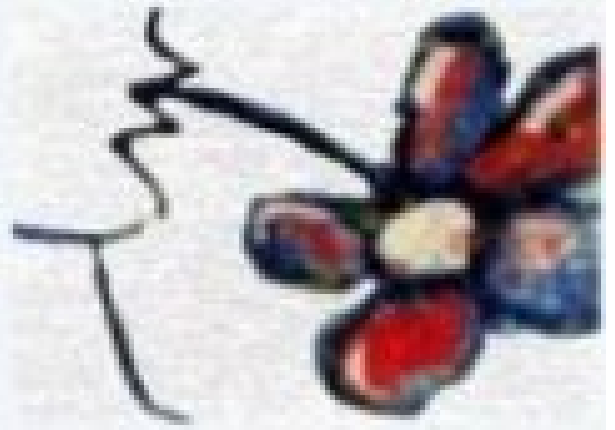


Especialidad en
Cocina Mediterranea
Reservas 965 63 23 03
San Vicente, 86
(Paseo Marítimo)



GRACIAS POR ELEGIRNOS

**ABRA EL PDF Y ENCONTRARA EN
TRES IDIOMAS**

EL MENU DEL DIA

EL MENU CASA MARIANO

PARA PICAR

NUESTRA CARTA DE ENTRANTES

LOS ARROCES

LAS CARNES

LOS PESCADOS

LAS PASTAS

LOS POSTRES

NUESTRA BODEGA



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

24,50.- € (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

35,00.- € (IVA incluido)

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



ENTRANTES

Calamar de bahía plancha o andaluza	20.00 €
Gambusín frito	16.00 €
Boquerones fritos	16.00 €
Berenjenas fritas con miel	11.00 €
Pulpo de bahía a la parrilla	20.00 €
Gambas al ajillo	20.00 €
Quisquilla de la bahía	SM
Gamba roja de Villajoyosa	SM
Tomate raf con lomos de ventresca	17.00 €
Tomate raf con bonito murciano	17.00 €
Ensalada mixta	14.00€
Ensalada templada con panceta y setas	14.00 €
Jamón ibérico de bellota 100% 100GRS	27.00 €
Croquetas variadas caseras del chef (8und)	14.00 €
Huevos estrellados con jamón y pimientos padrón -	16.00 €
Queso frito brie con compota frutos rojos	12.00 €-
Canelón crujiente con morella y espinacas (und)	3.75 €
Croustillant de cordero y cous cous (und)	3.75 €
Fritura pescado (boquerón y gambusín)	17.00 €

LAS CARNES

Solomillo de ternera plancha	28.00 €
Carrillada de cerdo	18.00 €
Escalope de pollo empanado o plancha	16.90 €
Entrecot de ternera	25.00 €
Chuletillas de cordero lechal fritas con ajetes	22.00 €

Vaca añeja a la piedra (nacional 45 días de maduración)
(por peso 85.00€ kilo)

SALSAS : Pimienta , roquefort , (suplemento 3.00 €)

***NUESTRAS CARNES DE D.O AVILEÑA**

*** SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTICIA PREGUNTE POR NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS**

ARROCES

Gazpacho de rape (por encargo)-----	18.50 €
Fideña del pescador -----	18.00 €
Negre de sepia -----	17.50 €
A banda -----	16.50 €
Al senyoret (marisco pelado)-----	18.00 €
Con Sepia y verduras-----	17.50 €
Con bogavante (meloso) -----	30.00 €
Con pulpo alcachofas y gambas -----	20.00 €
Rape gambas y chirlas -----	20.00 €
Con lomos de dorada y verduras-----	18.50 €
De pollo con garbanzos-----	17.50€
De conejo con caracoles -----	18.50 €
De magro y verduras -----	18.00 €
De pata -----	19.00€
Al forn -----	19.00€
Meloso de rabo de toro (por encargo)-----	20.00 €
Con costra -----	19.00 €
Con pluma ibérica , niscalos y alcachofas SM (por encargo)	
Con costilletas alcachofas y ajos tiernos	19.00 € (encargo)

- /P PRECIO POR PERSONA (MINIMO DOS PERSONAS)
- EL 90% DE NUESTROS PRODUCTOS SON APTOS PARA CELIACOS (PREGUNTE)

