

RESTAURANT

CUINA DEL MAR ■ COCINA DEL MAR

ENTRANTS FREDS ■ ENTRANTES FRÍOS

1. Amanida de Margallons al Rocafort ■ *Ensalada de palmitos al Roquefort* 13,00 €
2. Amanida d'espàrrecs bladers ■ *Ensalada de espárragos trigueros* 16,00 €
3. Amanida de favetes amb formatge fresc ■ *Ensalada de habitas con queso fresco* 19,50 €
4. Amanida de favetes amb làmines de Foie ■ *Ensalada de habitas con láminas de foie*..... 20,50 €
5. Amanida de cranc rus ■ *Ensalada de cangrejo ruso* 26,00 €
6. Amanida d'alvocat amb llamàntol ■ *Ensalada de aguacate con bogavante* 38,50 €
7. Amanida d'angules, endívies i salmó ■ *Ensalada de angulas, endivias y salmón* 38,50 €
8. Endívies al Rocafort ■ *Endivias al Roquefort* 13,00 €
9. Cabdells de Tudela amb pernil d'ànec ■ *Cogollos de Tudela con jamón de pato*..... 16,00 €
10. Escalivada amb anxoves ■ *Escalivada con anchoas* 16,00 €
11. Assortiment d'hortalisses ■ *Surtido de hortalizas*..... 13,00 €
12. Manat d'espàrrecs blancs ■ *Manojo de espárragos blancos* 17,00 €
13. Anxoves naturals de L'Escala ■ *Anchoas naturales* 17,00 €
14. Pernil serrà d'aglà ■ *Jamón serrano de bellota* 28,00 €
15. Paté de fetge d'oca ■ *Paté de hígado de oca* 16,00 €
16. Foie d'ànec fred amb mermelades ■ *Foie de pato frío con mermeladas* 22,50 €
17. Rotllets de salmó ■ *Rollitos de salmón con txatka y caviar* 38,50 €
18. Salmó fumat ■ *Salmón ahumado* 22,50 €
19. Carpaccio de bacallà ■ *Carpaccio de bacalao* 19,50 €
20. Carpaccio de bou al parmesà ■ *Carpaccio de buey al parmesano* 22,50 €

iva inclòs ■ iva incluido

RESTAURANT

CUINA DEL MAR ■ COCINA DEL MAR

ENTRANTS CALENTS ■ ENTRANTES CALIENTES

21.	Sopa de pescadors ■ <i>Sopa de pescadores</i>	19,50 €
22.	Amanida tèbia de llagosta amb patates ■ <i>Ensalada templada de langosta con patatas</i>	43,00 €
23.	Cors de carxofa saltejats amb pernil ■ <i>Corazones de alcachofa salteados con jamón</i>	19,50 €
24.	Cards de Tudela gratinats amb foie ■ <i>Cardos de Tudela gratinados con foie</i>	19,50 €
25.	Patata al caviar iraní ■ <i>Patata al caviar iraní</i>	43,00 €
26.	Favetes baby saltajades amb pernil ■ <i>Habitas baby salteadas con jamón</i>	19,50 €
27.	Mongetes de Tolosa amb cards i cloïsses ■ <i>Alubías pintadas de Tolosa con cardos y almejas</i>	26,00 €
28.	Pebrots farcits mar i muntanya ■ <i>Pimientos rellenos mar y montaña</i>	16,00 €
29.	Truita d'espàrrecs bladers ■ <i>Tortilla de espárragos trigueros</i>	16,00 €
30.	Remenat de bolets i gambes ■ <i>Revoltillo de setas y gambas</i>	22,50 €
31.	Remenat d'espàrrecs bladers amb pernil ■ <i>Revoltillo de espárragos trigueros con jamón</i>	19,50 €
32.	Remenat d'alls tendres i angules ■ <i>Revoltillo de ajos tiernos y angulas</i>	38,50 €
33.	Cargols al forn ■ <i>Caracoles al horno</i>	19,50 €
34.	Cloïsses a la marinera ■ <i>Almejas a la marinera</i>	26,00 €
35.	Cloïsses al vi blanc amb bolets i jabugo ■ <i>Almejas al vino blanco con setas y jabugo</i>	26,00 €
36.	Tallarines de platja ■ <i>Tallarinas de playa</i>	16,00 €
37.	Calamarsets de platja amb biscaina de pebrots ■ <i>Calamarcitos de playa con vizcaína y pimientos</i>	19,50 €
38.	Calamarsets a l'andalusa ■ <i>Chipirones a la andaluza</i>	22,50 €
39.	Salmonets fregits ■ <i>Salmonetitos fritos</i>	22,50 €
40.	Seitons fregits a l'andalusa ■ <i>Boquerones fritos a la andaluza</i>	16,00 €
41.	Moralla de la costa ■ <i>Morralla de la costa</i>	19,50 €
42.	Farcellet de salmó amb remenat de gambes ■ <i>Farsellet de salmón con revuelto de gambas</i>	22,50 €
43.	Mongetes seques fresques de Tudela amb cloïsses ■ <i>Pochas frescas de Tudela con almejas</i>	26,00 €
44.	Botifarró de Burgos ■ <i>Morcilla de Burgos</i>	16,00 €
45.	Foie d'ànec Poile al Calvados ■ <i>Foie de pato Poile al Calvados</i>	26,00 €

