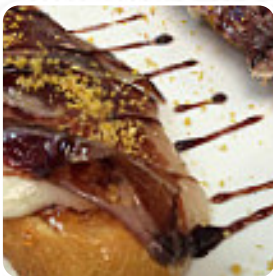
 Enlace de código QR al menú de Villa Fusio



Carta de menús Villa Fusio

<https://carta.menu>

Avenida Escultor Ramón Inglés, 52, Bétera, Spain



La carta de Villa Fusio 's de Bétera incluye **105** platos. En promedio los platos o bebidas en la [el menú](#) cuestan aproximadamente 14 €. Las categorías pueden ser visualizadas en la carta de menú a continuación. Lo que no le gusta a [Francisco T](#) de Villa Fusio:

Es la segunda vez que vamos y esta vez no hemos salido tan contentos. Elegimos mesa en terraza en base a fotos que habíamos visto de la misma, la realidad no tiene nada que ver. La terraza era toda cubierta con ventiladores de techo, una decoración fría o más bien inexistente, en muchos bares la cosa está más cuidada, repito una pena. En el interior del restaurante mucho mejor. Una pena porque la terraza/jardín bien... [leer más](#). Si el clima es agradable, también puedes ser atendido al aire libre. Villa Fusio de Bétera, es un restaurante que sirve picante platos españoles tradicionales, además, a los invitados les encanta la creativa combinación de diferentes menús con nuevos y parcialmente experimentales ingredientes - un hermoso ejemplo de una exitosa fusión asiática. Por supuesto, también se incorporan los más diversos ingredientes en las más creativas combinaciones y variaciones - siguiendo el lema de la **cocina fusión** en el menú, el restaurante proporciona también *comidas del entorno* [europeo](#).

Carta de menús Villa Fusio



Bebidas alcohólicas

SANGRÍA

Süße desserts

DUENDE

Marisco

CALAMAR

Entradas

ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA Y FRUTOS SECOS \$10.9

Starters

CALAMARES A LA ANDALUZA \$10.9

Pescado y marisco

ARROZ NEGRO

Pollo

POLLO CRUJIENTE CON PATATAS

Fischsgerichte

PAELLA

Aperitivos

HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMÓN IBÉRICO \$13.1

Arroces y fideuas

ARROZ DE CARABINERO \$20.7

Café

CAFÉ

Sauces & butters

MANTEQUILLA DE AJO

Arroces y paellas

ARROZ NEGRO CON GAMBAS \$15.3

Arroces secos

ARROZ DEL "SENYORET" \$15.3

Y para terminar...

TIRAMISÚ A NUESTRO ESTILO \$6.0

Menú infantil 10€

HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMÓN DE TERUEL

Plato a elegir

ESPAGUETI CON TOMATE ARTESANO, ORÉGANO Y PARMESANO

Bebida y postre

FRIGOCHUCHES O HELADO DE NATA Y FRESA

Vinos rosados

INURRIETA. D.O. NAVARRA \$15.3

EXCELLENS ROSE. MARQUÉS DE CÁCERES. D.O. RIOJA \$16.4

Arroces y fideos (mínimo 2

Carta de menús Villa Fusio



raciones

ARROZ DE PATO, SETAS Y
ALCACHOFAS \$13.6

PAELLA VALENCIANA DE POLLO Y
CONEJO (POR ENCARGO) \$13.6

Vinos tintos d.o. almansa

LA QUINTA DE RAFA. 6 MESES DE
BARRICA \$16.4

VOLVER CUVÉE CAÑIZARES. 20
MESES DE BARRICA \$31.7

vinos tintos formato pequeño

AZPILICUETA 3/8. CRIANZA. \$12.0

MARQUÉS DE CÁCERES 3/8.
CRIANZA. \$12.0

Ensaladas

ENSALADA DE POLLO CRUJIENTE
CON SALSA DE MIEL Y MOSTAZA \$12.0

ENSALADA DE SALMÓN
AHUMADO CON SALSA DE YOGUR \$12.6

CARPACCIO DE ATÚN AHUMADO
CON CANÓNIGOS Y PARMESANO \$13.1

Cavas

IDILICUM BRUT. DOMINIO DE LA
VEGA. \$15.3

AUTHENTIC BRUT NATURE.
DOMINIO DE LA VEGA. \$19.6

DE NIT ROSADO BRUT NATURE.
RAVENTÓS I BLANC. \$25.1

vinos tintos d.o. ribera del duero

PRADO REY. ROBLE 6M. \$17.5

VALDERIZ SITIO DE
VALDEHERMOSO. ROBLE 9M. \$19.6

QUINTA DE TARSUS. CRIANZA. \$25.1

Los platos se preparan con estos ingredientes

AJO

MANTECA

ARROZ

Este tipo de platos se sirven



PEZ

CORDERO

HELADO

Pescados

BACALAO ISLANDÉS GRATINADO
CON "ALL I OLI" ARTESANO \$14.2

BACALAO ISLANDÉS GRATINADO
CON GAMBAS Y BECHAMEL DE
PUERROS \$15.3

MERLUZA CON GAMBAS,
TRIGUEROS Y PESTO DE
ALBAHACA \$13.6

LUBINA A LA PLANCHA \$15.3

Vinos tintos d.o. rioja

MARQUÉS DE CÁCERES.
CRIANZA \$18.6

AZPILICUETA. CRIANZA. \$18.6

BAIGORRI. CRIANZA. \$20.7

MARQUÉS DE MURRIETA.
RESERVA. \$31.7

Carta de menús Villa Fusio



Arroces y fideos (mínimo 2 raciones)

