

¡BIENVENIDO!

*a Casa Jaime de Peñíscola
Donde podrás degustar la cocina Marinera
y Guisos Tradicionales de Pescadores*

*El secreto del amor está en compartir.
#RteCasaJaime es nuestra manera de entender
la cocina: familiar y entre amigos.
Ven, comparte y disfruta.*

Cocina:

JAIME SANZ
Chef parther

JORDI SANZ
Executive chef

Sala:

JAIME SANZ jr.
Maître & Sommelier



Picar y Compartir, o No...

Mejillones a la Marinera / o Vapor 🐚🐚🍷 14,50

🇪🇺 **Ensalada de Langostinos, Naranja y Alcachofa** 🐚🥬🍷🍷🍷 **CASTELLO RUTA DE SABOR** 23
(Naranja I.G.P Valenciana y Alcachofa D.O. Benicarló con Vinagreta de Miel ecológica de Azahar)

🇪🇺 **Capricho del Papa Luna** 🐚🐚🥬🍷🍷🍷 **CASTELLO RUTA DE SABOR** 11,50
Cascara de Erizo de mar relleno de Alcachofa D.O. Benicarló, Langostinos de Peñíscola y Yemas de Erizo

Buñuelos de Bacalao, receta de mi Abuela 🐟🍷🍷🍷 2,50 unidad

Nuestras Croquetas Cremosas de Chipirón en su Tinta 🐚🍷🍷🍷🍷 2,75 unidad
(Croquetas cremosas y crujientes del tradicional guiso de chipirones en su tinta)

Croquetas de Langostinos y Trufa del Baix Maestrat 🐚🍷🍷🍷🍷🍷 **CASTELLO RUTA DE SABOR** 3,25 unidad

Calamar a la plancha (de anzuelo) 🐚 19,50

Vieira gratinada en su concha 🐚🍷🍷🍷🍷 14,50

🇪🇺 **Láminas de Bacalao** con **Tomata de penjar** 🍷 y AOVE ecológico 🐟🍷🍷 **CASTELLO RUTA DE SABOR** 17,75

Canut del Delta del Ebro (Navaja Pequeña) **a la plancha** (12) 🐚 15

🇪🇺 **Carpaccio de Gamba Roja del Mediterráneo** 3 tipos AOVE y almendra ecológica 🐚🍷
CASTELLO RUTA DE SABOR 27,50
(Arbequina, Hojiblanca y aceite koroneiki)

Langostinos de la lonja Peñíscola (8) **a la sal / o Cocidos en agua de Mar** 🐚 33

🇪🇺 **"Llengueta" a la Bilbaína** con **Huevo ecológico** de Gallina Campera 🐟🍷🍷 **CASTELLO RUTA DE SABOR** 23

🇪🇺 **Tataki de Atún Rojo del Mediterráneo con Vieira** 🐟🐚🍷🍷🍷 **CASTELLO RUTA DE SABOR** 25,50
(nuestra versión de Tataki de Atún Rojo, tartar de Vieira y vinagreta de soja con **miel ecológica**)

ARROCES*

 Utilizamos Arroz Albufera Tartana D.O. Valencia
Utilizamos azafrán de la Mancha
Aptos para Celiacos



TARTANA
arroz/rice



Arroz Negro “Portal Fosch” *   25

Arroz de la Huerta de Peñíscola * (Verduras de temporada) 21

Arroz Columbretes * (Yemas de erizo de Mar, Gamba roja)    34

Arroz Jordi * (Langostinos de Peñíscola, Pulpo)    32

Arroz de la Abuela * (Gallineta de roca con Chipirones)   27

Arroz Calabuch *    36

(con Espardenyes y Ortiguillas de Mar)

Homenaje a Luis **García Berlanga**



* Por encargo

* Precio por Persona / Mínimo 2 raciones

* Precios con IVA incluido. (Ley 44/2006, 29Dic. Artº1, pto 7, apto d)

* El fumet de Pescado está elaborado con pescado de la lonja de Peñíscola (Fondo Blanco)

 Platos elaborados con productos certificados por el comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana

DEL MAR a la Mesa



*Nuestra oferta de Pescado cambia según suerte del pescador
Procedente de puertos de la zona, sin intermediarios
Del barco de pesca a la mesa*

Pescado al horno con patatas *  28,50

Lenguado de la Lonja de Peñíscola a la plancha  27

Raya con Langostinos "Guiso de Pescadores de Peñíscola" *      29

Suquet de Peix *   37

Guiso Tradicional de Pescadores. (Lenguado, rape, Lubina, Gallineta, Gamba) con Patatas

Caldereta Camilo (Rape, Gamba roja, Cigala, Vieira) **con Romesco**      41,50

"All i Pebre" de Anguila * del Parque Natural Delta de Ebro    27

(*) Mínimo 2 raciones

- El precio del plato es por ración.
- Servicio de pan 2,50€ por persona.
- Precios con IVA incluido. (Ley 44/2006, 29Dic. Artº1, pto 7, apto d)

-  Platos elaborados con productos certificados por el comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana

CARNES

Chuletón de Vaca Vieja T-BONE por encargo (1000gr.) 85

Solomillo de Ternera 29,50



- *El precio del plato es por ración.*
- *Servicio de pan 2,50€ por persona.*
- *Precios con IVA incluido. (Ley 44/2006, 29Dic. Artº1, pto 7, apto d)*

POSTRES CASEROS

 **Tarta de Naranja I.G.P. Valenciana con crema pastelera**      7,50

 **Tarta de Queso**     7,25

Lemon Pie    7,25

Un delicioso postre: Base de pasta sableé, crema de limón y merengue italiano

 **Flan Cremoso** (Receta de Jordi Sanz)      4,75

Profiteroles (Mini Lionesas de Nata) **con Chocolate** (72% Cacao)    7,75

 **Torrija Caramelizada con Helado de Turrón de Jijona**     11

Coulant de Chocolate (72% Cacao) con helado de Vainilla     9,50

Higos al Marrasquino  6,25

 **Surtido Queso de CATI ecológicos cabra** (pell florida, romero, trufa, servilleta)     15,75

Sorbete de Romero  6

 **Sorbete artesano de Cítricos y Verduras con Frambuesa**   5,75

 Platos elaborados con productos certificados por el comité de Agricultura Ecológica de la Comunidad Valenciana