iva inclòs ■ iva incluido

RESTAURANT

CUINA DEL MAR ■ COCINA DEL MAR

ARROSSOS I PASTES ■ ARROCES Y PASTAS

46. Arròs amb conill i cargols (mín. 2 pers.) ■ *Arroz con conejo y caracoles (mín. 2 pers.)*..... 22,50 €
47. Arròs negre (mín. 2 pers.) ■ *Arroz negro (mín. 2 pers.)* 19,50 €
48. Arròs a Banda estil Dénia (mín. 2 pers.) ■ *Arroz a banda estilo Denia (mín. 2 pers.)*..... 19,50 €
49. Arròs a banda complet (mín. 2 pers. Per encàrrec)
Arroz a banda completo (mín. 2 pers. Por encargo) 69,50 €
50. Caldereta d'arròs amb marisc (mín. 2 pers.) ■ *Caldero de arroz con marisco (mín. 2 pers.)*..... 20,50 €
51. Caldereta d'arròs amb llamàntol o llagosta (mín. 2 pers.)
Caldereta de arroz con bogavante o langosta (2 pers.) 69,50 €
52. Caldereta de llamàntol o llagosta amb patates i cloïsses (2 pers.)
Caldereta de bogavante o langosta con patatas y almejas (2 pers.) 69,50 €
53. Paella marinera (mín. 2 pers.) ■ *Paella marinera (mín. 2 pers.)* 20,50 €
54. Paella valenciana (mín. 2 pers.) ■ *Paella valenciana (mín. 2 pers.)*..... 22,50 €
55. Rossejat d'arròs (mín. 2 pers.) ■ *Arrosseisat (mín. 2 pers.)* 19,50 €
56. Fideus negres (mín. 2 pers.) ■ *Fideos negros (mín. 2 pers.)* 19,50 €
57. Cassola de fideus amb marisc (mín. 2 pers.) ■ *Cazuela de fideos con marisco (mín. 2 pers.)* 19,50 €
58. Llagosta americana amb fideus de banda (2 pers.)
Langosta americana con fideos a banda (2 pers.) 69,50 €
59. Fideuà de Gandia (mín. 2 pers.) ■ *Fideuá gandiense (mín. 2 pers.)*..... 22,50 €
60. Fideuada (mín. 2 pers.) ■ *Fideosseisat (mín. 2 pers.)* 19,50 €
61. Canelons trufats (mín. 2 pers.) ■ *Canelones trufados (mín. 2 pers.)* 16,00 €

