 0,5 l</b> · Still mineral water 0,5 l · <i>Acqua filtrata 0,5 l</i>	<b>2,5€</b>
<b>Agua filtrada 0,5 l</b> · Filtered water 0,5 l · <i>Acqua filtrata 0,5 l</i>	<b>2€</b>
<b>Agua con gas pequeña</b> · Sparkling water (small) · <i>Acqua frizzante (piccola)</i>	<b>2,5€</b>
<b>Agua con gas grande</b> · Sparkling water (large) · <i>Acqua frizzante (grande)</i>	<b>3,5€</b>
<b>Zumo de naranja natural</b> · Fresh orange juice · <i>Succo d'arancia fresco</i>	<b>4€</b>
<b>Zumos</b> · Bottled juice · <i>Succo in bottiglia</i>	<b>2,5€</b>
<b>Refrescos</b> · Soft drinks · <i>Bibite analcoliche</i>	<b>2,5€</b>
<b>Lipton limón</b> · Lipton lemon · <i>Lipton limone</i>	<b>3€</b>
<b>Aquarade naranja o limón</b> · Aquarade orange or lemon · <i>Aquarade arancia o limone</i>	<b>3€</b>
<b>Tónica</b> · Tonic water · <i>Acqua tonica</i>	<b>3€</b>

## CERVEZAS · BEERS · BIRRE

<b>Águila doble</b> · Double lager · <i>Bionda doppia</i>	<b>3,8€</b>
<b>Águila pinta</b> · Lager pint · <i>Bionda pinta</i>	<b>5,5€</b>
<b>Águila jarra 1 l</b> · Lager 1 l mug · <i>Bionda boccale 1 l</i>	<b>10€</b>
<b>Heineken</b> · Heineken · <i>Heineken</i>	<b>3,5€</b>
<b>Amstel Oro Tostada</b> · Brown beer · <i>Ambrata</i>	<b>3,5€</b>
<b>Sin alcohol</b> · Non-alcoholic beer · <i>Analcolica</i>	<b>3,5€</b>
<b>Sin gluten</b> · Gluten-free beer · <i>Senza glutine</i>	<b>3,5€</b>
<b>Tyris valenciana artesana</b> · Valencian craft beer · <i>Birra artigianale valenciana</i>	<b>4,5€</b>

# VINOS | WINES | VINI

## TINTOS · REDS · ROSSI

	COPA glass calice	BOTELLA bottle bottiglia
CASAGRANDE   D.O. Utiel-Requena (Bobal)	4,5€	24€
RIPPA DORII   D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)	4,5€	24€
MONTECILLO EDICIÓN LIMITADA 2017   D.O. Rioja (Graciano, Tempranillo)	4,5€	24€
LEGARIS ROBLE   D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)		25€
ONTAÑÓN ANTOLOGÍA   D.O. Rioja (Tempranillo, Graciano, Garnacha)		25€
VICENTE GANDIA BOBAL NEGRO   D.O. Utiel-Requena (Bobal)		27€
COTO DE IMAZ   D.O. Rioja (Tempranillo)		28€
CASAGRANDE CRIANZA   D.O. Valencia (Tempranillo, Syrah, Garnacha)		32€
EL PILLO   D.O. Toro (Tinta de Toro)		32€
MARQUÉS DE VARGAS   D.O. Rioja (Tempranillo, Mazuelo, Garnacha)		38,5€
CONDE DE SAN CRISTÓBAL   D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)		38,5€
CLOS DE GALLUR (EDIC. LIMITADA)   D.O. Valencia (Shiraz, Tempranillo, Cabernet Sauvignon)		48€
MI LUGAR QUEIRÓN CRIANZA   D.O. Rioja (Tempranillo, Garnacha)		49€

## BLANCOS · WHITES · BIANCHI

CEREMONIA   D.O. Utiel-Requena (Sauvignon Blanc)	4,5€	24€
BOYANTE   D.O. Rueda (Verdejo)	4,5€	24€
875   D.O. Rioja (Chardonnay)	4,5€	24€
LEGARIS VERDEJO   D.O. Rueda (Verdejo)		25€
LA DUDA   D.O. Monterrei (Godellos)		25€
PULPO ALBARIÑO   D.O. Rías Baixas (Albariño)		27€
VICENTE GANDÍA BOBAL BLANCO   D.O. Utiel-Requena (Bobal)		27€
LOS CURAS   D.O. Rueda (Verdejo)		45€
CONDE DEL PAZO   D.O. El Bierzo (Godello)		32€
PAZO SAN MAURO VB   D.O. Rias Baixas (Albariño)		48€

# VINOS | WINES | VINI

## ROSADOS · ROSÉS · ROSATI

	COPA glass calice	BOTELLA bottle bottiglia
MONTECILLO ROSADO   D.O. Rioja (Tempranillo, Garnacha tinta, Viura)	4,5€	24€
PINCERNA   D.O. León (Pietro Picudo)		25€
BOYANTE ROSADO   D.O. Navarra (Garnacha, Tempranillo)		25€
BOBAL ROSA   D.O. Utiel-Requena (Variedad Bobal)		27€

