

DISIDEN**T**E

DISIDENTE es más que un restaurante, es una marca, una personalidad, un estilo de vida. Somos una comunidad que no sigue al rebaño, sino que lo crea.

DISIDENTE es para aquellos que se cuidan, pero no se conforman, que buscan algo más que comida y quieren vivir una experiencia, ser parte de algo único. Somos disruptivos, auténticos y, sobre todo, reales.

DISIDENTE es un restaurante donde todos los platos están diseñados pensando no sólo por el placer de comer, sino también en su valor nutricional. Comer sabroso y diferente no está reñido con una alimentación sana. Ven con la tranquilidad de que vas a comer bien. Nosotros cuidamos el producto y su manipulación para que tú sólo tengas que disfrutar.

¡Bienvenidos a DISIDENTE un mundo donde la huerta, el sabor y la modernidad se mezclan en tu plato!

Si eres alérgico o intolerante a cualquier tipo de alimento, por favor informa a nuestro personal de sala para que podamos ayudarte.

La patata agria, con su piel delicada y carne amarilla, combina equilibrio y sabor, convirtiéndola en la elección perfecta para unas patatas fritas irresistibles.

ENTRAN POR LOS OJOS

LA CREMA DE HOY 10

De la huerta valenciana y la creatividad de la cocina, prueba la crema de hoy y déjate sorprender.

5,95€

¡A LAS BRAVAS! 🌶️ 5, 6

Patata agria valenciana + all i oli de ajo braseado + salsa brava homemade Disidente + praliné de "cacau del collaret".

7,95€

LA CROQUETA (4 Ud) 3, 6, 7

Croquetas cremosas de "chorizo" + queso Idiazábal ahumado + emulsión de pera asada trufada.

9,50€ / 1ud 3,00€

AGUACATE BRASEADO MEDITERRANEO 8, 10

Aguacate braseado + emulsión de anacardo y alubia blanca + aliño de naranja y miel + za'atar de almendras + AOVE.

10,95€

SSAM DE FALAFEL (3 Ud) 6, 10, 11

Versión del bocadillo coreano con falafel homemade + tomates secos + hoja de cogollo + tzaziki de coco, menta y dátiles + pepino + limón encurtido y confitado + tarator + hierbas frescas.

9,95€ / 1ud 3,50€

ENVIDIA DE NACHOS 🌶️ 6, 11, 12

Totopos caseros de maíz nixtamalizado + chili de frijoles negros y "carne" picada + pico de gallo con piña fresca + emulsión de aguacate + queso cheddar plant-based + jalapeños asados + hojuelas de chile dulce.

16,50€

Los envidiosos dirán que veganos no están tan buenos, solo tienes que probarlos.

Nunca 4 ingredientes juntos funcionaron tan bien

ENTRAN POR LOS OJOS

ZANAHORIA, COCO, QUESO Y LIMÓN 7, 8, 10 12,95€

Zanahoria baby ecológica braseada + queso cottage + coco tostado + aliño dulce de limón encurtido + almendras tostadas + hierbas + brotes + AOVE.

PEPINO Y SÉSAMO 6, 10, 11, 12 6,95€

Pepino fresco macerado + emulsión de tahini + komezo + sésamo cantones + sésamo negro + brotes + AOVE.

BURRATA Y GRANOLA 7, 8, 10, 11 14,50€

Burrata + granola salada tostada con granos integrales, mezcla de semillas, frutos secos y hierbas campestres + tomates cherrys braseados + pesto rojo + brotes + AOVE.

HUMMUS SILVESTRE 10, 11, 12 16,95€

Nuestro hummus cremoso + salsa tarator + setas braseadas + polvo de trompeta negra deshidratada + crema de calabaza asada y trufa + tomillo limonero + AOVE + brotes.

Acompañado de pan de focaccia al romero

Opción sin gluten

LA COCA DE HOY 1, 10, 13,95€

Nuestra coca de masa madre horneada al momento, la huerta valenciana y la creatividad de la cocina.

Opción vegana

EXTRAS:

Extra de pan de focaccia	2€
Extra de pan sin gluten	2€
Extra de crackers de semillas	2,50€
Extra de salsa	0,5€

Aquí hemos unido ambas culturas. "Sunomono" ensalada típica japonesa de pepino y sésamo, pero a nuestra manera. Con un macerado "especial" del pepino y una salsa emulsionada de sésamo.

