

**ENTRANTES
FRIOS**

COLD STARTERS
ENTRÉES FROIDES
KALTE VORSPEISEN



ENSALADA DE LA CASA 10,45€
House salad
Salade maison
Salat nach Art des Hauses



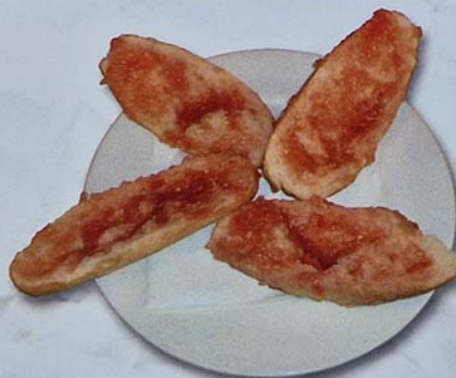
BACALAO LAMINADO 12,95€
Cod carpaccio
Morue laminé
Stockfisch in Scheiben



MELÓN CON JAMÓN 11,95€
Melon with cured ham
Melon au jambon
Honigmelone mit Schinken



JAMÓN DE TERUEL 13,45€
Teruel ham
Teruel jambon
Teruel Schinken



PAN CON TOMATE 3,50€



• SETAS CON FOIE



PUNTILLAS 11,45€
 Fried baby squid
Petits calmars frits
 Kleine frittierte Tintenfische



CROQUETAS DE BACALAO 10,45€
 Cod croquettes
Croquettes de morue
 Stockfisch Kroketten



SEPIA A LA PLANCHA 13,95€
 Grilled cuttlefish
Seiches grillées
 Tintenfisch vom Blech



CALAMARES A LA ROMANA . . . 14,45€
 Squid rings in batter
Calmars à la romaine
 Gebackene Tintenfischringe



GAMBITAS FRITAS 11,45€
 Fried shrimp
Crevettes frites
 Kleine frittierte Garnelen



PULPO GALLEGA 16,95€
 Galician-style octopus
Poulpe à la galicienne
 Meerpolyp auf Galicische



**PULPO A LA PLANCHA
 CON ALL I OLI** 15,45€
 Octopus at the grill with 'all i oli' sauce
Poulpe grillé avec sauce 'all i oli'
 Tintenfisch vom Grill mit 'All i Oli' Soße



BOQUERONES FRITOS 10,95€
 Fried white anchovies
Anchois frits
 Frittierte Sardellen



VERDURAS A LA PLANCHA . 12,95€
 Grilled vegetables
Légumes grillées
 Gemüse vom Blech





ALMEJA FINA (PLANCHA) 20,95€
 Carpet-shell clams (grilled)
Clovisse fine (grillée, à la vapeur)
 Teppichmuscheln (vom Blech, gedämpfte)



ALMEJA FINA (MARINERA) 20,95€
 Carpet-shell clams (fisherman's style sauce)
Clovisse fine (à la mariniera)
 Teppichmuscheln (Fischerart)



MEJILLONES A LA MARINERA 12,45€
 Mussels in a fisherman's style sauce
Moules à la mariniera
 Miesmuscheln nach Fischerart



MEJILLONES AL VAPOR 10,45€
 Steamed mussels
Moules à la vapeur
 Gedämpfte Miesmuscheln



NAVAJAS A LA PLANCHA 12,95€
 Grilled razor clams
Couteaux grillés



ORTI
 Sea
 Orti
 Sea



ORTIGAS 19,95€
 Sea anemones
Orties de mer
 Seeanemonen



ESPADENYES 24,95€
 Sea cucumber
Concombres de mer
 Seegurken



LANGOSTINOS DE PEÑÍSCOLA . . . S/M
 Peñíscola king prawns (market price)
Gros bouquets de Peñíscola (Prix suivant le marché)
 Langschwanskrebse aus Peñíscola (abhängig vom Marktpreis)



LANGOSTINOS AL AROMA DE LA SERRA D'IRTA S/M
 King prawns with the scent of Sierra Irta (market price)
Gros bouquets à l'arôme Sierra Irta (Prix suivant le marché)
 Langschwanskrebse mit dem Aroma der Sierra Irta (abhängig vom Marktpreis)

. . . 20,85€
 (ie sauce)

.10,45€





ARROZ MELOSO CON ESPARDENYES24,95€ P.R.
 Mellow rice with Sea cucumber
Riz mielleux avec Concombres de mer
 Süßlicher Reis mit Seegurken



ARROZ MELOSO MARINERO 16,95€ P.R.
 Mellow rice fisherman style
Riz mielleux des pêcheurs
 Süßlicher Reis nach Fischermanns Art



ARROSEXAT. 14,95€ P.R.
 "Arrossejat" sautéed rice casserole
Arrossejat de riz (doré à la poêle)
 Arrossejat (geschmeidiger Reis zuvor in der Würztunke angebraten)



FIDEUÀ 14,95€ P.R.
 "Fideuà" noodle paella
Fideua (paella aux nouilles)
 Fideuà (Nudelpaella)



PAELLA MARINERA 17,95€ P.R.
 Fisherman's style paella
Paella mariniera
 Paella nach Fischerart



ARROZ MELOSO CON ORTIGAS DE MAR20,95€ P.R.
 Mellow Rice with sea Anemone
Riz mielleux avec Anémone de mer



ARROZ

CAI
COI
Ric
Ca
av
Ei
m

ARROZ MELOSO CON RAPE, ALCACHOFAS Y ALMEJAS 18,95€ P.R.



