

CASA D'ARAGONA

Casa d'Aragona es un proyecto fundado en valores como historia, tradición, pasión y unión.

El nombre se inspira en la antigua Corona de Aragón, cuyo reinado Valencia y el sur de Italia compartieron durante más de 300 años fusionando costumbres, dialectos y tradiciones culinarias.

El período aragonés fue una época determinante para las ciudades del Reino: Valencia vivió su “Siglo de oro” y Nápoles se denominó “Capital del Renacimiento Europeo”, por su gloria y por las geniales intervenciones político-culturales aportadas por los reyes españoles.

Esta historia nos ayuda a entender cómo es posible que dos pueblos geográficamente tan distantes sean tan parecidos y conectados entre ellos.

Pan artesanal horneado, pizza auténtica de Nápoles, productos típicos del sur y recetas auténticas os acompañarán en esta deliciosa experiencia multisensorial que os guiará hacia las verdaderas raíces de la cocina italiana.



PANADERÍA

PANE

Servicio de pan casero con aceite de oliva virgen extra

El precio se entiende por persona

2

L'ORO DI NAPOLI

Pizza frita y luego terminada en el horno con Tomate San Marzano DOP cocido a baja temperatura 48 horas, Parmigiano Reggiano DOP curado 36 meses, albahaca, aceite de oliva virgen extra

14

LAS ENSALADAS

COSTIERA AMALFITANA

Lechuga, tomate, cebolla roja, aceitunas negras de Gaeta, alcaparras, anchoas del Cantábrico, citronette

16

MEDITERRANEA

Lechuga mixta, Mozzarella di Bufala Campana DOP, ventresca de atún, tomates del Vesuvio, polvo de aceitunas negras

18

TORNA A SORRENTO

Lechuga romana, patatas, pulpo, gambas, tomate cherry confitado, perejil y limón de Sorrento

18

PARA COMPARTIR

LA TABLA DEL ARTESANO

Selección de embutidos artesanales italianos

20

LA TABLA DEL MAESTRO

Selección de quesos afinados italianos

20

LA GRAN TABLA DE CASA

Tabla mixta de Embutidos y Quesos Italianos

35

Consumo mínimo: un plato por persona.

LE ORIGINI DELLA CUCINA



ENTRANTES

BURRATA TRICOLORE	16
Burrata de búfala, mermelada de tomate casera, pesto de albahaca	
VITELLO TONNATO	17
Láminas de ternera con emulsión de atún y alcaparras de Gaeta	
CARCIOFI CONFIT	16
Alcachofas confitadas a la brasa, fondue de Grana Padano DOP, menta, tomates secos y polvo de aceitunas negras de Caiazzo	
PARMIGIANA	16
Milhojas de berenjena, tomate, provola di Agerola, albahaca, Parmigiano Reggiano DOP gratinado	
MOSCARDINI ALLA LUCIANA	19
Pulpos con Pomodoro San Marzano DOP, alcaparras, aceitunas negras y perejil	
IMPEPATA DI COZZE	14
Mejillones al vapor, pimienta negra con limón	
FIGLIATA DI BUFALA	20
Mozzarella di Bufala Campana DOP rellena de perlas de mozzarella, tomates sicilianos rojos, aceite de oliva virgen extra, albahaca	

CARPACCIOS

CARPACCIO AI FUNGHI	16
Setas Portobello, almendras tostadas, escamas de Parmigiano Reggiano DOP, pesto de rúcula	
CARPACCIO DI PICANHA	22
Láminas de carne marinada con pimienta negra y hierbas, crema de ricotta de búfala, crumble de Parmigiano Reggiano DOP *Suplemento de láminas de trufa - 6	
CARPACCIO DI POLPO	20
Pulpo marinado acompañado de salsa de lima y perejil, esferas de aceite	



TARTARES

TARTARE DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO	25
Atún rojo, orégano de Pantelleria, sal Maldon, pimienta, aceite de limón y polvo de alcaparras	
TARTARE DI MANZO	23
Filete de Rubia Gallega, aceitunas negras, alcaparras, limón, huevo crujiente, chalote y pimienta picante	