PESCADOS

Lubina a la sal	56 € kg
Lubina plancha	26.00 €

(Pregunten por el pescado del día)

PASTAS

Lasagne boloñesa	16.50€
Spaghetti (boloñesa o carbonara)	13.00 €

Servicio de Pan	1.50 €
-----------------	--------

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



Postres artesanales

CASA MARIANO

Torrija de pan Brioche con helado de leche merengada

Strudel de manzana con crema de vainilla

Milhoja de crema con frutos
rojos

Brownie con helado de vainilla

Tocino de cielo

Tarta de whisky

Tarta de turrón

Sorbete de limón al cava

7,10 €



Crema catalana 6.00 €

Crema de vainilla con crujiente de
arroz

6, 00 €

Helado (turrón, leche merengada ,
vainilla y chocolate)

6, 00 €

Fruta de temporada

5 , 50 €



Vinos tintos

ALICANTE

FET AMÀ

24.00€

Bodega finca collado .Vendimiado a mano Se maceró durante 10 día con remontados muy suaves.Al finalizar la fermentación se trabajó con el monastrell y el carbernet ya juntos trasgándose a las barricas de roble

Color: Intensidad alta sin llegar a la saturación Aroma: .Tiene mucha intensidad con aromas muy bien conjuntados de frutas balsámicas regaliz y café Boca: entrada sedosa con un poco de tannino bien maduro y al final una ligera acidez y los recuerdos balsámicos le aportan un equilibrio esencial

DELIT

28.00€

Bodega finca collado vendimiado a mano .Maceró durante 7 días Barrica nuevas de roble mayoritariamente francés. Se crió con sus propias lías y lías finas de chardonnay crianza 12 meses Color: Intensidad media alta

Aroma: lácteos de frutas rojas aroma envolvente y redondos Boca: Entrada elegante y paso por boca sabroso destaca su equilibrada acidez y sus taninos bien integrados

MO

18.00€

Bodega sierra salinas Monastrell 4 meses de barrica de roble francés Color: rojo intenso Boca: suave y jugosa con un final largo y sedoso

Aroma: a frutos rojos con leves notas especiadas

ENRIQUE MENDOZA MERLOT-MONASTRELL CRIANZA

19.00€

50%merlot 50% monastrell 12 meses en barrica de roble francés . Color: rojo rubí Aroma: a sobobosque .

Boca: sedoso y elegante

SANTA ROSA RESERVA (enrique mendoza)

38.00€

70% Cabernet 15% merlot 15% shiraz 16 meses en roble francés vino de capa alta Color: rubí intenso

Aroma: muy mineral con recuerdos a grafito y notas especiadas balsámicos y florales Boca: muy equilibrado uniendo potencia y elegancia .el postgusto es amplio y armonioso volviendo a las notas ahumadas

D.O JUMILLA

JUAN GIL 12 MESES

20.00€

Monastrell 100% Color: Rojo cereza intenso con ribetes violáceos Aroma: fruta roja madura con notas de cacao regaliz pimienta sin molestar el tostado Boca: amplia y sabroso en su entrada paso fresco ,goloso y con un final con recuerdos minerales como la pizarra y la brea

D.O RIOJA

GÓMEZ DEL SEGURA

14.00 €

TEMPRANILLO Crianza 6 meses maceración carbónica Color : cereza brillante Aroma : Ligeros aromas a crianza con predominios de frutas Boca : Acidez bien integrada y final amplio pero fresco

LUIS CAÑAS

22.00€

CRianza .95% tempranillo 5% garnacha Color: rojo robí brillante y con lagrima fina Aroma : balsámicos , frutales y maderas finas Boca : aterciopelado y frutal .

BAIGORRI

24.00€

CRianza 90% tempranillo 10% garnacha Color: picota intenso Aromas: fruta negra y fruta compotada ,espaciados ,lácteos y larga vida retronasal. Boca : Elegante y sedoso

MUGA

30.00€

CRianza 24 meses.70% tempranillo 20% garnacha 7 % mazuelo y 3 % graciano . fermentación con levadura indígena en depósitos de roble .crianza durante 24 meses en barricas de roble Color: rojo cereza Aroma: fruta madura ,fruta roja y flor blanca Boca: fresco , casi da la impresión de tener notas mentoladas y con presencias de frutas acidas en licor .