## CAVA & CHAMPAGNE

ROGER DE FLOR   D.O. Cava (Xarel·lo, Macabeu, Parellada)	4,5€	24€
CODORNIU PRIMA VIDES BRUT   D.O. Cava Penedés (Macabeo, Parellada, Xarel·lo)		27€
CODORNIU ARS COLLECTA   D.O. Cava Penedés (Chardonnay, Xarel·lo, Parellada)		48€
ARS COLLECTA ROSÉ   D.O. Cava Penedés (Pinot Noir, Xarel·lo, Trepát)		48€
BOLLINGER   D.O. Champagne (Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier)		89€
MOËT & CHANDON   D.O. Champagne (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir)		70€

## VINO DULCE · DESSERT WINE · VINO DULCE

BOBAL DULCE VICENTE GANDÍA   D.O. Utiel-Requena (Bobal)	4,5€	27€
NÉCTAR DE FARRUCHE   D.O. Valdepeñas (Uvas pasas de viñas viejas de tempranillo) Raisins from old-vine tempranillo grapes · <i>Uvetta da vecchie vigne di uva tempranillo</i>	4,5€	32€



# COPAS | SPIRITS | DISTILLATI

## LICORES · LIQUORS

	CHUPITO	COPA
JÄGERMEISTER	3,5€	5€
CAMPARI	3,5€	5€
LIMONCELLO	3,5€	5€
GRAPPA	3,5€	5€
AMARETTO	3,5€	5€
AMARO DEL CAPPO	3,5€	5€
SAMBUCA MOLINARI	3,5€	5€
ORUJO DE HIERBAS	3,5€	5€
ORUJO BLANCO	3,5€	5€
BAILEYS	3,5€	5€
MARIE BRIZARD	3,5€	5€
TIA MARIA	3,5€	5€
CASALLA	3,5€	5€
TEQUILA JOSE CUERVO	3,5€	5€

## WHISKY

	COPA
CARDHU 12	14€
MACALLAN 12	14€
CHIVAS 12	12€
GLENFIDDICH 12	12€
BOURBON BULLEIT	12€
JW BLACK LABEL	10€
JACK DANIEL'S	10€
DEWAR'S WHITE LABEL	9€
JW RED LABEL	9€

## RON & VODKA | RUM & VODKA

ZACAPA	14€
BACARDÍ	9€
BARCELÓ	9€
BRUGAL	9€
CACIQUE	9€
NEGRITA	8€
GREY GOOSE	14€
ABSOLUT	10€
SMIRNOFF	9€
MOSKOVSKAYA	9€

## GINEBRA | GIN

MARTIN MILLERS	11€
HENDRICK'S	11€
NORDÉS	11€
BOMBAY SAPHIRE	11€
BULLDOG	11€
BROCKMANS	11€
SEAGRAMS	10€
PUERTO DE INDIAS	10€
BEEFEATER	9€
TANQUERAY	9€
MASTERS	9€

**¿Planeando una comida en grupo?  
Descubre y reserva nuestros menús  
especiales en la web.**

Planning a group meal? Discover and  
book our special menus online.

*Stai organizzando un pranzo di gruppo?  
Scopri e prenota i nostri menu speciali sul sito.*

**lamoma.com**



**La Moma es solo el comienzo.  
Descubre nuestros otros espacios.  
Misma calidad, diferentes experiencias.**

La Moma is just the beginning. Explore our other venues.  
Same quality, new experiences.

*La Moma è solo l'inizio. Scopri gli altri locali del nostro gruppo.  
Stessa qualità, esperienze diverse.*



**BARRAIVAS**  
GASTRONOMIC • BAR

*La*  
**MARXA**  
COCTELERÍA



## ALÉRGENOS | ALLERGENS | ALLERGENI



**Gluten**  
Gluten  
Glutine



**Crustáceos**  
Crustaceans  
Crosteacei



**Huevos**  
Eggs  
Uova



**Pescado**  
Fish  
Pesce



**Cacahuetes**  
Peanuts  
Arachidi



**Soja**  
Soybeans  
Soia



**Leche y lactosa**  
Milk and lactose  
Latte e lattosio



**Frutos de cáscara**  
Nuts  
Frutta a guscio



**Apio**  
Celery  
Sedano



**Mostaza**  
Mustard  
Senape



**Sésamo**  
Sesame seeds  
Semi di sesamo



**Sulfitos**  
Sulphites  
Solfiti



**Altramuces**  
Lupin  
Lupini



**Moluscos**  
Molluscs  
Mollusch

**Según lo dispuesto en el Real Decreto 1021/2022, se informa a los consumidores que los productos de la pesca que se sirven crudos o poco cocinados han sido previamente congelados conforme a la normativa vigente, o proceden de acuicultura exenta de dicho tratamiento.**

In accordance with Royal Decree 1021/2022, consumers are informed that fishery products served raw or undercooked have been previously frozen in compliance with the applicable regulations, or come from aquaculture exempt from such treatment.

*Ai sensi del Regio Decreto 1021/2022, si informa la clientela che i prodotti della pesca serviti crudi o poco cotti sono stati preventivamente congelati secondo la normativa vigente, oppure provengono da acquacoltura esente da tale trattamento.*