PASTA

LA TRADICIÓN

PACCHERO AL RAGÙ NAPOLETANO	22
Pasta con ragù de carne napolitano cocido a baja temperatura, Parmigiano Reggiano DOP, albahaca	
CANDELE ALLA GENOVESE	22
Pasta corta de Campania con carne de ternera cocida a baja temperatura, vino blanco, cebolla cobriza, apio y zanahorias	
CANNELLONI REALI	29
Cannelloni con ratatouille de solomillo de vaca cortado a cuchillo, setas shimeji, crema de boletus, Provolone del Monaco DOP, Parmigiano Reggiano DOP, láminas de trufa	
LA CARBONARA	18
Rigatoni trafileando al bronce, Guanciale di Cinta Senese DOP, Pecorino Romano DOP, crema de yemas de huevo, pimienta negra tostada *Suplemento de láminas de trufa - 6	
FETTUCCELLE AL TARTUFO NERO	28
Fettuccelle, matequilla, huevo poché, láminas de trufa	
MACCHERONI ALLA NORMA	19
Maccheroni trafileato al bronce con tomates cherry, berenjenas fritas, ricotta salata y albahaca	
SPAGHETTONE ALLA NERANO	20
Spaghettoni con crema de calabacín, chips de calabacín fritas, Provolone del Monaco DOP *Suplemento tartar de gamba roja - 7	



MARES DEL SUR

SPAGHETTI VONGOLE E BOTTARGA	23
Spaghetti con almejas, bottarga	
PUTTANESCA DI TONNO ROSSO	26
Linguine con atún rojo, aceitunas negras, alcaparras, tomates del Vesuvio	
SPAGHETTONE DEL VICERÉ	22
Spaghettono quadrato con pesto de rucula con almendras casero y mejillones	
GNOCCHETTI DI MARE AL SENTORE DI AGRUMI	25
Gnocchetti frescos con mariscos, ralladura de naranja valenciana y Limone di Sorrento IGP.	

EL RISO

RISOTTO SORRENTO	28
Arroz Acquerello, bisque de cigala, tartar de cigala, Limone di Sorrento IGP	
RISOTTO DEL MONTE	26
Arroz Acquerello, boletus y setas de temporada, fondue de Provola di Agerola, guanciaie crujiente	



CARNES Y PESCADOS

FILETTO ALL'ARAGONESE	30
Filete de ternera con nuestra salsa Aragonesa y puré de patatas trufadas	
ENTRECÔTE DI MANZO	29
Entrecôte de ternera 400 gr madurada 45-60 días, acompañado de verduras de temporada	
COTOLETTA MILANESE AI PROFUMI DEL SUD	26
Carne de ternera 400 gr con hueso, frita y empanada con pan rallado, almendras, polvo de alcaparras, orégano, lime, perejil y pimienta negra, acompañada con chips de patatas baby y mayonesa al lime	
LUBINA AL HORNO	27
Lubina al horno con verduritas salteadas, polvo de alcaparras y zest de lime	



LA PIZZA NAPOLETANA

La historia de la pizza relata una tradición de pobreza y riqueza, que comenzó en las laderas del Vesuvio para después conquistar el mundo entero y finalmente convertirse en un verdadero icono de la gastronomía italiana y Patrimonio de la Humanidad.

Estamos en Nápoles en 1889 cuando, tras la visita a la ciudad de la reina de Italia Margherita de Savoia, el cocinero partenopeo Raffaele Esposito decidió crear un “nuevo plato” en honor de la reina.

Una masa sencilla a base de harina, levadura madre, agua y aceite, cocido en un horno de leña y condimentado con tres ingredientes simples que recordaban los colores de la bandera italiana: tomate, mozzarella y albahaca.

Fue en honor de la Reina que esta pizza se nombró “Margherita”, sin duda, la pizza más admirada y conocida en el mundo.

LAS CLÁSICAS

LA GANADORA - Mejor pizza de Valencia 2025 Pomodoro San Marzano DOP, aceite de oliva virgen extra, provola di Agerola, tomates amarillos de Sicilia confitados, albahaca y pimienta negra.	18
REGINA MARGHERITA Pomodoro San Marzano DOP, aceite de oliva virgen extra, mozzarella fiordilatte, Parmigiano Reggiano DOP y albahaca	13
PROVOLA E PEPE Pomodoro San Marzano DOP, aceite de oliva virgen extra, provola di Agerola, albahaca y pimienta negra	16
MARGHERITA CON BUFALA Pomodoro San Marzano DOP, Mozzarella di Bufala Campana DOP, aceite de oliva virgen extra y albahaca	15
MARINARA DEL CANTABRICO Pomodoro San Marzano DOP, anchoas del Cantábrico, aceite de oliva virgen extra, orégano y ajo	17
CALZONE CLASSICO Pomodoro San Marzano DOP, ricotta de búfala, mozzarella fiordilatte, jamón york, salame Napoli, aceite de oliva virgen extra y albahaca	19