MARQUES DE RISCAL

27.00€

RESERVA 90% tempranillo 7 % graciano y 3 % mazuelo Color: cereza intenso Aroma: balsámicos y especiado de gran complejidad con notas de frutos negros maduros y ligeramente tostados Boca: sabroso denso y con taninos redondos y elegantes .final largo y fresco con un leve recuerdo a la madera de roble

RIVERA DEL DUERO

TEOFILO REYES tamiz (tempranillo)

19.50€

(100% tempranillo 46meses en barrica Color: rojo cereza con matices violáceo Aroma: frutos rojos del bosque vainilla de una madera bien integrada Boca: vino redondo de taninos maduros con matices balsámicos sedosos

ARROCAL CRIANZA

32.50 €

Variedad 100 % tinto fino 2019 12 meses en barricas 830 metros de altitud suelos arcillosos y arenoso cultivo ecológico .
color : rojo rubí con tino violáceos Nariz : frutos negros con toques especiados como la vainilla nuez moscada y el clavo perfectamente ensamblados con matices torrefactos y regaliz Boca : Entrada amable ligero pero con cuerpo sensación aterciopelada en la boca gracias a sus taninos dulces y amable .

VIÑA SOLORCA COSECHA ROBLE

20.00€

Cosecha 2015 paso por barrica durante 8 meses Color: rojo picota Aroma: frutos rojos y madera Boca: potente largo y persistente

VALDUERO CRIANZA

38.00€

100% tinto fino (tempranillo).reposa en barricas de roble 15 meses y en botella durante 12 meses más .color: intenso
Aroma: frutales y balsámicos Boca: amable con nervio y con importante retrogusto

CARRAMINBRE

22.00€

CRIANZA 90% tinto del país 10% cabernet . permanecen 15 meses en barricas 30% de roble francés alier y 70% americanas de Missouri .reposa 8 meses más en botella Color: rojo guinda intenso Aroma: vainilla y especias Boca: equilibrado largo y amplio , con una buena acidez que le da un toque de frescura

MATANROMERA

32.00€

CRIANZA 100% tempranillo .12 meses en barricas de roble americano y francés .y otros 10 mese en botella .Color: rojo picota muy sabido con tonos violáceos .Aroma: frutos negros muy maduros con tonos especiados de madera nueva y noble .Boca . sabroso con paso generoso y final potente y largo



RIVERA DEL DUERO

TEOFILO REYES tamiz (tempranillo)

19.50€

(100% tempranillo 46meses en barrica Color: rojo cereza con matices violáceo Aroma: frutos rojos del bosque vainilla de una madera bien integrada Boca: vino redondo de taninos maduros con matices balsámicos sedosos

ARROCAL CRIANZA

32.50 €

Variedad 100 % tinto fino 2019 12 meses en barricas 830 metros de altitud suelos arcillosos y arenoso cultivo ecológico .
color : rojo rubí con tono violáceos Nariz : frutos negros con toques especiados como la vainilla nuez moscada y el davo perfectamente ensamblados con matices torrefactos y regaliz Boca : Entrada amable ligero pero con cuerpo sensación aterciopelada en la boca gracias a sus taninos dulces y amable .

VIÑA SOLORCA COSECHA ROBLE

20.00€

Cosecha 2015 paso por barrica durante 8 meses Color: rojo picota Aroma: frutos rojos y madera Boca: potente largo y persistente

VALDUERO CRIANZA

38.00€

100% tinto fino (tempranillo).reposa en barricas de roble 15 meses y en botella durante 12 meses más .color: intenso
Aroma: frutales y balsámicos Boca: amable con nervio y con importante retrogusto

CARRAMINBRE

22.00€

CRIANZA 90% tinta del país 10% cabernet . permanecen 15 meses en barricas 30% de roble francés alier y 70% americanas de Missouri .reposa 8 meses más en botella Color: rojo guinda intenso Aroma: vainilla y especias Boca: equilibrado largo y amplio , con una buena acidez que le da un toque de frescura

MATANROMERA

32.00€

CRIANZA 100% tempranillo .12 meses en barricas de roble americano y francés .y otros 10 mese en botella .Color: rojo picota muy subido con tonos violáceos .Aroma: frutos negros muy maduras con tonos especiados de madera nueva y noble .Boca . sabroso con paso generoso y final potente y largo