LA HUERTA

Todas las **Frutas y Hortalizas** las trabajamos directamente con **Agrolife**, agricultores locales apostando por un cultivo ecológico y de KMO como amor a la huerta y a nosotros mismos, obteniendo productos respetuosos con el medio ambiente. Proponiendo un cultivo de manera artesanal.

De esta manera, conectamos a agricultores locales con nuestros clientes y personal.

Si algún ingrediente no pertenece a nuestra climatología o región procuramos que sean nacionales y estén cultivados en zonas geográficas que nos aseguren un buen producto.

Para nosotros lo más importante es garantizar la calidad de nuestros ingredientes que llegan al plato.

Nuestro **Aceite de Oliva Virgen Extra** proviene de la **Cooperativa Oleícola Serrana del Palancia**, usando la variedad de aceituna Serrana Palancia, Arequipa y Picual. Fundada en 1915 y desde 1990 cultivando futuro para los agricultores de Viver y del Alto Palancia.



Puedes encontrar la Huerta de Agrolife aquí 39.350566 -0.457887

Las verduras de raíz, conocidas como "tesoros subterráneos", almacenan vitaminas y minerales que nutren tanto a la tierra como a nuestra mesa.

LA HUERTA IS ON FIRE

THE ROOTS 8, 10

13,95€

Mezclum de brotes tiernos + tallos de coliflor braseada + trigo sarraceno especiado + remolacha, zanahoria, calabaza y chirivía asadas + levadura nutricional + semillas + vinagreta de mostaza y tomillo limonero + AOVE.

QUINOA, GARBANZOS Y AGUACATE 8, 10, 11

14,95€

Quinoa + choclos salteados + brócoli + garbanzos tandoori + pico de gallo con dátiles y pera + salsa de maíz, lima, coco, y ají amarillo + aguacate laminado + crackers homemade de semillas de lino + germinados + AOVE.

LA MONIATA 7, 8, 10, 12

16,50€

Boniato asado + salsa de remolacha y pepinillos + queso feta + lenteja pardina + tomate valenciano + pétalos de cebolla roja con zumaque + pistachos + granada + remolacha + eneldo y menta fresca + lima + aceituna kalamata deshidratada + pepinillos + brotes tiernos + AOVE.

THAI WOK 3, 6, 8, 11

15,95€

Arroz thai aromatizado al limón, jengibre y canela + "longaniza" + huevo + lemon grass + bok choy + zanahoria + anacardos + pasas + sésamo cantonés + nuestro kimchie homemade + cebolleta china + cilantro fresco.

Opción vegana

"Moniata" rinde homenaje a nuestra huerta y nuestra lengua, demostrando con cariño cómo un sencillo boniato puede conquistar hasta a los más incrédulos con su sabor y versatilidad.

LA HUERTA IS ON FIRE

CURRY VERDE DE LA HUERTA 🌶️ 3, 5, 8, 10 16,95€


Calabacín + brócoli + piña + boniato asado + salsa homemade de curry verde + judías boby braseadas + arándanos deshidratados + cacahuete tostado + pétalos de cebolla roja con zumaque + huevo poché + hojuelas de chile dulce + leche de coco + brotes.
Acompañado de arroz aromatizado.

MAC & CHEESE TRUFADO 1, 7, 10 17,95€

Penne rigate + nuestra cheese sauce de chirimía, mezcla de quesos, pera y trufa + brócoli + nueces pecanas + grana padano + sal vikinga + emulsión de pera braseada y trufa + brotes + AOVE.

GUISO DE LENTEJAS 6, 10 13,50€

Lenteja pardina nacional + salsifi + boniato + "chorizo" + brotes + pétalos de cebolla roja con zumaque + AOVE.
Acompañado de arroz aromatizado.



Nuestra mezcla de quesos, equilibrada con el dulzor de la pera y la chirimía, hacen que una receta tan popular y "unhealthy" pase a ser una locura y un MUST en nuestra cocina.

EL ORIGEN

Desde que comenzamos este proyecto, nos dimos cuenta de que queríamos ofrecer otro tipo de gastronomía donde el producto vegetal tuviera un gran peso en la carta y la propuesta final al cliente.

En **DISIDENTE**, nos hemos asegurado de que las proteínas no vegetales que encontrarás en la carta como huevo y lácteos, cumplen con las directrices establecidas por la OIE sobre Bienestar Animal acerca de su libertad y correcta alimentación.

