

STARTERS

BREAD WITH TOMATO AND "ALL I OLI"  PAN UD 1,9 €	"ALL I PEBRE" 19 €
TOMATO SALAD WITH TUNA  12 €	EELS STEWED WITH POTATOES, GARLIC AND PEPPER ½ 12 €
VALENCIAN SALAD  12 €	BROAD BEANS AND PORK SAUSAGE  HABITAS 14 €
AVOCADO SALAD WITH CHEESE   12 €	DUBLIN BAY PRAWNS  CIGALITAS FRITAS 18 €
WARM SALAD WITH PRAWNS AND SCALLOPS 19 €	SMALL SQUID FRIED SQUID   CHIPIRON REBOZADO 18 €
    ENSALADA VIEIRAS ½ 12 €	DUCK FOIE FOIE DE PATO ½ 11 € 18 €
"ESGARRAET" ROASTED SWEET PEPPERS WITH SHREDDED 18 €	GRILLED CUTTLEFISH  SEPIA PLANCHA 16 €
SALT, COD SALTED TUNA AND ANCHOVIES  ½ 11 €	BATTER FRIED SQUID   CALAMAR REBOZADO 16 €
SMOKED SARDINES   SARDINA AHUMADA UD 5 €	GRILLED PRAWNS  GAMBAS PLANCHA UD 4 €
PRAWNS CARPACCIO  CARPACCIO DE GAMBAS 16 €	CROQUETTES     UD 2 €
FRIED EELS ANGUILA FRITA 19 €	SALT COD (BACALAO) / TINTED SMALL SQUID (CHIPIRON)

RICE "PAELLA"

CHECK THE PREPARATION TIME

ALL RICE ARE GLUTEN-FRE 2 DIFFERENT PAELLAS MAXIMUM EACH TABLE.
ALL RICE DISHES ARE COOKED AT LEAST 2 RATIONS. WE DON'T COOK PAELLAS OF ONE RATION (EXCEPT SINGLE PEOPLE).

PAELLA / RICE WITH BROTH / NOODLES

PRICE PER PERSON

FISH ARROZ A BANDA    18 €	SEAFOOD PRAWN AND DUBLIN BAY PRAWN    20 €
BLACK COOKED IN SQUID INK ARROZ NEGRO    18 €	VELVET CRAB NÉCORAS    20 €
VEGETABLES 18 €	"SENYORET" (SHELLFISH WITHOUT SHELL)    20 €
VALENCIANA  19 €	SCALLOPS AND VEGETABLES VIEIRAS    20 €
WITH CHICKEN, RABBIT AND SNAILS	CRAB "CARRANC" 20 €
ALBUFERA  20 €	"RED RICE" PRAWNS COOKED IN JUICE "DE ROJOS" 24 €
WITH DUCK, CHICKEN, RABBIT AND SNAILS	LOBSTER BOGAVANTE    26 €
DUCK AND FOIE WITH MUSHROOMS 20 €	SPINY LOBSTER LANGOSTA    28 €

FISH AND MEAT

GRILLED SEA BASS 20 €	VEAL ENTRECOTE 20 €	GRILLED SIRLOIN STEAK 20 €
LUBINA		SOLOMILLO

DESSERTS

"TORRIJA DE HORCHATA"   WITH ICE CREAM 6 €	PUFF PASTRY AND CUSTARD CREAM    6 €
PINEAPPLE PIÑA 5 €	WITH HOT CHOCOLAT
SORBET 4 €	CHEESECAKE   6 €
MANDARIN / LEMÓN / RASPBERRIES / MANGO	BROWNIE     6 €
ICE CREAM 5 €	COFFEE MORNELL "CREMAET" RUM, CINNAMON, LEMON 2.8 €
VAINILLA / CHOCOLAT / NOUGAT /	
  ,     ,   	

