

CARTA RESTAURANTE

HOTEL LES ROTES

Entrantes fríos

- | | |
|---|-----|
| <i>Ensalada de la huerta valenciana</i>
<i>Valencian vegetables salad</i> | 10€ |
| <i>Ensalada de pollo de corral con vinagreta de frutos secos, miel y mostaza</i>
<i>Chicken salad with nuts, honey and mustard vinaigrette</i> | 12€ |
| <i>Ensalada de tomate ecológico, cebolla tierna y "capellà"</i>
<i>Ecologic tomato salad with tender onion and dried fish</i> | 14€ |
| <i>Tabla de Jamón ibérico</i>
<i>Iberian ham plate</i> | 12€ |
| <i>Tabla de queso curado</i>
<i>Cured cheese plate</i> | 10€ |
| <i>Tartar de atún con berenjena a la llama, ajoblanco y sésamo garrapiñado</i>
<i>Tuna tartare with roasted aubergine, white garlic and caramelized sesame</i> | 16€ |
| <i>Tartar de salmón marinado con aguacate y crema de queso cítrica</i>
<i>Marinated salmon tartare with avocado and citric cream cheese</i> | 14€ |

CARTA RESTAURANTE

HOTEL LES ROTES

Entrantes calientes

Vieira a la brasa sobre guiso de garbanzos y vinagreta de mango

Grilled scallop with chickpeas stew and mango vinaigrette

14€

Pulpo confitado con panceta a baja temperatura y crema de coliflor al pimentón

Confit octopus with bacon and cauliflower cream with paprika spices

16€

Buñuelos de bacalao con alioli de miel

Codfish fritters with honey alioli

9€ / 6 ud.

Coca de La Marina del Chef

Valencian Chef's "coca" from La Marina

8€

Croquetas de jamón ibérico

Ham croquettes

9€ / 6 ud.

Croquetas de boletus

Mushroom croquettes

9€ / 6 ud.

Croquetas de gamba roja

Red prawn croquettes

9€ / 6 ud.

CARTA RESTAURANTE

HOTEL LES ROTES

Arroces

<i>Arroz a banda</i> <i>Rice with seafood</i>	15€
<i>Fideuá de marisco de Gandía</i> <i>Noodle paella from Gandía with seafood</i>	16€
<i>Fideuá de pato y foie</i> <i>Noodle paella with duck and foie-gras</i>	17€
<i>Paella valenciana</i> <i>Valencian paella with meat and vegetables</i>	14€
<i>Paella de verduras</i> <i>Vegetable paella</i>	12€
<i>Arroz meloso de pescado y verduras</i> <i>Stewpot with rice, fish and vegetables</i>	16€
<i>Arroz meloso de ibérico, setas y trufa</i> <i>Stewpot with rice, iberian meat, mushrooms and truffle</i>	16€
<i>Arroz meloso de bogavante</i> <i>Stewpot with rice and lobster</i>	20€

**Arroces y fideuá para mínimo dos personas. Precio por persona.*

CARTA RESTAURANTE

HOTEL LES ROTES

Pescado

- Rape en suquet*
Monkfish in fish stew 18,5€
- Lomo de atún del mediterráneo con tomacat y algas wakame*
Mediterranean tuna with tomato and wakame seaweed 20€
- Pescado de la lonja de Dénia con crema de azafrán y verduritas de temporada*
Fish from Denia's market with saffron cream and seasonal vegetables 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

CARTA RESTAURANTE

HOTEL LES ROTÉS

Postres

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

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

Tatin de manzana con helado de vainilla
Apple tatin with vanilla icecream 6,5€

Brownie de chocolate negro con helado de pistacho
Dark chocolate brownie with pistachio icecream 6,5€

Fruta fresca de temporada
Fresh seasonal fruit 4€

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