

CARTA RESTAURANTE

HOTEL LES ROTES

Entrantes

- Ensalada de la huerta valenciana*
Valencian vegetables salad 10€
- Ensalada de pollo de corral con vinagreta de frutos secos, miel y mostaza*
Chicken salad with nuts, honey and mustard vinaigrette 12€
- Ensalada de tomate ecológico, cebolla tierna y "capellà"*
Ecologic tomato salad with tender onion and dried fish 14€
- Tabla de Jamón ibérico*
Iberian ham plate 15€
- Tabla de queso curado*
Cured cheese plate 12€
- Croquetas de jamón ibérico, boletus o gamba*
Iberian ham, mushroom or prawn croquettes 9€/6 ud.
- Pulpo confitado con panceta a baja temperatura y crema de coliflor al pimentón*
Confit octopus with bacon and cauliflower cream with paprika spices 16€
- Coca de La Marina del Chef*
Valencian Chef's "coca" from La Marina 8€
- Ensaladilla rusa casera*
Homemade Olivier salad 8€



MR Hotel ****
Les Rotes

Arroces

- Arroz a banda*
Rice with seafood 15€
- Fideuá de marisco de Gandía*
Noodle paella from Gandía with seafood 16€
- Fideuá de pato y foie*
Noodle paella with duck and foie-gras 17€
- Paella valenciana*
Valencian paella with meat and vegetables 14€
- Paella de verduras*
Vegetable paella 12€
- Arroz meloso de pescado y verduras*
Stewpot with rice, fish and vegetables 16€
- Arroz meloso de ibérico, setas y trufa*
Stewpot with rice, iberian meat, mushrooms and truffle 16€
- Arroz meloso de bogavante*
Stewpot with rice and lobster 20€
- *Arroces y fideuá para mínimo dos personas. Precio por persona.

Pescado

Rape en suquet
Monkfish in fish stew 18,5€

*Pescado de la lonja de Dénia con
guarnición*
Fish from Denia's market with garnish 19,5€

Carne

*Al horno de brasa Jospers**

*Carrillera de ternera guisada al vino tinto
con puré de patatas y setas*
Stewed veal cheeks in red wine with potato
puree and mushrooms 18€

*Entrecot con guarnición**
Entrecot with garnish 20€

*Confit de pato con compota de manzana y
pastel de patata*
Duck confit with apple compote and
potato pie 18€

*Solomillo de buey con setas y foie-gras**
Ox fillet steak with mushrooms and
foie-gras 25€

*Chuletón de vaca vieja con patatas asadas
(mínimo 2 personas)*
Matured beef T-Bone with roasted potatoes
(minimum for 2 people) 36€ / ud.

Postres

*Crema de limón, chocolate blanco
crujiente y frutos rojos*
Lemon cream with crunchy white
chocolate and berries 6,5€

*Tarta de queso "La Viña" con coulis
de frutos rojos*
Cheesecake "La Viña" with berry
coulis 6,5€

Brownie de chocolate con helado
Chocolate brownie with
icecream 6,5€

Hojaldre de manzana asada
Roasted apple puffed pastry 6,5€

Postre de la Casa
Dessert of the day

Fruta fresca de temporada
Fresh seasonal fruit 5€

Helado o sorbete al gusto
Icecream or sorbet to your
choice 4€