VINOS BLANCOS

ALICANTE

MARINA ALTA

18.00€

100% MOSCATEL de Alejandria .COLOR : pálido pajizo AROMA: frutal BOCA: amplio y afrutado

FLOR MALVÉS

22.00€

100% MALVASIA VITICULTURA TRADICIONAL Y ECOLÓGICO VINO MUY SECO COLOR : Pálido y un poco dorado AROMA predominantes de la crianza sobre lías pastelería bollería BOCA: MUY SECO Y CON GRAN VOLUMEN

ENRIQUE MENDOZA CHADORNNA

19.00 €

FERMENTADO EN BARRICA COLOR : amarillo pajizo con reflejos dorados AROMA: fruta tropical BOCA: excelente acidez final notas amargas y afrutadas

SENSUM

16.00 €

MACABEO Y MOSCATEL .COLOR : amarillo verdoso AROMA: frutal y floral BOCA: suave y persistente

RUEDA

MARQUES DE RISCAL

19.00 €

100% VERDEJO COLOR: amarillo pajizo brillante AROMA: INTENSO CON NOTAS A HIERBA Y FRUTA TROPICAL BOCA: refrescante , untuoso y agradable

JOSÉ PARIENTE

21.00 €

100% VERDEJO COLOR: amarillo pajizo brillante AROMA: gran intensidad aromática fresco y complejo BOCA: goloso elegante y persistente

MENADE ECOLÓGICO

24.00 €

100% VERDEJO COLOR: amarillo pajizo AROMA: fruta blanca y plantas aromáticas BOCA: seco sabroso y elegante

DE LA CASA RUEDA VERDEJO 100%

14.00€

PENEDÉS

VIÑA SOL

16.00 €

PEREDALLA Y GARNACHA BLANCA COLOR: amarillo brillante AROMA: destacan sus notas florales y cítricas BOCA: firme fresco largo y elegante

VIÑA ESMERALDA

12.00 €

GEWÜRZTRAMINER Y MOSCATEL COLOR: amarillo dorado AROMA: . lavanda y jazmín con toques cítricos BOCA: fino y elegante con un elegante postgusto

ALBARIÑOS

MAR DE FRADES

24.50 €

100% ALBARIÑO COLOR: limón pálido AROMA: salinos y de flores blancas BOCA: amable con final de paseo marino y mineral

TERRAS GAUDA

23..00 €

70% ALBARIÑO 15% CAIÑO 15% LOUREIRO COLOR: amarillo intenso AROMA: Fruta madura y hierbas aromáticas BOCA: untuoso y bien estructurado

ENVIDIA COCHINA

29.50 €

ALBARIÑO 100% COLOR: amarillo pajizo AROMA: intensos a flores blancas BOCA: suave fresco y muy expresivo

FRORE DE CARME

38.00 €

100% ALBARIÑO COLOR: amarillo pajizo AROMA: balsámicos con notas ahumadas y marinas BOCA: denso y corpulento con un final elegante y persistente

VAL DO SOSEGO

21.00 €

ALBARIÑO 100 % COLOR: r AMARILLO LIMÓN AROMA: INTENSO RECORDANDO MANZANA VERDE Y PIÑA o BOCA: LARGO GLICÉRICO PERSISTENTE Y UNA ACIDEZ PERFECTA ACUERDO CON SU CUERPO



VINOS ROSADOS

HERETAT CESILIA (D O ALICANTE)

22,00 €

40% PETIT 30% VERDOT 30% MONASTRELL 30% SHIRAZ COLOR: rosa pálido AROMA: expresiva con aromas frutales y cítricos BOCA: amplia golosa y agradable

DE LA CASA (NAVARRA)

13.00 €

50% TEMPRANILLO 50% CABERNET COLOR: rosa frambuesa AROMA: frutos rojos y pétalos BOCA: sabroso frutal y fresco

MATEUS ROSÉ (PORTUGAL)

15.00 €

BAGA RUFETE TINTA FRANCA TINTA BARROCA COLOR : brillante AROMA : muy intenso BOCA: equilibrado tentador y con final suave

PEÑASCAL(D O CASTILLA)