iva inclòs ■ iva incluido

RESTAURANT

CUINA DEL MAR ■ COCINA DEL MAR

PEIXOS I MARISCS ■ PESCADOS Y MARISCOS

62. Bacallà a la brasa ■ <i>Bacalao a la brasa</i>	22,50 €
63. Bacallà al pil-pil ■ <i>Bacalao al pil-pil</i>	22,50 €
64. Bacallà a la llauna ■ <i>Bacallá a la llauna</i>	22,50 €
65. Besuc a l'espàtlla ■ <i>Besugo a la espalda</i>	32,00 €
66. Lluç a la vasca ■ <i>Merluza a la vasca</i>	26,00 €
67. Llom de lluç Donosti ■ <i>Lomo de merluza Donosti</i>	23,50 €
68. Tronc de lluç al forn ■ <i>Tronco de merluza al horno</i>	23,50 €
69. Llenguado Meunière ■ <i>Lenguado Meunière</i>	23,50 €
70. Llenguado a la sal ■ <i>Lenguado a la sal</i>	23,50 €
71. Filets de llenguado a la taronja ■ <i>Filetes de lenguado a la naranja</i>	23,50 €
72. Medallons de llobarro o daurada a l'escabetx de llimona <i>Medallones de lubina o dorada al escabeche de limón</i>	26,00 €
73. Llobarro amb alls tendres i angules ■ <i>Suprema de dorada o lubina con ajos tiernos y angulas</i>	38,50 €
74. Llobarro o daurada a la sal ■ <i>Lubina o dorada a la sal</i>	32,00 €
75. Rap al romesco ■ <i>Rape al romesco</i>	26,00 €
76. Medallons de rap amb espàrrecs bladers ■ <i>Medallones de rape con espárragos trigueros</i>	26,00 €
77. Cassola de rap amb cigales i llagostins (Bona Cuina) <i>Cazuela de rape con cigalas y langostinos (Bona Cuina)</i>	53,50 €
78. Cassola de turbòt amb patates i cloïsses ■ <i>Cazuela de rodaballo con patatas y almejas</i>	32,00 €
79. Parrillada de peix ■ <i>Parrillada de pescado</i>	69,50 €
80. Suquet de pescadors ■ <i>Suquet de pescadores</i>	69,50 €
81. Angules d'Aguinaga ■ <i>Angulas de Aguinaga</i>	S/M
82. Gambes de platja ■ <i>Gambas de playa</i>	S/M
83. Cigales a la brasa ■ <i>Cigalas a la brasa</i>	S/M
84. Llagosta a la parrilla (500 Gr.) ■ <i>Langosta a la parrilla (500 gr.)</i>	69,50 €
85. Caldereta de llagosta menorquina (per encàrrec) ■ <i>Caldereta de langosta (por encargo)</i>	69,50 €
86. Cassola de mariscs ■ <i>Cazuela de mariscos</i>	69,50 €
87. Combinat de mariscs ■ <i>Combinado de mariscos</i>	69,50 €

iva inclòs ■ iva incluido

RESTAURANT

CUINA DEL MAR ■ COCINA DEL MAR

BRASES I CARNES ■ BRASAS Y CARNES

88. Entrecotte a la brasa ■ <i>Entrecôte a la brasa</i>	22,50 €
89. Costelles de xai ■ <i>Costillas de cordero</i>	22,50 €
90. Costelles de cabrit a la milanesa ■ <i>Costillas de cabrito a la milanesa</i>	22,50 €
91. Cabrit al forn ■ <i>Cabrito al horno</i>	22,50 €
92. Filet a la brasa ■ <i>Solomillo de ternera</i>	26,00 €
93. Filet al pebre verd ■ <i>Solomillo a la pimienta verde</i>	24,50 €
94. Filet a la crema de Cabrales ■ <i>Solomillo a la crema de Cabrales</i>	26,00 €

LLEGUMS I COMPLEMENTS ■ LEGUMBRES Y COMPLEMENTOS

95. Patates al caliu ■ <i>Patatas al caliu</i>	5,50 €
96. Mongetes blanques ■ <i>Judías blancas salteadas con jamón</i>	19,50 €
97. Carxofes (temporada) ■ <i>Alcachofas (temporada)</i>	19,50 €
98. Bolets (temporada) ■ <i>Setas (temporada)</i>	22,50 €
99. Pa torrat amb all i tomàquet ■ <i>Pan tostado con ajo y tomate</i>	3,00 €