Además sabemos que, el comer es un acto que hacemos diariamente y va unido a múltiples actos sociales y emocionales.

Para ello, junto con proveedores que nos proporcionan ingredientes naturales, han trabajado Johnny y Juan en su composición y así toda nuestra propuesta gastronómica está pensada para que los platos formen parte de una dieta saludable y equilibrada.

Una persona consume de media 53.000 kilos de comida en toda su vida, unos 662,5 kilos al año, por lo que, ¿De qué te quieres alimentar?

Un clásico, hecho al momento, caliente, crujiente y como nunca lo has probado antes.

MUÉRDEME CON LAS MANOS

BLACK BURGER 1, 7, 12

15,95€

Vegan burger + queso cheddar + aguacate + relish de pepino + smoked onion mayo + pan brioche de carbón activo.
Acompañada de patata frita aderezada con nuestra sal de especias.
Opción vegana
Opción sin gluten + 2€

SANDWICH DE QUESO Y ESPINACAS 1, 7

14,95€

Pan de masa madre gallego tostado + mezcla de quesos fundidos + brotes de espinacas + cúrcuma + grana padano + pimentón de la Vera.
Acompañado de patata frita aderezada con nuestra sal de especias.

BRIOCHE NO CERDO MECHADO BBQ 1, 6, 7, 10, 11, 12

16,95€

Brioche de patata + "pulled pork homemade" braseado + ensalada de col, manzana y pepinillos + mayo de mostaza y lima + salsa BBQ de mango + semillas + brotes.
Acompañado de patata frita aderezada con nuestra sal de especias.
Opción sin gluten + 2€

MÁS TACOS (4 Unid) 6, 10, 12

14,95€

2 tacos de "longaniza" + ragú de setas braseadas + salsa de calabaza asada y trufa + piparras.
2 tacos de "chorizo" + lechuga romana + salsa de tomates tatemados + pico de gallo + maíz braseado + brotes.
Extra taco +2€

Dicen que la forma en que mordemos el labio puede expresar atracción o inquietud. Nosotros, en cambio, sabemos cómo despertar esa necesidad de coger la comida con las manos y disfrutarla sin parar. Suave, intenso o con ganas, el ritmo lo pones tú.

LA FRUTA QUE NADIE QUIERE

Se calcula que en nuestro país un 45% de la producción de frutas y hortalizas se desperdicia, es decir, 7,9 millones de toneladas al año, según el Informe sobre el Desperdicio Alimentario en los Hogares Españoles por la mera apariencia estética. Lo que hace que el consumidor no las elija y el agricultor las tenga que tirar o destinar al consumo animal.

*Con la ayuda de nuestros agricultores Agrolife te regalamos la fruta que nadie quiere.

Una iniciativa para concienciar a la sociedad la necesidad de valorar las frutas y verduras no por su aspecto exterior, sino por sus nutrientes y lo que nos aportan.

Poniendo en valor el consumo responsable, sostenible, de temporada, local y aunque nadie las quiera, nosotros sí.

*En esta sociedad, a menudo, la apariencia es vital.
Para nosotros la belleza está en el interior.*

Nuestro TOP SELLER ¿Qué te podemos decir de esta tarta, que no hable por sí sola? Ahora también la puedes pedir para llevar.

DULCES MIRADAS

CHOCOLATE 6, 8	9,50€
Bizcocho de chocolate negro estilo <i>brownie</i> + helado de chocolate + salsa de chocolate 70% de cacao y tierra de chocolate.	
TARTA DE QUESO 3, 6, 7	10,50€
Cremosa tarta de queso + toffee salado y pistachos.	
BLONDIE, CHOCOLATE BLANCO Y TÉ MATCHA 3, 6, 7, 8	7,95€
Blondie cremoso de chocolate blanco y haba tonka + helado de té matcha + nueces pecanas garrapiñadas y salsa de chocolate blanco.	
PLUM CAKE DE MANZANA ASADA 6, 8	6,50€
Vegan plum cake + manzana asada, salteada y caramelizada en su propio jugo + almendras tostadas + salsa de coco, canela y nuez moscada.	
UNA COOKIE 3, 8	5,50€
Cookie con relleno cremoso de chocolate blanco + frambuesas + arándanos y pistachos.	
AVELLANA Y CHOCOLATE (1unid) 8, 11	2,00€
Sweet ball de chocolate + avellanas + dátiles + tahini.	
TARRINA DE HELADO 6, 7	4,50€
Helado artesano, pregunta por el sabor del día.	
LA FRUTA QUE NADIE QUIERE*	0€
En esta sociedad, a menudo, la apariencia es vital. Para nosotros la belleza está en el interior. De nuestros agricultores AGROLIFE*	

