

Menú del día

ENTRANTES CENTRO MESA

- 1.- ENSALADA CESAR
2. CARPACCIO DE PULPO
- 3.-FRITURA DE BOQUERONES

SEGUNDOS A ELEGIR

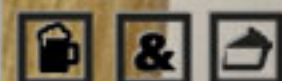
- 4.- ARROZ CON BOGAVANTE
ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS
ARROZ AL "SENYORET"
FIDEUÀ AL "SENYORET"
ARROZ CON VERDURITAS
CARRILLADA EN SALSA
CORVINA A LA BRASA

POSTRE

TARTAS CASERAS DE MANZANA, CHOCOLATE, QUESO,
TIRAMISU, BROWNIE, CREMOSO DE QUESO CON FRUTOS
ROJOS, HELADOS, SORBETES, FRUTA DE TEMPORADA

PRECIO 27,90 IVA incluido
BEBIDA NO INCLUIDA

BIRRA



TORRIJA



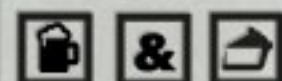
Ensaladas

Salads, Salades

EL CANTAL
RESTAURANTE ARROXERIA

- 1.- ENSALADA EL CANTAL     15,00 €
Mix de lechugas, salmón, tomate, gulas con gambas al ajillo.
Lettuce, tomato, Salmon, eels with prawns and garlic.
Laitue, saumon, tomate, angula aux crevettes et à l'ail.
- 2.- ENSALADA MEDITERRÁNEA   16,00 €
Lechuga, maíz, tomate, zanahoria, espárragos, palmito, huevo, atún, anchoa, aceitunas, pimiento, pepino, cebolla y remolacha.
Lettuce, corn, tomato, carrot, asparagus, palmetto, egg, tuna, anchovy, olives, pepper, cucumber, beets, onions.
Laitue, maïs, tomate, carotte, paume, asperges, œufs, thon, olives, poivre, concombre, oignons, anchois, betterave.
- 3.- TARTAR DE TOMATE CON AHUMADOS  17,00 €
Tomate, cebolla, cebollino, salmón, bacalao, mix de lechugas.
Lettuce, onions, chives, salmon, cod, olives, tomato.
Tomate, oignon, ciboulette, saumon, la morue, olives, laitue mélangée.
- 4.- ENSALADA DE QUESO DE CABRA    16,00 €
Queso de cabra, mix de lechugas, manzana, frutos secos y vinagreta.
Goat cheese, lettuce, Apple, nuts, vinaigrette.
Fromage de chèvre, laitue, pomme, noix, vinaigrette.
- 5.- ENSALADA DE TOMATE  16,00 €
Tomate, cebollas, olivas, bonito, aceite virgen, escamas de sal.
Tomato, onions, olives, tuna, virgin oil, Salt.
Tomates, oignons, olives, ton, huile d'olive vierge, le sel.

BIRRA



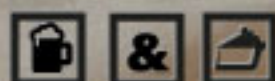
TORRIJA

Entrantes Starters / Entrées

EL CANTAL
RESTAURANTE ANDALUZ

- 6.- CARPACCIO DE TERNERA 16,00 €
Beef carpaccio
Carpaccio de bœuf
- 7.- MILHOJAS DE FOIE CON HELADO DE VINAGRE DE MÓDENA 16,00 €
Foie gras mille-feuille with Modena vinegar ice cream
Mille-feuille de foie gras avec glace au vinaigre de Modène
- 8.- CARPACCIO DE LUBINA 15,00 €
Sea bass Carpaccio
Carpaccio de bar
- 9.- ZAMBURIÑAS PLANCHA (Precio unidad, mín. 2 piezas) 4,20 €
Grilled Scallops.
Coquilles Saint Jacques grillé
- 10.- CARPACCIO DE PULPO CON VINAGRETA 16,00 €
Octopus carpaccio with Shrimp vinaigrette
Carpaccio de poulpe avec Vinaigrette aux crevettes
- 11.- GAMBONES AL AJILLO CON GUINDILLA 17,00 €
Prawns with garlic chilli spicy
Crevettes à l'ail avec Piment épicé
- 12.- GAMBONES AL AJILLO CON GUINDILLA Y HUEVO 18,00 €
Prawns with garlic chilli spicy
Crevettes à l'ail avec piment rouge et oeuf au plat
- 13.- FRITURA DE BOQUERONES 16,00 €
Fried Anchovies
Anchois frire
- 14.- SEPIA A LA BRASA 17,00 €
Grilled cuttlefish
Seiche grillée
- 15.- CALAMARES A LA ANDALUZA 16,00 €
Andalusian squid
Calmar à l'Andalou
- 16.- MEJILLONES AL VAPOR 15,00 €
Steamed mussels
Moules à la vapeur

