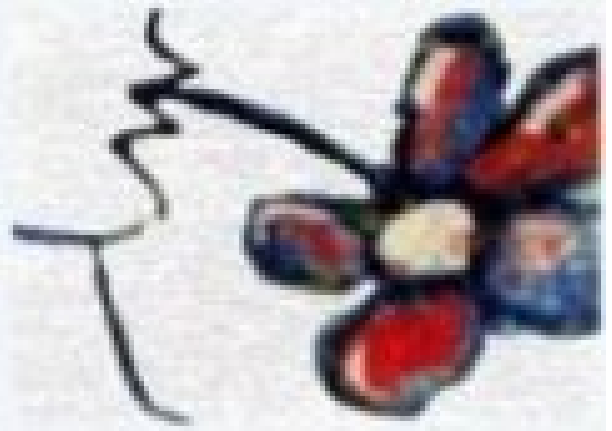


Especialidad en  
Cocina Mediterranea  
Reservas 965 63 23 03  
San Vicente, 86  
(Paseo Maritimo)



# **GRACIAS POR ELEGIRNOS**

**ABRA EL PDF Y ENCONTRARA:**

**EL MENU DEL DIA**

**EL MENU CASA MARIANO**

**PARA PICAR**

**NUESTRA CARTA DE ENTRANTES**

**LOS ARROCES**

**LAS CARNES**

**LOS PESCADOS**

**LAS PASTAS**

**LOS POSTRES**

Especialidad en  
Cocina Mediterránea  
Reservas 965 63 23 03  
San Vicente, 86  
(Paseo Marítimo)



# **MENU DEL DIA**

## **CENTRO DE MESA**

**Surtido de croquetas artesanas**

**Ensalada templada de mezclum, bacon  
y setas con reducción balsámica**

**Croustillant de cordero lechal y cous-cous**

## **PLATO A ELEGIR**

**Arroz a elegir  
banda, verdura o pollo (mínimo 2 personas)**

**Dorada a la plancha**

**Espaguettis boloñesa**

(MISMO ARROZ POR MESA)

## **POSTRE DEL DIA**

21,90.- € (IVA incluido)

Especialidad en  
Cocina Mediterránea  
Reservas 965 63 23 03  
San Vicente, 86  
(Paseo Marítimo)



## **MENU CASA MARIANO**

### **CENTRO DE MESA**

**Fritura de pescado**  
**Queso frito brie con compota de frutos rojos**  
**Canelón crujiente de morcilla y espinacas**  
**Ensalada mediterránea**

### **PLATO A ELEGIR**

**Arroz a elegir**  
**(señoret, magro con verduras, fideuá del pescador**  
**(mínimo 2 personas)**  
**Dorada a la plancha**  
**Lasaña**  
**Carrillada ibérica**

(MISMO ARROZ POR MESA)

### **POSTRE DEL DIA**

30,00.- € (IVA incluido)

Especialidad en  
Cocina Mediterránea  
Reservas 965 63 23 03  
San Vicente, 86  
(Paseo Marítimo)



# RACIONES PARA PICAR

<b>Ensalada templada con bacon y setas</b>	<b>13,00.- €</b>
<b>Ensalada mediterránea</b>	<b>12,00.- €</b>
<b>Ensaladilla rusa</b>	<b>08,00 .- €</b>
<b>Jamón ibérico de bellota</b>	<b>23,00 .- €</b>
<b>Queso manchego</b>	<b>12,00 .- €</b>
<b>Verduras a la plancha</b>	<b>14,00 .- €</b>
<b>Crujiente de morcilla, espinaca y piquillo (ud)</b>	<b>03,50 .- €</b>
<b>Crustillant de cordero con couscous (ud)</b>	<b>03,50 .- €</b>
<b>Croquetas variadas de chef (unidad)</b>	<b>01,50 .- €</b>
<small>(jamón, bacon con queso, boletus, queso azul, espinacas)</small>	
<b>Berenjenas fritas con miel</b>	<b>08,00.- €</b>
<b>Huevos estrellados con jamón ibérico</b>	<b>13,95 .- €</b>
<b>Fritura de pescado</b>	<b>16,00 .- €</b>
<b>Boquerones fritos</b>	<b>14,00.- €</b>
<b>Calamar de bahía andaluza o plancha</b>	<b>18,00.- €</b>
<b>Chipirón playa</b>	<b>18,00.- €</b>
<b>Sepia de la bahía a la plancha</b>	<b>14,00 .- €</b>
<b>Sepionet a la plancha</b>	<b>19,00.- €</b>
<b>Pulpo de la bahía a la parrilla con cremoso patata</b>	<b>19,00.- €</b>
<b>Gambas al ajillo</b>	<b>18,00.- €</b>
<b>Sardinas a la plancha</b>	<b>12,00.- €</b>
<b>Zamburiñas (ud)</b>	<b>03,50.- €</b>
<b>Gamba roja de Villajoyosa</b>	<b>s/mercado</b>
<b>Quisquilla hervida</b>	<b>s/mercado</b>
<b>Carrillada ibérica</b>	<b>16,00 .- €</b>
<b>Entrecot trinchado</b>	<b>24,00.- €</b>