“ROSEJAT” DE FIDEOS FINOS NEGROS CON GAMBAS	\$14.2
“FIDEUÀ” DE FIDEOS FINOS CON GAMBAS	\$14.2
ARROZ DE BACALAO, AJETES TIERNOS Y HABITAS BABY	\$14.2
ARROZ MELOSO DE “CARRANCS” CON GAMBAS	\$16.9
ARROZ DE SECRETO IBÉRICO, BOLETUS Y FOIE (POR ENCARGO)	\$16.4

Carnes

BROCHETAS DE POLLO YAKITORI CON PASTA, VERDURAS Y SÉSAMO	\$13.6
BROWNY DE COSTILLA DE CERDO DESMIGADA CON SALSA DE ESPECIAS	\$13.6
CARRILLERA IBÉRICA CON SALSA AL FOIE	\$13.6
PALETILLA DE CORDERO CONFITADO CON SALSA DE MIEL Y ROMERO	\$15.3
SECRETO IBÉRICO CONFITADO CON “CHIMICHURRI” ARGENTINO	\$15.3
ENTRECOT DE VACA (350 G. CON SAL NEGRA	\$20.7

Vinos tintos valencianos

VINOS TINTOS VALENCIANOS	\$15.3
TARIMA SELECCIÓN SYRAH Y MONASTRELL. D.O. ALICANTE	\$15.3
MALA VIDA. D.O. VALENCIA	\$16.4
BOBAL EN CALMA. DOMINIO DE LA VEGA. D.O. UTIEL-REQUENA	\$17.5
LES ALCUSES. CELLER DEL ROURE. D.O. VALENCIA	\$19.6

TARIMA HILL. D.O. ALICANTE	\$20.7
ALICANTE BOUSCHET. CRIANZA. D.O. ALICANTE	\$24.0
MADURESSA. CELLER DEL ROURE. D.O. VALENCIA	\$31.7

Postres



PIÑA NATURAL	\$4.4
HELADO	\$5.5
SORBETE DE FRAMBUESA Y ESPUMA DE MARACUYÁ	\$6.0
MUS DE NARANJA CON SORBETE DE MANDARINA	\$6.0
TARTA CARROT DE ZANAHORIA Y CREMA	\$6.0
TARTA “SACHER” DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA	\$6.0
“BROWNY” DE CHOCOLATE Y NUECES CON HELADO DE VAINILLA	\$6.5
COULAN DE CHOCOLATE CALIENTE CON HELADO DE VAINILLA	\$7.1
TATÍN DE MANZANA ASADA CON HELADO DE LECHE MERENGADA	\$7.6

Vinos blancos

TARIMA MEDITERRÁNEO. MOSCATEL Y MERSEGUERA. D.O. ALICANTE	\$15.3
RAFAEL CAÑIZARES. SAUVIGNON BLANC. D.O. ALICANTE	\$15.3
PALOMO COJO. VERDEJO. D.O. RUEDA	\$16.4
JAVIER SANZ. VERDEJO. D.O. RUEDA	\$17.5
AZPILICUETA FERMENTADO EN BARRICA. VIURA. D.O. RIOJA	\$16.4

Carta de menús Villa Fusio



PRADO REY FERMENTADO EN BARRICA. D.O. CASTILLA \$17.5

RECUÉRDAME. DOMINIO DE LA VEGA. D.O. UTIEL-REQUENA \$17.5

CULLEROT. CELLER DEL ROURE. D.O. VALENCIA \$17.5

CONDES DE ALBAREI. D.O. ALBARIÑO \$17.5

MESTIZAJE. MUSTIGUILLO. D.O. FINCA EL TERRERAZO \$19.6

TARIMA HILL CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA. D.O. ALICANTE \$19.6

LUNA BERBERIDE GODELLO D.O. BIERZO \$19.6

PATO MAREADO ALBARIÑO. D.O. MONTERREI \$20.7

Tapas

TOSTA DE SARDINA AHUMADA, TOMATE Y PIÑONES \$4.9

CRUJIENTE DE SUAVE AJO ARRIERO \$3.8

BROCHETA CRUJIENTE DE GAMBA, TRIGUEROS Y SALSA TERIYAKI \$4.4

PATATAS BRAVAS A NUESTRO ESTILO \$7.6

ESCALIVADA DE VERDURAS ASADAS CON VENTRESCA DE BONITO Y PIÑONES \$12.0

SELECCIÓN DE IBÉRICOS DE GUIJUELO, QUESO CURADO, TOSTAS Y TOMATE \$14.2

FOIE DE PATO "MICUIT" CON HIGOS, MANZANA Y TOSTAS \$12.0

QUESO BRIE FRITO CON MERMELADA DE ARÁNDANOS \$10.9

CROQUETAS DE COCIDO (6U. \$9.3

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (6U. \$9.3

CROQUETAS DE RABO DE TORO ESTOFADO (6U. \$10.4

RAVIOLIS DE BOLETUS CON BECHAMEL DE TRUFA \$10.9

REVUELTO DE BOLETUS, CEBOLLA CARAMELIZADA Y JAMÓN IBÉRICO \$13.1

CALAMAR DE PLAYA PLANCHA CON SALSA MERY \$16.4

PULPO CON PATATA CREMOSA Y PIMENTÓN DE LA VERA \$17.5

Carta de menús Villa Fusio



Villa Fusio

Avenida Escultor Ramón Inglés,
52, Bétera, Spain

Horario de apertura:

Lunes 13:30-17:30
Martes 13:30-17:30
Miércoles 13:30-17:30
Jueves 13:30-17:30
Viernes 13:30-17:30
Sábado 13:30-17:30

Hecho con carta.menu