SALADES / HORS D'OEUVRE

PAIN A LA TOMATE ET "ALL I OLI" 🍷 PAN	UD 1,9 €	'ALL I PEBRE' D'ANGUILLE	19 €
SALADE DE TOMATES AU THON 🐟	12 €	(CUISINE AVEC POMMES DE TERRE, AIL ET PAPRIKA)	1/2 12 €
SALADE MAISON 🐟	12 €	FEVES AVEC BOUDIN A L' OIGNON 🍷 HABITAS	14 €
SALADE D'AVOCAT AU FROMAGE DE CHEVRE 🧀	12 €	ÉCREVISSE FRITES A L'AIL 🍷 CIGALITAS	18 €
SALADE TIEDE AUX CREVETTES ET COQUILLES SAINT-JACQUES	19 €	PETITS CALAMARS FRITS 🍷 CHIPIRON REBOZADO	18 €
🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 ENSALADA VIEIRAS	1/2 12 €	FOIE DE CANARD FOIE DE PATO	1/2 11€ 18€
'ESGARRAET' POIVRONS GRILLES AVEC MORUE MARINEE,	18 €	CALAMARS FRITS CALAMAR REBOZADO 🍷 🍷	16 €
THON SALE ET ANCHOIS 🐟	1/2 11 €	CREVETTES GRILLEES 🍷 GAMBAS PLANCHA	UD 4 €
SARDINES FUMÉES 🐟 🍷 SARDINA AHUMAda	UD 5 €	CROQUETTES 🍷 🐟 🍷 🍷 🍷	UD 2 €
CARPACCIO CREVETTES 🍷 CARPACCIO DE GAMBAS	16 €	MOURE (BACALAO) / CALAMARS (CHAPIRON)	
ANGUILLES FRITES ANGUILA FRITA 🐟	19 €	🍷 🐟 🍷 🍷 🍷 🍷	

RIZ "PAELLA"

VÉRIFIER LE TEMPS DE PRÉPARATION

TOUS LES PRODUITS À BASE DE RIZ SONT SANS GLUTEN

2 PAELLAS DIFFÉRENTES MAXIMUM PAR TABLE.

TOUS LES PLATS DE RIZ SONT CUITS AU MOINS 2 RATION. NOUS NE CUISINONS PAS PAELLAS D'UNE SEULE RATION (SAUF LES CELIBATAIRES)

PAELLA / RIZ AU BOUILLON / NOUILLES

PRIX PAR PERSONNE

AU FUMET DE POISSON ARROZ A BANDA 🐟 🍷 🍷	18 €	ÉTRILLES NÉCORAS 🐟 🍷 🍷	20 €
À L'ENCRE DE CALAMAR ARROZ NEGRO 🐟 🍷 🍷	18 €	"SENYORET" (AUX FRUITS DE MER SANS PEAU) 🐟 🍷 🍷	20 €
LEGUMES VERDURAS	18 €	COQUILLES SAINT-JACQUES ET LÉGUMES 🐟 🍷 🍷	20 €
VALENCIANA 🍷	19 €	CRABE CARRANC 🐟 🍷 🍷	20 €
AU POULET, LAPIN ET ESCARGOTS		ROUGE CREVETTES CUITES DANS LE JUS "ROJOS" 🐟 🍷 🍷	24 €
ALBUFERA 🍷	20 €	HOMARD BOGAVANTE 🐟 🍷 🍷	26 €
AU POULET, LAPIN, CANARD ET ESCARGOTS		LANGOUSTE LANGOSTA 🐟 🍷 🍷	28 €
CANARD ET FOIE AU CHAMPIGNONS	20 €		
FRUITS DE MER (CREVETTES ET 'ECREVISSE) 🐟 🍷 🍷	20 €		

POISSONS ET VIANDES

BAR (LOUP DE MER) GRILLE MER	20 €	ENTRECOTE DE VEAU	20 €	FILET DE BOEUF AU GRIL	20 €
LUBINA				SOLOMILLO	

DESSERTS

"TORRIJA DE HORCHATA" 🍷 🍷	6 €	GLACE	5 €
PAIN PERDU LAIT FRAPPE AUX NOIX DE TIGRE €		VANILLE / CHOCOLAT / NOUGAT /	
ANANAS PIÑA NATURAL	5 €	🍷 🍷 / 🍷 🍷 🍷 🍷 / 🍷 🍷 🍷	
SORBET	4 €	MILLE-FEUILLES CREME PATISSIERE 🍷 🍷	6 €
ORANGE / CITRON / FRAMBOISE / MANGUE		AU CHOCOLAT CHAUD	
BROWNIE 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	6 €	CHEESECAKE 🍷 🍷	6 €
AU GLACE VANILLE		CAFÉ MORNELL "CREMAET" RHUM, CANNELLE, CITRIN	2.8