Especialidad en  
Cocina Mediterranea  
Reservas 965 63 23 03  
San Vicente, 86  
(Paseo Maritimo)



# ENTRANTES

<b>Chipirón de bahía</b>	<b>18,00 .- €</b>
<b>Sepionet de bahía a la plancha</b>	<b>19,00.- €</b>
<b>Zamburiñas (unidad)</b>	<b>3,50 .- €</b>
<b>Ensalada templada con panceta y setas</b>	<b>13,00 .- €</b>
<b>Calamar de la bahía (andaluza o plancha)</b>	<b>18,00 .- €</b>
<b>Fritura de pescado</b>	<b>16,00 .- €</b>
<b>Queso frito brie con compota de frutos rojos</b>	<b>8,00 .- €</b>
<b>Canelón Crujiente morcilla y espinacas (unidad)</b>	<b>3,50 .- €</b>
<b>Pulpo bahía a la parrilla</b>	<b>19,00 .- €</b>
<b>Quisquilla de la bahía</b>	<b>s/m</b>
<b>Gamba roja de Villajoyosa</b>	<b>s/m</b>
<b>Huevos estrellados con jamón ibérico y pimientos</b>	<b>13,95.- €</b>
<b>Tomate raff con lomos de ventresca</b>	<b>14,00.- €</b>
<b>Ensalada mixta</b>	<b>12,00.- €</b>
<b>Jamón ibérico de bellota</b>	<b>23,00.- €</b>
<b>Croquetas variadas caseras del chef (unidad)</b>	<b>1,50.- €</b>

Especialidad en  
Cocina Mediterranea  
Reservas 965 63 23 03  
San Vicente, 86  
(Paseo Maritimo)



# NUESTRA CARTA

## LOS ARROCES

<b>Fideua del pescador</b>	<b>15,00.- €</b>
<b>Con pelletes de bacallá (por encargo)</b>	.....
<b>Negre de sepia</b>	<b>14,50.- €</b>
<b>A banda</b>	<b>13,00.- €</b>
<b>Al senyoret (marisco pelado)</b>	<b>16,50.- €</b>
<b>A la marinera</b>	<b>16,00.- €</b>
<b>Con sepia y verduras</b>	<b>15,50.-</b>
<b>Con bogavante (meloso)</b>	<b>25,00.- €</b>
<b>De sepionet y gambas</b>	<b>19,00.- €</b>
<b>Con chipirón y ajetes tiernos</b>	<b>19,00.- €</b>
<b>Con pulpo, alcachofas y gambas</b>	<b>19,00.- €</b>
<b>De boquerón con espinacas y patata (por encargo)</b>	.....
<b>Con rape, gambas y chirlas</b>	<b>19,00.- €</b>
<b>Con lomos de dorada y verdura</b>	<b>17,50.- €</b>
<b>Meloso de nécoras y gambas (por encargo)</b>	.....

Especialidad en  
Cocina Mediterranea  
Reservas 965 63 23 03  
San Vicente, 86  
(Paseo Maritimo)



# MAS ARROCES

<b>De pollo con garbanzas</b>	<b>13,00.- €</b>
<b>De conejo con caracoles (por encargo)</b>	.....
<b>Negre de sepia</b>	<b>14,50.- €</b>
<b>De patata</b>	<b>18,50.- €</b>
<b>Al forn</b>	<b>17,50.- €</b>
<b>Meloso de rabo de toro (por encargo)</b>	.....
<b>Con costra</b>	<b>17,00.- €</b>
<b>Con pluma ibérica, niscalos y alcachofa (encargo)</b>	.....
<b>Con costilletas, alcachofas y ajos tiernos (encargo)</b>	.....
<b>Con chipirón y ajetes tiernos</b>	<b>19,00.- €</b>
<b>Con pulpo, alcachofas y gambas</b>	<b>19,00.- €</b>
<b>De boquerón con espinacas y patata (por encargo)</b>	.....
<b>Con rape, gambas y chirlas</b>	<b>19,00.- €</b>
<b>Con lomos de dorada y verdura</b>	<b>17,50.- €</b>
<b>Meloso de nécoras y gambas (por encargo)</b>	.....