DOLÇOS I POSTRES ■ DULCES Y POSTRES

100. Suc de taronja ■ <i>Zumo de naranja</i>	5,50 €
101. Sorbet de llimona ■ <i>Sorbete de limón</i>	7,00 €
102. Sorbet de mandarines ■ <i>Sorbete de mandarinas</i>	7,00 €
103. Sorbet de menta fresca ■ <i>Sorbete de menta fresca</i>	7,00 €
104. Pastís gelat ■ <i>Tarta helada</i>	7,00 €
105. Comtessa gelada ■ <i>Comtessa helada</i>	7,00 €
106. Trufes gelades ■ <i>Trufas heladas</i>	7,00 €
107. Gelat de crocant ■ <i>Helado de crocanti</i>	7,00 €
108. Carro de pastisseria ■ <i>Carro de pastelería</i>	8,00 €
109. Pinya tropical ■ <i>Piña tropical</i>	7,00 €
110. Kiwis al gran Marnier ■ <i>Kiwis al Gran Marnier</i>	7,00 €
111. Formatge manxec ■ <i>Queso manchego</i>	11,00 €
112. Formatge de cabrales ■ <i>Queso de cabrales</i>	11,00 €
113. Taps de Marc ■ <i>Tapones de Marc</i>	8,00 €
114. Cafè irlandès ■ <i>Café irlandés</i>	8,00 €

iva inclòs ■ iva incluido

RESTAURANT

CUINA DEL MAR ■ COCINA DEL MAR

ALTRES SUGGERIMENTS ■ OTRAS SUGERENCIAS

115. CLOÏSSES VIVES ALMEJAS VIVAS.....	38,50 €
116. OSTRES, ½ DOTZENA OSTRAS ½ DOCENA	38,50 €
117. MINIARENGADES RUSSES SOBRE COULIS DE TOMÀQUET MINI ARENGUES RUSOS SOBRE COULIS DE TOMATE.....	15,00 €
118. CREP DE TXANGURRO GRATINADA CREPPE DE TXANGURRO GRATINADA	23,50 €
119. ESCAMARLANETS AMB CEBA I VI BLANC CIGALITAS ENCEBOLLADAS AL VINO BLANCO	32,00 €
120. ANQUES DE GRANOTA, MEUNIÈRE ANCAS DE RANA MEUNIERE.....	21,50 €
121. POP A FEIRA AMB CATXELS PULPO A FEIRA CON CACHELOS	21,50 €
122. CARPACCIO DE LLOBARRO AMB PEBRE VERD CARPACCIOO DE LUBINA A LA PIMIENTA VERDE	27,00 €
123. FOIE D'OCA TEMPERAT AMB MEL FOIE DE OCA TEMPLADO CON MIEL.....	26,00 €
124. TIRES DE PEBROT ESCALIVADES AMB LLAGOSTINS FREDS I VENTRESCA DE BONÍTOL TIRAS DE PIMIENTOS ESCALIVADOS CON LANGOSTINOS FRÍOS Y VENTRESCA DE BONITO	23,50 €
125. MEDALLONS DE LLAGOSTA AMB PATATES MOUSSOLINA D'ALL MEDALLONES DE LLANGOSTA CON PATATAS MOUSSOLINA DE AJO	38,50 €
126. REMENAT D'ALGUES MARINES AMB TONYINA REVOLTILLO DE ALGAS MARINAS CON ATÚN	22,50 €
127. PUNTES D'ESPARREC AMB VINAGRETA DE TOMÀQUET YEMAS DE ESPÁRRAGOS A LA VINAGRETA DE TOMATE	19,50 €
128. CARGOLS DE BORGONYA CARACOLES DE BORGOÑA.....	19,50 €
129. FIDEUS ROSSOS (Mínim 2 persones) FIDEOS ROSSOS (Mínimo 2 personas)	19,50 €
130. RAP AMB PEBRE VERD RAPE A LA PIMIENTA VERDE.....	27,00 €
131. TURBANTS DE LLENGUADO AMB SALMÓ I CAVA TURBANTES DE LENGUADO CON SALMÓN AL CAVA	27,00 €
132. ½ PERDIU EN ESCABETX AMB "POCHAS" FRESQUES DE TUDELA ½ PERDIZ EN ESCABECHE CON POCHAS FRESCAS DE TUDELA	27,00 €
133. ESCALOPINS D'ESTRUÇ AGREDOLÇ AMB VINAGRE DE MÒDNA ESCALOPINES DE AVESTRUZ AGRIDULCE AL VINAGRE DE MODENA	26,00 €

iva inclòs ■ iva incluido