

CARTA RESTAURANTE



Entrantes fríos

| | |
|--|-----|
| <i>Ensalada de queso de cabra a la plancha con manzana, cóctel de semillas y vinagreta de mango</i> <i>Grilled goat cheese salad with apple, seed cocktail and mango vinaigrette</i> | 15€ |
| <i>Ensalada de salmón marinado a la naranja con tomate de nuestra huerta, burrata, rúcula fresca y berenjena</i> <i>Orange marinated salmon salad with tomato from our garden, burrata and fresh rocket</i> | 16€ |
| <i>Ensalada de tomate ecológico, cebolla tierna y ventresca de atún</i> <i>Organic tomato salad with tender onion and salted tuna belly</i> | 15€ |
| <i>Tabla de Jamón ibérico de Guijuelo D.O</i> <i>Iberian ham board</i> | 22€ |
| <i>Tabla de quesos manchegos D.O</i> <i>La Mancha D.O cheese board</i> | 18€ |
| <i>Tartar de atún rojo sobre guacamole y aguacate, mayonesa de wasabi y alga wakame</i> <i>Bluefin tuna tartare on guacamole and avocado, wasabi mayonnaise and wakame seaweed</i> | 24€ |
| <i>Tartar de salmón con mango y aguacate sobre alga wakame</i> <i>Salmon with avocado and mango tartar on avocado and wakame seaweed</i> | 22€ |
| <i>Steak tartar sobre hueso de tuétano asado y tostas</i> <i>Steak tartare with egg yolk</i> | 26€ |
| <i>Crema del día</i> <i>Cream soup of the day</i> | 15€ |
| <i>Sopa de carne o pescado</i> <i>Fish or meat soup</i> | 18€ |

Entrantes calientes



Gamba roja de Dénia (plancha, hervida o brasa)
Red shrimp (grilled or boiled)

precio según mercado
market price

Pulpo a la brasa sobre parmentier de pimentón con
mayonesa ahumada y rúcula frita
Grilled octopus over paprika parmentier with
smoked mayonnaise and fried arugula

28€

Cocas tradicionales de la Marina

6€/u

- *Con sobrasada, queso de cabra y miel*

Traditional "Cocas" with sobrasada, goat cheese and honey

- *Con cebolla caramelizada y foie mi-cuit*

Traditional "Cocas" with caramelised onion and foie mi-cuit

- *Con tomacat y ventresca de atún*

Traditional "Cocas" with ratatouille and tuna belly

- *Con esgarraet y boquerones en vinagre*

Traditional "Cocas" with esgarraet and pickled anchovies

Buñuelos de bacalao sobre alga wakame y alioli de miel (4 und.)
Cod fritters on wakame seaweed and honey aioli (4 pieces)

8,5€

Croquetas de jamón ibérico (4 unidades)
Iberian ham croquettes (4 units)

8,5€

Croquetas de gamba (4 unidades)
Red prawn croquettes (4 units)

8,5€

Croquetas de boletus (4 unidades)
Boletus croquettes (4 units)

8,5€

Milhoja de patata crujiente con salsa brava y allioli
Crunchy potato mille-feuille with brava sauce and alioli

12€



Principales



| | |
|--|-----|
| <i>Parrillada de verduras con salsa romescu</i> <i>Grilled vegetables with romescu sauce</i> | 19€ |
| <i>Pescado del día sobre crema de all i pebre y verduritas de temporada al vapor</i> <i>Fish of the day on "all i pebre" cream and steamed seasonal vegetables</i> | 22€ |
| <i>Lubina a la sal con salsa tartara y verduritas salteadas (2 personas)</i> <i>Fish cooked in salt (2 persons)</i> | 60€ |
| <i>Gallo de San Pedro con su raspa al toque de la brasa sobre rucula frita, salteado de verduras y patatas mini (2 personas)</i> <i>Grilled John Dory Fish on fried rocket, sautéed vegetables and mini potatoes (2 persons)</i> | 63€ |
| <i>Dorada a la brasa con pico de gallo, verduras al vapor y salsa tártara</i> <i>Grilled sea bream</i> | 25€ |
| <i>Bogavante a la plancha con verduras</i> <i>Grilled lobster with vegetables</i> | 25€ |
| <i>Rodaballo a la brasa con verduras al horno (2 personas)</i> <i>Grilled turbot with baked vegetables (2 personas)</i> | 55€ |
| <i>Presa ibérica sobre cremoso de boniato asado</i> <i>Iberian pork shoulder on grilled sweet potato</i> | 20€ |
| <i>Solomillo asado con parmentier trufado</i> <i>Ox fillet steak with truffled parmentier</i> | 29€ |
| <i>Pierna de cordero lechal a baja temperatura horneada con su salsa, acompañado de patatas, tomate cherry y pimientos del padrón</i> <i>Leg lamb baked at low temperature with its sauce accompanied by potatoes, cherry tomatoes and "Padron" peppers</i> | 28€ |
| <i>Magret de pato con chutney de frutos rojos, remolacha y alcachofas</i> <i>Duck breast with red berries chutney , red beat and artichokes</i> | 24€ |
| <i>Entrecot con salteado de setas y verduras 300g</i> <i>Entrecote with sautéed mushrooms and vegetables 300g</i> | 28€ |