Comfort food

LA HUERTA EN TUS MANOS

Llevar la huerta a tu plato es nuestra máxima ilusión, pero siempre haciéndolo de la manera más sabrosa y divertida. De esta forma, conseguimos que el producto vegetal pueda brillar más, se mire con otros ojos y así poner en valor todo ese trabajo tan increíble de nuestros agricultores.

Somos una sociedad cada vez más multicultural y eso enriquece la gastronomía, la diversidad y la imaginación. Si a eso, le sumamos nuestra preocupación y ocupación por la salud tomando como eje la gastronomía, hemos creado un restaurante donde todo el mundo tienen sitio.

Tú que te quieres cuidar a mediodía y buscas algo rico y rápido.

Tú que quieres salir una noche con la familia y los más pequeños, con tu amigo celiaco (como nuestro chef Juan Llorca), tu chica intolerante a algún alimento o tu compañero de curro vegetariano o vegano que no sabe dónde ir.

Queremos así, expresar nuestra opinión dando cabida a todas esas personas que, cada vez quieren cuidarse más, que aman el deporte, el comer bien y sobre todo que quiere formar parte de Disidente.

48,37 millones de personas tiene mucho que decir, tenemos mucho que darles y aunque no podemos gustarles a todos, si creemos que nos podemos acercar.

DE MARTES A VIERNES

A MEDIODÍA (No festivos)

PRECIO 12,95€

Todos los platos irán acompañados de un mezclum de brotes tiernos + pétalos de cebolla roja aliñada con zumaque + semillas variadas + arándanos deshidratados + hierbas frescas picadas + brotes tiernos y aliñada con vinagreta mostaza y lima. 10, 11

Para formar la huerta en tu plato además tienes que añadir 2 de estas opciones. ¡La que más te guste!

Arroz aromatizado + huevo de corral + cebolleta china fresca y sésamo cantonés.
3, 10, 11

Hortalizas de raíz asadas, remolacha, chirivía, calabaza cacahuete, zanahorias + hierbas frescas + AOVE.

Boniato asado al romero + tzaziki de coco, menta y dátiles + semillas.
6, 8, 10, 11

Coliflor especiada braseada + pesto rojo + hierbas frescas + AOVE.
7, 8, 10

Aguacate braseado + cebolla roja macerada en lima y sal + tomate valenciano + piña fresca + zumaque + queso feta.
7, 10

Calabacín asado + salsa de maíz + grana padano + sal de hierbas + AOVE.
7, 10

Brócoli salteado + queso cottage + salsa de naranja y miel + semillas.
7, 8, 10

Garbanzos braseados + anacardo tostado + levadura nutricional + tandoori + hierbas frescas.
8, 10

Alubias blancas salteadas + tomates cherrys asados + hierbas frescas.
10, 11

Falafel homemade + salsa tarator + piparras.
10, 11, 12

Lentejas pardinas + pico de gallo + chiles dulces + maíz + ají molido + cilantro fresco.
10

Salteado de "carne de chorizo" y trigo sarraceno + calabacín asado + brotes tiernos.
6, 10

Huevo de corral revuelto + setas braseadas + polvo de shitake + perejil fresco.
3, 10

Huevo de corral poché + polvo de aceitunas kalamata + aceite de trufa.
3, 10

Y aunque todos nuestros platos van perfectamente aliñados, puedes elegir uno que creas que le va bien a tu preparación.

ALIÑOS:

Salsa cremosa de calabaza asada y trufa.
Salsa de maíz, leche coco, aji amarillo y lima.
Vinagreta mostaza y miel
Smoked onion mayo
Vinagreta de naranja y miel

LA BEBIDA

La bebida tiene que tener una coherencia con lo que estamos comiendo, pensando, haciendo y sin olvidarnos de disfrutar y vivir el momento. No sólo cuidamos lo que comes sino también lo que bebes.