LE ORIGINI DELLA CUCINA



DEL REINO

CASA D'ARAGONA	19
Tomate amarillo de Sicilia, Pomodorino rosso del Vesuvio DOP, provola di Agerola, Capocollo di Calabria IGP, pisto de albana, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
DRAGO D'ARAGONA	18
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, salami picante, aceite de pimiento picante, Parmigiano Reggiano DOP y albahaca	
DON PEDRO DE TOLEDO	20
Mozzarella fiordilatte, Prosciutto crudo San Daniele DOP, rúcola, escamas de Parmigiano Reggiano DOP y aceite de oliva virgen extra	
TRASTÁMARA	18
Mozzarella fiordilatte, verduras de temporada, setas de temporada y aceite de oliva virgen extra	
RE ALFONSO V	23
Trufa negra, mezcla de setas, guanciale crujiente, aceite de oliva virgen extra y mozzarella fiordilatte *suplemento de láminas de trufa - 6	
DON FERRANTE	21
Mortadella di Bologna IGP, crema de pistacho, granos de pistacho, mozzarella fiordilatte, aceite de oliva virgen extra y copos de stracciatella de búfala	
BORGIA	19
Pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte, jamón york, salami Napoli dulce, setas, aceite de oliva virgen extra y aceitunas negras	
L'INFANTA CATERINA	21
Provola di Agerola, mozzarella fiordilatte, panceta alpina, patatas al horno, romero, aceite de oliva virgen extra y aceite de romero.	



LE PREMIUM

RAGÙ	22
Pomodoro San Marzano DOP, ragù de carne napolitano cocido a baja temperatura, Parmigiano Reggiano DOP, chips de Parmigiano Reggiano DOP, copos de ricotta di bufala, aceite de oliva virgen extra, albahaca	
LE DUE SICILIE	23
Crema de berenjenas, Mozzarella di Bufala Campana DOP, tomate datterino rojo de Sicilia, ventresca de atún, chips de berenjena, polvo de alcaparras, aceite de oliva virgen extra y albahaca	
VA PENSIERO	23
Pesto trapanese, albahaca, bocconcini de Mozzarella di Bufala Campana DOP, Prosciutto Crudo di Parma DOP, crumble de ricotta salata con ralladura de naranja y pimienta rosa, aceite de oliva virgen extra	
VERDE VIVALDI	23
Pesto de albahaca, calabacines marinados a la scapece, Mozzarella di Bufala Campana DOP, tomates datterino rojos, ricotta de búfala, polvo de panceta alpina, aceite al ajo, chips de Parmigiano y Limone di Sorrento IGP	



SORBETES

SORBETTO DI SORRENTO	10
Limone di Sorrento IGP, Prosecco	
SORBETTO DI AMALFI	13
Limone di sorrento IGP, Prosecco, hierbabuena, lemon gin	

POSTRES

TIRAMISÚ	9
Galletas mojadas en café, crema de mascarpone y chocolate amargo	
SEMIFREDDO AL PISTACCHIO	9
Semifrío con crema de pistacho con crumble y topping de chocolate	
PANNA COTTA DI CORTE	9
Nata con frutos rojos o chocolate	
BABÀ AL RUM	9
Dulce típico napolitano mojado al ron, con crema chantilly y amarena	
CANNOLO SICILIANO	9
Cannolo relleno de ricotta y pepitas de chocolate	
TRIONFO DI CIOCCOLATO	9
Tarta de chocolate casera	

Vino dulce

HEKATE PASSITO IGT - BODEGA FEUDO ARANCIO	<i>copa</i> 7
<i>Moscato IGT</i>	

Cocktails



THE CLASSICS

DRY MARTINI	11
<i>martini dry, gin</i>	
OLD FASHIONED	13
<i>bourbon, angostura, sugar, soda</i>	
SAZERAC	12
<i>Cognac, absinta, peychaud's bitter</i>	
MANHATTAN	11
<i>bourbon, vermouthe red</i>	
ESPRESSO MARTINI	12
<i>vodka, coffee liquor, liquid sugar, coffee</i>	
BLACK RUSSIAN	12
<i>Vodka, coffee liquor</i>	
AGUA DE VALENCIA	11
<i>vodka cointreau, orange juice, prosecco,</i>	
WHITE RUSSIAN	14
<i>vodka, coffee liquor, half and half</i>	
MARGARITA	12
<i>tequila, cointreau, Lime juice</i>	
DAIQUIRI	12
<i>white rum, lime juice, liquid sugar</i>	
MOJITO	13
<i>white rum, lime, mint, soda</i>	
CAPIRIÑA	13
<i>cachaca, lime, soda</i>	
PISCO SOUR	14
<i>pisco, lime juice, liquod sugar</i>	
WHISKEY SOUR	14
<i>whiskey lime juice, liquid sugar</i>	
AMARETTO SOUR	14
<i>amaretto di saronno, lime juice, liquid sugar</i>	

SAN FRANCISCO	12
<i>orange juice, peach juice, pineapple juice, cranberry syrup</i>	