INSALATE / ANTIPASTI

PANE CON POMODORO E SALSÀ ALLIOLI		PAN	UD	1,9 €
INSALATA DI POMODORI CON TONNO				12 €
INSALATA DELLA CASA				12 €
INSALATA DI AVOCADO		CON FORMAGGIO CAPRINO	 	12 €
INSALATA TIEPIDA GAMBERETTI E CAPESANTE				19 €
    		ENSALADA VIEIRAS	½	12 €
‘ESGARRAET’		PEPERONI ARROSTITI CON BACCALÀ		18 €
SMINUZZATO IN INSALATA TONNO SOTTO SALE E ACCIUGHE			½	11 €
SARDINE AFFUMICATA	 	SARDINA AHUMADA	UD	5 €
CARPACCIO DI GAMBERETTI		CARPACCIO DE GAMBAS		16 €
ANGUILLE FRITTE		ANGUILA FRITA		19 €

ALL I PEBRE D'ANGUILLA		19 €
(COTTA CON PATATE, AGLIO E PAPRIKA))	1/2	12 €
FAVE E SANGUINACCIO DI CIPOLLE	HABITAS 	14 €
SCAMPI CIGALITAS FRITAS 		18 €
CALAMARETTI INFARINATI E FRITTI	PUNTILLA  	18 €
FOIE DI ANATRA FOIE DE PATO	1/2	11 €
		18 €
CALAMARI INFARINATI E FRITTI	CALAMAR  	16 €
GAMBERONI ALLA GRIGLIA	GAMBAS PLANCHA 	UD 4 €
CROCCHETTE		UD 2 €
CALAMARETTI / BACCALA		
    /   		

RISO "PAELLA"

CHIEDERE INFORMAZIONE SUI TEMPI DI PREPARAZIONE

TUTTI I PRODOTTI A BASE DIRISO SONO SENZA GLITINE

MAXIMAL 2 VERSCHIEDENE PAELLEN PRO TISCH.

TUTTI I PIATTI DI RISO SONO COTTI ALMENO 2 RAZIONI. NON CUCINIAMO PAELLE DI UNA RAZIONE (ECCEPTE LE PERSONE SINGOLE

PAELLA / RISO IN BROOD / TAGLIATELLE

		PREZZO A PERSONA
AL SUGO DI PESCE	ARROZ A BANDA	18 €
	  	
AL NERO DI CALAMARI		18 €
MIT DER TINTE VOM TINTENFISCH	ARROZ NEGRO	
	  	
VERDURE		18 €
VALENCIANA		19 €
DI POLLO, CONIGLIO E LUMACHE		
ALBUFERA		20 €
ANATRA, POLLO, CONIGLIO E LUMACHE		
ANATRA E FOIE	CON FUNGHI	20 €

FRUTTI DI MARE (GAMBERETTI E SCAMPI)	  	20 €
GRANCHIO DI MARE NÉCORAS	  	20 €
GRANCHIO "CARRANC"	  	20 €
'SENYORET' (FRUTTI DI MARE SENZA SGUSCIATI)		20 €
CAPELANTE (PETTINI DI MARE) E VERDURE	  	20 €
ROSSO AL SUGO DI GAMBERETTI ROJOS		24 €
ASTICE BOGAVANTE	  	26 €
ARAGOSTA LANGOSTA	  	28 €

PESCE E CARN

BRANZINO ALLA GRIGLIA	20 €	ENTRECÔTE DI VITELLO	20 €	FILETTO ALLA GRIGLIA	20 €
LUBINA				SOLOMILLO	

DESSERT-DOLCI

"TORRIJA DE HORCHATA"	 	6 €
(TOAST FRANCESE) DI HORCHATA		
ANANAS		5 €
SORBETTO		4 €
MANDARINO / LIMONE / LAMPONE / MANGO		4 €
GELATO		5 €
VANIGLIA / CIOCCOLATO / TORRONE /   /     /   		

MILLEFOGLIE DI CREMA	 	6 €
CON CIOCCOLATA CALDA		
BROWNIE	    	6 €
CON GELATO DE VANIGLIA		
TORTA DI FORMAGGIO	 	6 €
CAFFÈ MORNELL		2.8 €
"CREMAET" RUM, CANNELLA E LIMONE		