14.50 €

100% TEMPRANILLO COLOR : rosa frambuesa AROMA : muy afrutado BOCA: vino de aguja con un agradable frescor



ESPUMOSOS

AGUSTIN TORRELLÓ 1/2

18.00 €

JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA

27.00€

MACABEO XARE-LO Y PARELLADA COLOR: *dorado pálido* AROMA: *fruta blanca madura* BOCA: *fresco amplio y sugestivo*

LAURENT PERRIER BRUT

55.00 €

CHADORNAY 50% PINOT NOIR 35% Y PINOT MEUNIER 15% COLOR : *amarillo dorado* AROMA: *florales y cítricos* burbuja fina y persistente BOCA: *largo y estructurado*

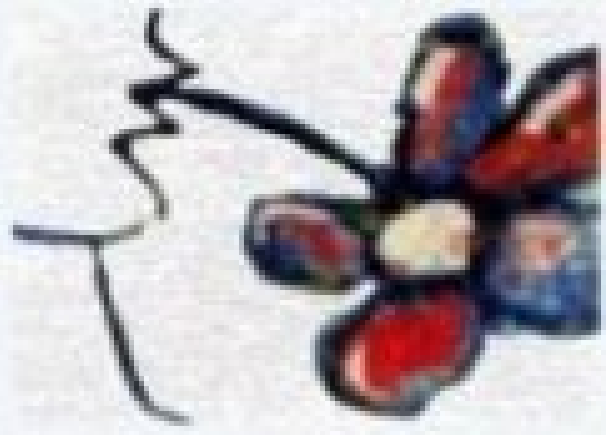
MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL

65.00€

PINOT NOIR 40% PINOR MEUNIER 30% Y CHARDONAY 30% COLOR: *amarillo pajizo* AROMA: *flores blancas y átricos* BOCA: *burbuja fina y elegante*



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



THANK YOU FOR CHOOSING US



OPEN THE PDF AND YOU WILL FIND

THE MENU OF THE DAY

THE “CASA MARIANO” MENU

APPETIZERS

OUR STARTERS MENU

THE RICE

MEATS

THE FISH

THE PASTAS

THE DESSERTS

OUR WINE CELLAR

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



MENU DAY

APPETIZERS TO THE CENTER OFG THE TABLE

Croquetes of cheff

Tender salad with bacon and mushrooms

Crunchy lamb with couscous and curry sauce

Main courasers

**Choice of Band rice, vegetables or chicken
(minimun 2 people)**

Fish grilled

Espaguettis bolognese

Homemade desserts

22,90.- € (vat included)

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



CASA MARIANO MENU

APPETIZERS TO THE CENTER OF THE TABLE

Fried fish
Mixed salad
Author's crispy blood sausage
Fried cheese

MAIN COURSERS

Choice of Band rice, vegetables or chicken
(minimun 2 people)
Fish grilled
Lasagne
Iberian pork cheek

Homemade desserts

30,00.- € (vat included)



RATIONS

Warm salad with bacon and mushrooms	13.00 €
Mixed salad (tomato, lettuce , onion , egg ,tuna, cucumber ,olives)	13.00 €
Tomato with tuna (tomate con vestresca de atun)	15.00 €
Russian salad (ensaladilla rusa)	9.50 €
Iberian ham (jamón ibérico)	23.00 €
Grilled vegetables (verdura plancha)	14.50 €
Crispy black pudding and spinach(unit)(crujiente de morcilla)	3.50 €
Lamb croustillant and cous cous (unit) crutillant de cordero	3.50 €
Fried cheese (queso frito)	9.50 €
croquettes (unit) ham , bacon and cheese , blue cheese with spinach , mushrooms)	1.50 €
(JAMÓN , BAICON CON QUESO , , QUESO AZUL CON ESPINACAS, BOLETUS)	
Fried eggplant with honey (berenjenas con miel)	9.50 €
Eggs with potatoes iberian ham and peppers (huevos rotos)	15.00 €
Fried fish (fritura de pescado)	16.00 €
Fried anchovies (boquerones fritos)	16.00 €
Fried squid (calamares fritos)	18.00 €
Grilled squid (calamar plancha)	18.00 €
Fried small squid (chipirones)	20.00 €
Sepia	18.00 €
Sepionet plancha	19.00 €
Grilled octopus (pulpo parrilla)	19.00 €
Peeled prawns with garlic (gamba ajillo)	18.00 €
Mussels (mejillones)	14.00 €
Grilled sardines (sardinas)	14.00 €
Clams in sauce (almejas marinera)	18.50 €
Grilled red prawn (gamba roja plancha)	170.00 € kg)
Red prawn in half salt (6 units)	26. 00 €
Iberian pork cheek (carrillada)	18.00 €
Entrecote griled veal	24. 00 €
Fried chicken and potatoes	15. 00 €
Meats (old cow to the Stone (75 € kg) , ,entrecote ,sirloin steak grilled , lamb chops) spanish meats.	
Fish fried fish and chips / fish grilled (merluza rebozada	20.00 €
Special paellas (rice chicken , rice seafood	
18 different types paellas minimum two people	iva incl