PAELLA DE BOGAVANTE Y ALMEJAS
(NACIONAL) 27,95€ P.R.
(AMERICANO) 22,95€ P.R.
Paella with crayfish
Paella avec homard
Paella mit Hummer

CALDERETA DE ARROZ MELOSO
CON BOGAVANTE Y ALMEJA
(NACIONAL) 27,95€ P.R.
(AMERICANO) 22,95€ P.R.

Rice casserole with crayfish and clams
*Cassolette de riz
avec homard et clovisses vivantes*
Eintopf bestehend aus Reis
mit Hummer und rohen Teppichmuscheln



ARROZ NEGRO 18,95€ P.R.
Black rice
Riz noire
Schwarzem Reis



. . 16,95€ P.R.

. 14,95€ P.R.

95% BIRRA
P.R.
&
TORREJA



CAZUELA DE PULPO ENCEBOLLADO . . 18,95€



ALL I PEBRE DE PULPO 19,95€
Octopus 'All i pebre' casserole
Poulpe 'All i Pebre (casserole)
Krake 'All i pebre' Auflauf



ALL I PEBRE DE RAPE 19,95€
Monkfish 'all i pebre' stew
All i pebre de baudroie
(cuisiné avec des pommes de terre, de l'ail et du paprika)
All i pebre vom Seeteufel
(geschmort mit Kartoffeln, Knoblauch und Paprikapulver)



RAPE A LA MARINERA
CON LANGOSTINOS DE PEÑISCOLA . . . 22,95€
Monkfish in a fisherman's style sauce with Peñiscola king prawns
Baudroie (lotte) à la marinière avec gros bouquets de Peñiscola
Seeteufel nach Fischerart mit Langschwanskrebse aus Peñiscola



CAZUELA DE PULPO CON TOMATE . . . 18,95€
Octopus with tomato casserole
Poulpe avec tomate casserole
Krake mit tomaten auflauf



SEPIA A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN	15,95€
Grilled calamari with garnish	
<i>Calmars grillés avec garnison</i>	
Tintenfischringe vom Blech mit Beilage	
SALMONETE FRITO O PLANCHA CON GUARNICIÓN	15,95€
FRITURA DE PESCADO	19,95€
LENGUADO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN	21,95€
Grilled sole with garnish	
<i>Sole grillé avec garnison</i>	
Seezunge vom Blech mit Beilage	
RAPE A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN	19,95€
Grilled monkfish with garnish	
<i>Baudroie (lotte) grillé avec garnison</i>	
Seeteufel vom Blech mit Beilage	
MARISCADA	28,95€
Seafood platter	
<i>Plateau de fruits de mer grillés</i>	
Meeresfrüchteplatte	



TAMBIÉN PUEDES PREGUNTAR POR EL PESCADO DE TEMPORADA

ENTRECOT A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN 18,45€

Grilled entrecôte steak with garnish

Entrecôte grillée garni

Entrecôte (Zwischenrippenstück) vom Blech mit Beilage

POLLO A LA PLANCHA CON GUARNICIÓN 12,95€

Grilled chicken breast with garnish

Filet de poulet grillé garni

Hähnchenbrust vom Blech mit Beilage

ESCALOPE DE LOMO CON GUARNICIÓN. 12,95€

Pork escalope with garnish

Escalope d'échine de porc garni

Lendenschnitzel mit Beilage

HUEVOS FRITOS CON PATATAS 11,95€

Fried eggs with potatoes

Oeuf sur le plat avec patates

Spiegeleier mit Kartoffeln

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN 13,95€



•vinos blancos

precio	uva	D.O.	precio
11,95€	Vino de la casa		11,95€
15,95€	Monjardín	Chardonnay Navarra	14,45€
15,95€	Señorio de Rubios	Albariño Rias Baixas	17,80€
15,95€	Lagar del Rey	Verdejo Rueda	15,80€
17,95€	Soldadito Marinero	Moscatel Valencia	14,20€
16,95€	Recuérdame	Souvignon Blanc Barrica Utiel Requena	15,60€

•cavas y champagne

precio	tipo	precio
11,95€	Cava de la Casa Brut	14,95€
15,95€	Marrugat Brut Nature Gran Reserva	19,95€
12,95€	Dominio de la Vega Authentique Brut Nature	16,95€

Sangría de la casa

1/2 LITRO 8,5€

1 LITRO 12,95€

SANGRÍA CAVA 17,95€



• vinos tintos

	tipo	D.O.	precio
Vino de la casa	Cosecha		11,95€
Dominio de la Vega Bobal en Calma	Roble 9 meses	Utiel Requena	15,95€
Añares	Crianza	Rioja	15,95€
Agnus Roble	Roble	Rioja	15,95€
Cepa Gavilán	Crianza	Ribera Duero	17,95€
Arrocal	Roble 4 meses	Ribera Duero	16,95€

• vinos rosados

	D.O.	precio
Vino de la casa		11,95€
Enate	Somontano	15,95€
Homenaje	Navarra	12,95€

Cerveza artesana de Peñíscola Badum

Pilsen	4,00€
Alcachofa	4,00€

Vermut

Vermut casero	3,70€
---------------	-------