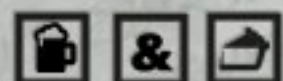
BIRRA



TORRIJA

- 17.- TELLINAS A LA BRASA  16,00 €
 Small Grilled clams
 Tellines grillés
- 18.- PULPO A LA BRASA   19,00 €
 Grilled Octopus
 Poulpe grillé
- 19.- FRITURA DE POTA    15,00 €
 Fried squid
 Calmars frits
- 20.- QUESO MANCHEGO CURADO 12 MESES   14,00 €
 Manchego cheese cured
 Manchego guéri
- 21.- SOPA DE PESCADO     10,00 €
 Fish soup / Soupe de poisson
- 22.- CREMA DE VERDURAS DE TEMPORADA 9,00 €
 Vegetables cream / Crème de légumes
- 23.- GAZPACHO ANDALUZ    9,00 €
 Gazpacho (vegetables cold soup)
 Gazpacho
- 24.- CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO (8 U.)    12,00 €
 Iberian ham croquettes (8 Unit)
 Croquettes de jambon ibérique (8 unités)
- 25.- ANCHOA SERIE ORO CANTÁBRICO (Precio unidad, mín. 2 piezas)  4,50 €
 Anchovies with tomatoes (Unit)
 Anchois de la mère cantabrique avec de la tomate (l'unité)
- 26.- ANCHOAS SERIE ORO (EXCLUSIVAS RESTAURANTE EL CANTAL) 8 UNIDADES..... 26,00 €
 Anchovies 8 pieces (Exclusive edition Restaurante El Cantal)
 Anchois 8 Unité (Exclusive pour Restaurante El Cantal)
- 27.- TARTAR DE ATÚN ROJO    20,00 €
 Tuna tartare / Tartare de thon
- 28.- JAMÓN DE BELLOTA 100% IBERICO (100Gr.) 27,00 €
 Acorn-fed Iberian ham / Jamon ibérique de gland
- 29.- BERENJENAS CON MIEL DE CAÑA  13,00 €
 Eggplants with cane honey
 Aubergines avec miel de canne

BIRRA



TORRIJA

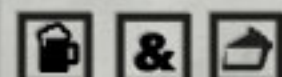
Pescados *Fish. Poisson*

- 30.- LUBINA A LA BRASA  24,00 €
Grilled sea bass
Loup de mer grillé
- 31.- LENGUADO A LA PLANCHA  28,00 €
Grilled sole
Sole grillée
- 32.- PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO    70,00 €
Seafood grill
Grillades de fruits de mer
- 33.- GAMBA ROJA DE DÉNIA (100Gr.)  20,00 €
Red shrimp
Crevette rouge
- 34.- RODABALLO PARA 2 PERS.  60,00 €
Turbot for 2 people
Turbot pour 2 personnes

Carnes *Meat. Viande*

- 35.- ENTRECOT BLACK ANGUS A LA PARRILLA 28,00 €
Grilled Black Angus entrecôte
Entrecôte Black Angus au grill
- 36.- COSTILLAS DE CERDO CON SALSA BARBACOA  19,00 €
Pork ribs with barbecue sauce
Côtes de porc sauce barbecue
- 37.- ENTRECOT NACIONAL 250 gr 20,00 €
250g domestic ribeye steak
Entrecôte française de 250 g

BIRRA



TORRIJA

Arroces

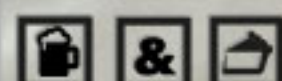
PRECIOS POR PERSONA, MÍNIMO 2 PERSONAS
PRICE PER PERSON, MINIMUM TWO PEOPLE
PRIX PAR PERSONNE, MINIMUM DEUX PERSONNES

- 38.- ARROZ CON SETAS, PRESA IBÉRICA A LA BRASA Y ALIOLI DE AJO NEGRO   24,00 €
Rice with mushrooms, Iberian pork grilled, with black garlic aioli
Riz aux champignons, Porc ibérique grillé aioli à l'ail noir
- 39.- ARROZ DEL SEÑORET     17,00 €
The "Señoret" rice
Riz del Señoret
- 40.- ARROZ NEGRO CON SEPIONET     19,00 €
Black rice with baby squid
Noir
- 41.- ARROZ CON BOGAVANTE    23,00 €
Lobster
Homard
- 42.- ARROZ DE MARISCO    20,00 €
Seafood
Fruits de mer
- 43.- PAELLA MIXTA    18,00 €
Mixed
Mixte
- 44.- ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS 17,00 €
Pork with vegetables
Porc avec légumes
- 45.- FIDEUÀ DE SEÑORET     17,00 €
Seafood fideua
Fideguà de fruits de mer
- 46.- MELOSO DE BACALAO Y ALCACHOFAS    20,00 €
Codfish and artichoke
Morue mielleux dans les textures et les artichauts

Servicio

Pan y Alioli   2,00 €
Bread
Pain

BIRRA



TORRIJA

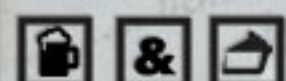
Postres



- 47.- TARTA DE CHOCOLATE    8,00 €
Chocolate cake
Gâteau au chocolat
- 48.- TARTA DE MANZANA    7,00 €
Apple pie
Tarte aux pommes
- 49.- TARTA DE QUESO    8,00 €
Cheesecake
Tarte au fromage
- 50.- BROWNIE CON NUECES      8,00 €
Brownie au noix
Brownie with walnuts
- 51.- CREMOSO DE QUESO CON FRUTOS ROJOS   8,00 €
- 52.- TIRAMISU     8,00 €
- 53.- FRUTA DE TEMPORADA 4,50 €
Fruit
Des fruits
- 54.- SORBETE  5,00 €
Sorbet
- 55.- HELADOS     6,00 €
Ice creams
Glace
- 56.- VARIADO DE POSTRES (POR PERSONA, MÍNIMO 2)    12,00 €
Varied desserts per person
Desserts variés par personne



BIRRA



TORRIJA