The rices (PAELLA)

Rice with prawn and squid	16.50 €
Arroz con gamba y calamar (banda)	
Sticky rice cooked in lobster	30.00€
Arroz con bogavante	
Pork and vegetable rice	18.00 €
Arroz de carne de cerdo (magro) y verduras	
Vegetable rice	16.50€
Arroz de verduras	
Black rice (squid ink and cuttlefish pieces)	17.50 €
Arroz negro (tinta de calamar y trozos de sepia	
Noodle cooked in fish and shellfish (fideua)	18.00€
Fideuà	
Senyoret's rice(peeled shellfish)	18.00 €
Arroz senyoret (marisco pelado)	
Rice with squid and shrimp mussels(marisco)	18.00 €
Arroz con mejillones ,calamar y gamba (marinera)	
Chicken rice	17.50€
Arroz de pollo	
Loins of golden rice and seasonal vegetable (fish loins)	18.50€
Arroz con lomos de dorada y verdura de temporada	
Rice with octopus artichokes and prawns	20.00 €
Arroz con pulpo alcachofas y gambas	p/p-price for people -minimum two people

The meats (las carnes)

Sirloin steak grilled WITH POTATOES	28.00 €
Solomillo de ternera a la plancha	
Fried chicken breast with potatoes	16.90 €
Pechuga de pollo empanada con patatas fritas	
Entrecôte grilled veal—WITH POTATOES	25.00€
Entrecôte de ternera	
Lamb chops with fried garlic—WITH POTATOES	22.00€
Chuletitas de lechal fritas con ajos tiernos	
Iberian pork cheek – WITH POTATOES	18.00€
Carrillada de cerdo ibérico	
PEPPER SAUCE OR ROQUEFORT CHEESE SUPPLEMENT	3.00 €
Ox cooked on a Stone with potatoes- (for two)-750 grs	65.00 €

THE ENTRANTS (los entrantes)

Peeled prawns with garlic (gamba al ajillo)	22.00 €
Mussels (mejillones)	14.00 €
Iberian ham	27.00 €
Jamón ibérico-	
Fried cheese	12.00 €
Queso frito	
Fried eggplants with honey (berenjenas fritas con miel)	11.00 €
Grilled octopus with potato cream	20.00 €
Pulpo a la plancha	
Eggs with potatoes and ham	16.00 €
Huevos estrellados	
Fried squid o grilled	20.00 €
Calamares fritos o plancha	
Grilled squid	20.00 €
Calamar plancha	
Croquettes (ham , bacon and cheese, blue cheese and spinach, cod fish) (8 unit)	14.00 €
Croquetas (jamón ,baicon y queso ,queso azul y espinacas ,bacalao)	
Fried fish	17.00 €
Fritura de pescado	
Fried baby squid	20.00 €
Chipirones fritos	
crispy blood sausage (und)	3.75 €
Morcilla crujiente	
Fried potatoes	5.00 €
Patatas fritas	
Bread service	1.50 €
Servicio de pan	

THE FISHES (los pescados)

Sea bass baked in salt (according to weight) (1 KG)	56.00 €
Lubina al horno cubierta de sal (mínimo two people)	
Grilled sea bass	26.00 €
Lubina a la plancha	
Fish grilled (dorada)	16.00 €
Fried fish with potatoes – (pescado frito con patatas)	20.00 €

VAT INCLUDED

(90% of our dishes are suitable for celiacs)