Guarniciones

| | |
|---|-------|
| <i>Patatas fritas</i> <i>French fries</i> | 4.50€ |
| <i>Puré de patatas</i> <i>Mashed potatoes</i> | 4.50€ |
| <i>Ensalada verde</i> <i>Green salad</i> | 4.50€ |
| <i>Verduras al vapor</i> <i>Steamed vegetables</i> | 4.50€ |
| <i>Puré de patatas con trufa</i> <i>Mashed potatoes with truffle</i> | 6€ |



Fideuás

| | |
|--|-----|
| <i>Fideuá de marisco de Gandía</i> Noodle paella with seafood <i>*Ganadora del premio 38º edición del concurso internacional de Gandía</i> | 19€ |
| <i>Fideuá de pato y foie con trufa</i> Noodle paella with duck and foie-gras | 22€ |
| <i>Fideuá de bogavante</i> Lobster noodle paella | 29€ |
| <i>Fideuá de gamba de Denia</i> Denia prawn noodle paella | 25€ |

Arroces

| | |
|--|-----|
| <i>Arroz a banda. El tradicional de Denia</i> Rice with seafood. Traditional of Denia | 18€ |
| <i>Paella valenciana</i> Valencian paella | 15€ |
| <i>Paella de verduras</i> Vegetable paella | 15€ |
| <i>Arroz meloso de pescado de roca</i> Stewpot with rice fish | 20€ |
| <i>Arroz meloso de ibérico, setas y aroma de trufa</i> Stewpot with rice, iberian meat, mushrooms and truffle aroma | 22€ |
| <i>Paella de marisco</i> Seafood paella | 20€ |
| <i>Paella de gamba de Denia</i> Denia prawn paella | 25€ |
| <i>Arroz meloso o seco con bogavante</i> Stewpot with rice and lobster | 29€ |
| <i>Arroz de salmonete y alcachofas</i> Red mullet and artichoke rice | 22€ |

**Arroces y fideuá para mínimo de dos personas. Un tipo de arroz por mesa.
Precio por persona*

**Rices and noodle paellas will be made minimum for two people. One rice type per table only. Price per person.*



Postres

| | |
|---|-------|
| <i>Cre moso de chocolate blanco con hierbabuena sobre helado de yogur de moras y su espuma</i> <i>White chocolate cream with peppermint over berries yogurt ice cream and its foam</i> | 10€ |
| <i>Brownie de chocolate al 70% con helado de Oreo</i> <i>70% Dark chocolate brownie with Oreo ice cream</i> | 8€ |
| <i>Tatín de manzana con helado de canela</i> <i>Apple tatin with vanilla ice cream</i> | 10€ |
| <i>Tarta de queso "La Viña"</i> <i>Cheese cake "La Viña"</i> | 9€ |
| <i>Fruta fresca de temporada</i> <i>Fresh seasonal fruit</i> | 7,50€ |
| <i>Helado: chocolate con leche, vainilla, turrón de Alicante, fresa y pistacho</i> <i>Ice cream: chocolate, vanilla, "turrón", strawberry and pistachio</i> | 4,50€ |
| <i>Sorbete de la casa (copa)</i> <i>House sorbet</i> | 4,50€ |

*Disponemos de carta de alérgenos. Consulte con el equipo.

*Information about allergens is available upon request.

*En cumplimiento con el Real Decreto 1420/2006 sobre anisakis, los pescados de consumo crudo se congelan a -20°C durante 24 horas y los cocinados se calientan a 60°C en el núcleo
*Following the Real Decree 1420/2006 on anisakis, fish to be consumed raw is frosted at -20°C during 24 hours, and cooked fish is heated at 60°C at the core