Especialidad en  
Cocina Mediterranea  
Reservas 965 63 23 03  
San Vicente, 86  
(Paseo Maritimo)



# **ARROCES**

**EN LOS ARROCES,**

**LOS PRECIOS INDICADOS SON POR PERSONA**

**MINIMO DOS PERSONAS**

**EL 90% DE NUESTROS PRODUCTOS SON APTOS  
PARA CELIACOS.**

**PREGUNTE SI TIENE DUDAS**



Especialidad en  
Cocina Mediterránea  
Reservas 965 63 23 03  
San Vicente, 86  
(Paseo Marítimo)



# **NUESTRA CARTA**

## **LAS CARNES**

<b>Solomillo de ternera a la plancha</b>	<b>28,00 .- €</b>
<b>Carrillada Ibérica</b>	<b>18,00 .- €</b>
<b>Escalope de pollo (plancha o frito)</b>	<b>12,00 .- €</b>
<b>Entrecot de ternera a la plancha</b>	<b>24,00 .- €</b>
<b>Chuletillas de cordero lechal fritas con ajetes</b>	<b>20,00 .- €</b>
<b>Vaca añeja a la piedra (nacional, 45 días madurada) s/peso</b>	
<b>Salsas: pimienta o roquefort (suplemento)</b>	<b>3.- €</b>

## **LOS PESCADOS**

**Lubina a la sal o plancha** **s/mercado**

***PREGUNTE POR EL PESCADO DEL DIA***

Especialidad en  
Cocina Mediterranea  
Reservas 965 63 23 03  
San Vicente, 86  
(Paseo Maritimo)



# **NUESTRA CARTA LAS PASTAS**

<b>Lasagne boloñesa</b>	<b>13,00 .- €</b>
<b>Spaghetti (boloñesa o carbonara)</b>	<b>11,00 .- €</b>
<b>Tagliatelle 4 quesos</b>	<b>14,00 .- €</b>
<b><i>Servicio de pan</i></b>	<b><i>1,50 .- €</i></b>

Especialidad en  
Cocina Mediterranea  
Reservas 965 63 23 03  
San Vicente, 86  
(Paseo Maritimo)



## **NUESTRA CARTA LOS POSTRES CASEROS**

**Torrija de pan brioche con helado de leche merengada**

**Strudel de manzana y crema de vainilla**

**Tarta al whisky**

**Tarta de turrón**

**Brownie con helado de vainilla**

**Tocino de cielo**

**6,10.-**

**Crema catalana**

**Sorbete de limón al cava**

**Crema de vainilla con crujiente de arroz**

**Helados (chocolate, vainilla, leche merengada, turrón)**

**Fruta de temporada**

**5,50.-**

Especialidad en  
Cocina Mediterranea  
Reservas 965 63 23 03  
San Vicente, 86  
(Paseo Maritimo)



## **NUESTRA BODEGA RIOJAS**

<b>MUGA CRIANZA 24 MESES</b>	<b>26,00 .- €</b>
<b>CAMPILLO CRIANZA</b>	<b>26,50 .- €</b>
<b>MARQUES DE RISCAL RESERVA</b>	<b>26,50 .- €</b>
<b>BAIGORRI CRIANZA</b>	<b>21,00 .- €</b>
<b>BARON DE LEY RESERVA</b>	<b>22,00 .- €</b>
<b>LUIS CAÑAS CRIANZA</b>	<b>19,00 .- €</b>
<b>MONTECILLO CRIANZA</b>	<b>16,00 .- €</b>
<b>LAN CRIANZA</b>	<b>16,00 .- €</b>
<b>ZUARZO GASTON</b>	<b>18,00 .- €</b>
<b>MARQUES DE TOMARES</b>	