SALADS (ensaladas)

Tomato raff with tuna (ventresca)-----	17.00 €
Tomate raff con lomos de ventresca	
Mediterranean salad-----	14. 00 €
Ensalada mediterránea (egg ,boiled , tomatto,onion ,tuna ,carrot lettuce	
Tempered salad with bacon and mushrooms--	14.00€
Ensalada templada con bacon y setas	

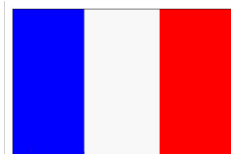
PASTE (PASTAS)

Lasagna bolognese -----	16.50 €
Lasaña a la boloñesa	
Spaguetti a la bolognese -----	13.00 €
Espagueti a la boloñesa	
Spaguetti carbonara -----	13.00 €
Espagueti a la carbonara	

Vat included

DESSETRS

Torrija (fried briche bread with milk egg and cinnamon-----	7.10 €
Torrija (pan brioche frito con leche huevo y canela)	
Egg puding (yolk and sugar)-----	7.10 €
Tocino de cielo (yema de huevo y azúcar)	
Ices (chocolate,vainille,nougat ,meringue milk)----- -----	6.00 €
Helados (chocolate . vainilla, ,turrón, , leche merengada))	
Lemon sorbet -----	7.10 €
Fruit season-----	5.50 €
Fruta de temporada	
Apple strudel-----	7.10 €
Cream candy-----	6.00 €
Crema caramelo	
Vainilla ice cream with crispy rice-----	6.00 €
Crema de vainilla con crujiente de arroz	
Brownie-----	7.10 €
Brownie	
Whiskey cake-----	7.10 €
Tarta de whisky	
Turron cake -----	7.10 €



LES RIZ

Riz à volonté avec lardons (BANDA CON TROPEZONES)	16.50 €
Riz à la sépia et légume vert de saison (SEPIA Y VERDURAS)	17.50 €
Riz moelleux au homard (MELOSO CON BOGABANTE)	30.00 €
Riz au filet de porc et légumes verts de saison (MAGRO Y VERDURAS)	18.00€
Riz noir (NEGRO)	17.50 €
Fidegüa (paella de pâtes au poisson et fruits de mer) (FIDEÜA)	18.00 €
Riz du « Senyoret » (Petit Monsieur) aux fruits de mer épluchés (SEÑORET)	18.00 €
Riz à la queue de taureau et à l'agave (RABO DE TORO Y PENCAS)	20.00 €
Riz aux filets de dorade et légumes verts de saison (DORADA Y VERDURAS)	18.50 €
Riz à la marinère (MARINERA)	18.00 €
Riz poulpe ,les artichauts et crevettes (PULPO , ALCACHOFA Y GAMBAS)	20.00€
Riz lotte , les artichauts et crevettes (RAPE , ALCACHOFAS Y GAMBAS)	20.00 €
Riz avec poulet (ARROZ DE POLLO)	17.50 €
Riz aux légumes (ARROZ DE VERDURAS)	16.50 €
Prix par personne (minimum 2 personnes)	

NOS RIZ SONT SANS GLUTEN

LES DESSERTS DU CHEF

Pain perdu de brioche avec une glace au lait meringué (TORRIJA)	7.10 €
Brownie avec glace à la vanille (BROWNIE)	7.10€
Glaces Artisanales (chocolat, lait meringué, touron de Jijona et vanille) (HELADOS)	6.00 €
Flan (TOCINO DE CIELO)	7.10 €
Crème catalane (CREMA CATALANA)	6.00 €
Crème à la vanille avec croquant de riz (CREMA VAINILLA)	6.00 €
Fruit de saison (FRUTA)	5.50 €
Strudel aux pommes avec chantilly à la vanille bourbon (STRUDEL MANZANA)	6.10 €
(rouleau croquant de pommes avec raisins secs et crème chantilly)	
Gâteau au whisky (TARTA DE WHISKY)	7.10 €
Sorbe tau citron et au cava (SORBETE DE LIMÓN AL CAVA)	7.10€
Mille-feuille à la crème – (milloja de crema)	7.10 €
Gâteau au nougat glacé –(tarta de turrón)	7.10 €

TOUS NOS DESSERTS SONT FAITS MAISON ET ARTISANAU