

CARTA RESTAURANTE

Entrantes fríos



Ensalada de la huerta de Dénia
Denia vegetables salad

11€

Ensalada de queso de cabra a la plancha con manzana, cóctel de semillas y vinagreta de mango
Grilled goat's cheese salad with apple, seed cocktail and mango vinaigrette

13€

Ensalada de bacalao confitado con tomate rosa, naranja, polvo de aceituna negra y vinagreta de mostaza y miel
Cod confit salad with pink tomatoes, oranges, black olives powder and honey mustard vinaigrette.

15€

Ensalada de tomate ecológico, cebolla tierna y ventresca de atún
Ecologic tomato salad with tender onion and salted tuna belly

15€

Tabla de Jamón ibérico de Guijuelo D.O
Iberian ham board

20€

Tabla de quesos manchegos D.O
La Mancha D.O cheese board

16€

Tartar de atún rojo con berenjena a la llama y crema de ajo blanco
Bluefin tuna tartar with on flamed aubergine and cream

21€

Tartar de salmón y aguacate con tomate rosa y alga wakame
Salmon and avocado tartar with rose tomato and wakame seaweed

21€

Steak tartar con yema de huevo de corral
Steak tartare with egg yolk

21€

Carpaccio de wagyu con rúcula y queso trufado
Wagyu Carpaccio with rocket and truffled cheese

22€

Carpaccio de gamba sobre jugo de tomate con aceite de oliva al aroma de ajo y limón, y helado de jengibre
Shrimp carpaccio on tomato juice with olive oil, garlic and lemon flavoured with garlic and lemon flavouring and ginger ice-cream

22€

Crema del día
Cream of the day

14€

Sopa de carne o pescado
Fish or meat soup

14€

Entrantes calientes

Tellinas a la plancha 250gr.
Grilled tellinas

19€

Sepionet con aroma a broza sobre cebolla caramelizada en base de ajo blanco y crujiente de rúcula y piñones

21€

Sepionet with sprout aroma on caramelised onion on a cream base, crunchy rocket and pine kernels

Pulpo a la brasa sobre parmentier y mayonesa de pimentón de la Vera

22€

Grilled octopus on parmentier and paprika "de la Vera" mayonnaise

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

Cocas tradicionales de la Marina hechas con masa madre de tomacat / sobrasada con miel

9,5€

Traditional "coca" from la Marina with ratatouille and sobrasada with honey

Buñuelos de bacalao sobre alga wakame y alioli de miel (4 und.)

8,5€

Cod fritters on waka seaweed and honey aioli

Croquetas de jamón ibérico (4 und.)

8,5€

Iberian ham croquettes

Croquetas de gamba (4 und.)

8,5€

Red prawn croquettes

Croquetas de boletus (4 und.)

8,5€

Boletus croquettes

Bogavante a la brasa

22€

Grilled lobster

Alcachofas salteadas con huevo frito, crujiente de ibérico y queso parmesano

18€

Sautéed artichokes with fried egg, crispy Iberian pork and parmesan cheese

Patatas mini al vapor con salsa de pimiento a la brasa y huevo poché

14€

Mini steamed potatoes with grilled bell pepper and poached egg sauce

Berenjena a la plancha con burrata, frutos secos, quinoa frita y miel

16€

Grilled eggplant with burrata, nuts, fried quinoa and honey

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

Principales



<i>Parrillada de verduras con salsa Romesco</i> <i>Grilled vegetables with romesco sauce</i>	19€
<i>Pescado del día sobre salsa de gambas y verduritas de temporada al vapor</i> <i>Fish of the day on shrimp sauce and steamed seasonal vegetables</i>	22€
<i>Lubina a la sal con salsa tártara y verduritas salteadas (2 personas)</i> <i>Fish cooked in salt (2 persons)</i>	54€
<i>Gallo de San Pedro con su raspa al toque de la brasa sobre rúcula 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>	Precio según mercado
<i>Pescado de lonja sobre salsa de guisantes con espárrago y mini zanahorias al vapor</i> <i>Fish on pea sauce with asparagus and steamed baby carrots</i>	28€
<i>Rodaballo a la brasa con verduras al horno (2 personas)</i> <i>Grilled turbot with baked vegetables (2 persons)</i>	52€
<i>Presa Ibérica sobre cremoso de zanahoria asada</i> <i>Iberian pork shoulder with carrot cream</i>	20€
<i>Solomillo asado con parmentier trufado</i> <i>Ox fillet steak with truffled parmentier</i>	28€
<i>Pierna de cordero lechal a baja temperatura horneada con su salsa acompañado de patatas, tomates cherry y pimientos de Padrón</i> <i>Leg lamb baked at low temperature with its sauce accompanied by potatoes, cherry tomatoes and "Padrón" peppers.</i>	26€
<i>Magret de pato con chutney de frutos rojos</i> <i>Duck breast with red berries chutney</i>	24€
<i>Tomahawk a la brasa con verduras al horno (2 personas)</i> <i>Grilled tomahawk with baked vegetables (2 persons)</i>	64€
<i>Entrecot con salteado de setas y verduras</i> <i>Entrecote with sautéed mushrooms and vegetables</i>	26€

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>Arroz blanco</i> <i>White rice</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€





Arroces

<i>Arroz a banda. El tradicional de Denia</i> <i>Rice with seafood. Traditional of Denia</i>	18€
<i>Fideuá de pato y foie</i> <i>Noodle paella with duck and foie-gras</i>	22€
<i>Paella valenciana</i> <i>Valencian paella</i>	15€
<i>Paella de verduras</i> <i>Vegetable paella</i>	15€
<i>Arroz meloso de pescado de roca</i> <i>Stewpot with rice fish</i>	22€
<i>Arroz meloso de ibérico, setas y aroma de trufa</i> <i>Stewpot with rice, iberian meat, mushrooms and truffle aroma</i>	22€

Arroces especiales

<i>Arroz meloso o seco con bogavante</i> <i>Stewpot with rice and lobster</i>	29€
<i>Fideuá de marisco de Gandía</i> <i>Noodle paella with seafood</i> <i>*Ganadora del premio 38º edición del concurso internacional de Gandía</i>	19€
<i>Arroz meloso de rabo de toro</i> <i>Mellow rice of oxtail</i>	24€

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

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

Postres

Tarta de calabaza con helado de canela 8€
Pumpkin pie with cinnamon ice cream

Espuma de fruta del día con frutos rojos y galleta de mantequilla 8€
Passion fruit mousse with red berries and butter biscuit

Brownie de chocolate al 70% con helado de Oreo 8€
Dark chocolate brownie with vanilla icecream

Tatín de manzana con helado de canela 8€
Apple tatin with vanilla ice cream

Tarta de queso "La Viña" 8€
Cheese cake "La Viña"

Fruta fresca de temporada 7,50€
Fresh seasonal fruit

Helado: chocolate con leche, vainilla, turrón de Alicante y fresa 4.50€
Icecream chocolate, vanilla, "turrón", strawberry

Sorbete de la casa (copa) 4,50€
House sorbet