## **ALICANTE**

<b>PUERTO SALINAS</b>	<b>16,00 .- €</b>
<b>MO</b>	<b>14,00 .- €</b>
<b>ENRIQUE MENDOZA MERLOT</b>	<b>18,00 .- €</b>
<b>SANTA ROSA</b>	<b>36,00 .- €</b>
<b>JUAN GIL 12 MESES</b>	<b>22,00 .- €</b>

Especialidad en  
Cocina Mediterranea  
Reservas 965 63 23 03  
San Vicente, 86  
(Paseo Maritimo)



## **NUESTRA BODEGA RIBERA DEL DUERO**

<b>EMILIO MORO CRIANZA</b>	<b>29,00.- €</b>
<b>MATARROMERA CRIANZA</b>	<b>32,00 .- €</b>
<b>CARRAMIMBRE CRIANZA</b>	<b>28,00 .- €</b>
<b>DIAZ BAYO 8 MESES ROBLE</b>	<b>17,00 .- €</b>
<b>VIÑA SOLORCA ROBLE</b>	<b>18,00 .- €</b>
<b>QUINTA GENERACION</b>	<b>26,00 .- €</b>

## **ROSADOS**

<b>ALAGÜ (Forcallat)</b>	<b>22,00.- €</b>
<b>CECILIA (Alicante)</b>	<b>18,00.- €</b>
<b>MATEUS (portugal)</b>	<b>13,00.- €</b>
<b>PEÑASCAL (Castilla y León)</b>	<b>13,00.- €</b>
<b>ROSADO DE LA CASA (Navarra)</b>	<b>12,00.- €</b>

## **BLANCOS ALBARIÑOS**

<b>TORRES GAUDA</b>	<b>23,00.- €</b>
<b>ENVIDIA COCHINA</b>	<b>24,50.- €</b>
<b>MAR DE FRADES</b>	<b>24,50.- €</b>
<b>FLORE DEL CARMEN</b>	<b>38,00.- €</b>

Especialidad en  
Cocina Mediterranea  
Reservas 965 63 23 03  
San Vicente, 86  
(Paseo Maritimo)



## **NUESTRA BODEGA**

### **BLANCOS ALICANTE**

<b>MARINA ALTA</b>	<b>16,00.-€</b>
<b>MO</b>	<b>14,00.- €</b>
<b>ENRIQUE MENDOZA CHARDONAY</b>	<b>19,00.- €</b>

### **BLANCOS PENEDES**

<b>VIÑA SOL</b>	<b>16,00.- €</b>
<b>VIÑA ESMERALDA</b>	<b>18,00.- €</b>
<b>WALTARUD</b>	<b>27,00.- €</b>

### **BLANCOS RUEDA VERDEJO**

<b>MARQUES DE RISCAL</b>	<b>18,00.- €</b>
<b>MENADE ECOLOGICO</b>	<b>19,00.- €</b>
<b>JOSE PARIENTE</b>	<b>18,00.- €</b>
<b>MONASTERIO DE PALAZUELOS</b>	<b>14,50 .- €</b>

Especialidad en  
Cocina Mediterranea  
Reservas 965 63 23 03  
San Vicente, 86  
(Paseo Maritimo)



## **NUESTRA BODEGA**

### **TINTO 1/2 RIOJA**

<b>LUIS CAÑAS CRIANZA (50 cl)</b>	<b>14,50.-€</b>
<b>MARQUES DE RISCAL RESERVA (3/8)</b>	<b>16,00.- €</b>

### **TINTO 1/2 RIBERA DEL DUERO**

<b>VALDUERO CRIANZA (500 ml)</b>	<b>15,00.- €</b>
<b>PROTOS CRIANZA (3/8)</b>	<b>11,00.- €</b>
<b>MATARROMERA CRIANZA (3/8)</b>	<b>18,00.- €</b>

### **ESPUMOSOS**

<b>JUVE CAMPS Y FAMILIA (Cava)</b>	<b>29,00.- €</b>
<b>MOET &amp; CHANDON (Champagne)</b>	<b>55,00.- €</b>
<b>LAURENT PERRIER (Champagne)</b>	<b>55,00.-€</b>
<b>JAUME SERRA (Cava)</b>	<b>20,00.- €</b>
<b>AGUSTI TORRELLO (Cava, 37,5 cl)</b>	<b>16,00.- €</b>