SPRITZ

APEROL SPRITZ	10
<i>aperol, Prosecco, soda</i>	
CAMPARI SPRITZ	10
<i>Campari, prosecco, soda</i>	
PETRONI SPRITZ	12
<i>petroni, prosecco, soda</i>	
LIMONCELLO SPRITZ	12
<i>limoncello, prosecco, sprite</i>	
HUGO SPRITZ	10
<i>saint germain, prosecco, soda, mint</i>	

THE NEGRONI'S

MI.TO.	10
<i>red vermouthe, campari</i>	
AMERICANO	10
<i>red vermouthe, campari, soda</i>	
NEGRONI	12
<i>red vermouthe, campari, gin</i>	
NEGRONI SBAGLIATO	12
<i>red vermouthe, campari, prosecco</i>	
BOULEVARDIER	13
<i>borboun, red vermouthe, campari</i>	
OLD PAL	13
<i>vermouth dry, campari, rye whisky</i>	



THE SIGNATURE

EL BESO DE LA VIDA	15
<i>gin, Mure liquor, lime juice, amarena syrup</i>	
404 NOT FOUND	15
<i>italicus, amaretto di saronno, lime juice, sugar syrup, peach juice</i>	
L' APOSTOLO	15
<i>lemon gin malfy, colatura di alici, lime juice, tónica mediterránea, mint</i>	
IL COCKTAIL DI CORTE	15
<i>Cocktails at the discretion of the bartender, warn of allergies or intolerances</i>	

GIN

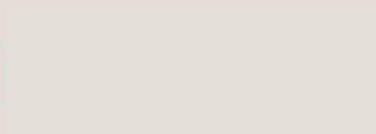
BOMBAY SAPHIRE	8
TANQUERAY	8
SEAGRAM	8
HENDRICK'S	9
GIN VLC	10
RAIN GIN	10
GINSELF	10
G'VINE FLORAISSON	10
MARTIN MILLER	11
MALFY LIMON	11
ENGINE	16
RAIN GIN FRAGOLA	10
PUERTO DE INDIAS	11
MALFY POMELO	12

RON

BACARDI CARTA BLANCA	8
BRUGAL ANEJO	8
BARCELO ANEJO	8
MATUSALEM ANEJO	9
BLACK TEARS SPICED RON	9
SANTA TERESA 1776	12

WHISKEY

SCOTCH WHISKY	
J&B	7
BALLANTINE'S	8
JOHNNIE WALKER RED LABEL	8
JOHNNIE WALKER BLACK LABEL	10
TALISKER 10Y	10
DEEAR'S 12Y	12
MACALLAN 12Y	15
MACALLAN 15Y	20
BOURRBON	
FOUR ROSES BULLEIT	10
RYE WHISKEY	
BULLET RYE	9
IRISH WHISKEY	
JAMESON	9



VODKA

ABSOLUTE	8
GREEY GROOSE	10
BELVEDERE	12

TEQUILA

JOSE CUERVO SILVER	7
JOSE CUERVO REPOSADA	9

BRANDY

TERRY	5
TERRY 1900	7
CARLOS 1	9

VERMOUTH

MARTINI SPECIALE AMBRATO	8
MARTINI SPECIALE RUBINO	8
NODUS DESCLARO BLANCO	7
NODUS DESCLARO TINTO	7

GRAPPA

NONNINO BLANCA	8
BACIO DEL MUSE BARRICATA	8
NONNINO BARRICATA	7

LIQUORS

LIMONCELLO	5
HORUJO DE HIERBA	5
MISTELA	6
COINTREAU	5
FRANGELICO	7
PACARHAN	7
MARIE BRIZARD	7
JEGERMAISTER	7
AMARO DEL CAPO	8
BAILEYS	8
AMARETTO DI SARONNO	8
SAMBUCA	8
<i>extra refresco para combinados</i>	2.5



CERVEZAS

ESTRELLA DAMN	4.5
FREE DAMN	5
FREE DAMN TOSTADA	5
DAURA - SIN GLUTEN	5
RADLER MALQUERIDA -	4.5
ROJA	5
TURIA	5

REFRESCOS

AGUA	3
AGUA CON GAS	3
FEVER THREE INDIAN	3
TONIC FEVER THREE	3
MEDITERRANEAN TONIC	3
FEVER THREE SICILIAN	3
LEMONADE FEVER	3
THREE GINGER ALE	3
COCA COLA	3
ZERO COCA ZERO	3
ZERO AQUARIUS	3
NARANJA AQUARIUS	3
LIMON FUSE TEA	3

DE BARRIL

INEDIT	
caña	4
doble	5
TURIA	
caña	3.5
doble	4.5

CAFÉS

ESPRESSO	2.2
CAFFÈ DEL TIEMPO	2.3
DECAFFEINATO	2.4
CORTADO	2.4
CAFFÈ BONBON	2.5
CAPPUCCINO	2.6
CAFFÈ CON LECHE	2.6