Apostamos por un agua de calidad, sin residuos, ni transportes haciendo que sea mucho mayor su sostenibilidad.

Te ofrecemos alternativas naturales y saludables a los refrescos convencionales con frutas naturales y mezclas propias.

En una sociedad donde el alcohol juega un papel social y de disfrute, hemos eliminado todo alcohol que supere cierta graduación, por lo que el vino y la cerveza será lo único que encontrarás.

*Sabías que, ¿una persona consume una media de 73.000 litros de bebida en todos su vida? Al rededor de 912 litros al año.
Por lo que, ¿Tú qué vas a beber?*

REFRÉSCAME CON TU BOCA

	YUZU Y LIMA Limonada de lima-limón + soda + yuzu + citronella + hierbabuena fresca.	5,50€	
<i>Una bebida con sabor a Valencia.</i>	NARANJA Y LIMA Naranja valenciana + lima + albahaca fresca.	5,50€	
	MELOCOTÓN Y CANELA Melocotón + limón + rooibos + canela Ceylan.	5,50€	
	GREEN THAI Mango + lima + tamarindo + ají y cilantro.	5,50€	
	ORANGE CHAI Naranja valenciana + té chai <i>homemade</i> y arándanos.	5,50€	
	MANGO Y CURRY Granizado de pulpa de mango + zumo de mango + curry.	6,50€	
	PIÑA Y JENGIBRE Granizado de pulpa de piña + jengibre fresco + cúrcuma.	6,50€	
<i>No te pierdas nuestra bebida más digestiva.</i>	NUBE DE ALGODÓN Granizado de pulpa de fresa + granada + un toque feriado.	6,50€	
	ZUMO DE TOMATE Zumo de tomate + tomate deshidratado + sal + pimienta negra + tabasco + AOVE.	3,50€	

Si te gustan las bebidas menos dulces, con un toque picante y sin censuras, es la tuya sin duda.

Preparado con AOVE, sal, pimienta negra y un toque picante. Puedes pedirlo sin picante si no es lo tuyo.

REFRÉSCAME CON TU BOCA

AGUA

Agua 500 ml	2,50€
Agua con gas 500 ml	2,80€

CERVEZA

Cerveza de barril 400 ml	3,50€
Cerveza Alc. 0,0% 330 ml	3,50€
Radler 330 ml	3,00€
Cerveza s/gluten 330 ml	3,50€
Cerveza s/gluten 0,0% 330 ml	3,50€

VINO

Las dos Ces blanco (copa)	3,60€
Las dos Ces tinto (copa)	3,60€
Finca Montepedroso Blanco (botella)	16€
Dehesa la granja tinto (botella)	16€
Quintana Blanco (botella)	24€
Pesquera crianza tinto (botella)	32€

KOMBUCHA

Kombucha	4,00€
----------	-------

CAFÉ E INFUSIONES

Café sólo	1,50€
Café cortado	1,80€
Café con leche	2,30€
Descafeinado	1,50€
Descafeinado cortado	1,80€
Descafeinado con leche	2,30€
Té Negro	2,30€
Manzanilla	2,30€
Té Verde	2,30€
Menta y Poleo	2,30€
Roibos Vainilla	2,30€

Cúrcuma latte	3,50€
Chai latte	3,50€
Matcha latte	3,50€
Capuccino	3,00€

Extras:	
Extra de bebida vegetal avena, soja o coco.	0,20€
Extra de hielo.	0,20€

MENÚ INFANTIL

Estamos convencidos de que los peques pueden pedir los mismos platos que los adultos y así disfrutar de la misma experiencia gastronómica.

Pero si crees que, tu peque puede encontrar alguna dificultad, o quieres que algún plato lo hagamos más sencillo eliminando alguno de sus ingredientes y así el comer para ellos siga siendo un momento de disfrute y diversión, sólo tienes que decírnoslo y en la cocina haremos todo lo que esté en nuestras manos.

ALÉRGENOS

1. Gluten
2. Crustáceos
3. Huevos
4. Pescado
5. Cacahuete
6. Soja
7. Lácteos
8. Frutos de cáscara
9. Apio
10. Mostaza
11. Sésamo
12. Sulfitos
13. Molusco
14. Altramuces

En la alimentación nuestros peques tienen una única responsabilidad, elegir la cantidad. Nosotros otra, la calidad.