

CARTA RESTAURANTE

Entrantes fríos

<i>Ensalada de la huerta valenciana</i> <i>Valencian vegetables salad</i>	11€
<i>Ensalada de queso de cabra con vinagreta de frutos secos, miel y mostaza</i> <i>goat cheese salad with nuts and honey mustard</i>	13€
<i>Ensalada de tomate ecológico, cebolla tierna y ventresca de atun</i> <i>Ecologic tomato salad with tender onion and tuna belly</i>	13€
<i>Ensaladilla de pollo de corral al toque de mostaza con crujiente de yuca</i> <i>Olivier chicken salad with mustard and crispy yuca</i>	9€
<i>Salmorejo con jamón ibérico</i> <i>Salmorejo with iberian ham</i>	9€
<i>Tabla de Jamón ibérico</i> <i>Iberian ham board</i>	15€
<i>Tabla de quesos manchegos D.O</i> <i>La Mancha D.O cheese board</i>	13€
<i>Tartar de atún rojo con berenjena a la llama y ajo blanco</i> <i>Red tuna tartar with aubergine and ajo blanco</i>	17€
<i>Tartar de salmón y aguacate con mayonesa de wasabi</i> <i>Salmon and avocado tartar wasabi mayonnaise</i>	17€
<i>Tataki de ventresca de atún marinada con mayonesa de Kimchi</i> <i>Marinated tuna belly tataki with Kimchi mayonnaise</i>	22€

Entrantes calientes

Tellinas a la plancha
Grilled tellinas

14€

Pulpo confitado sobre parmentier y allioli de pimentón de La Vera
Octopuss confit with potato parmentier and La Vera paprika alioli

17€

Gamba roja (plancha o hervida)
Red shrimp from Dénia (grilled or boiled)

21€/100gr

Coca de la Marina del Chef
Traditional "coca" from la Marina

8€

Buñuelos de bacalao con allioli de miel
Codfish fritters with honey alioli

12,50€/6 ud

Croquetas de jamón ibérico
Home made Ham croquettes

11,50€/6 ud

Croquetas de Boletus
Homemade Boletus croquettes

11,50€/6 ud

Croquetas de gamba roja
Homemade red prawn croquettes

11,50€/6 ud

Arroces

<i>Arroz a banda. El tradicional de Denia</i> <i>Rice with seafood. Traditional of Denia</i>	15€
<i>Fideuá de marisco de Gandía</i> <i>Noodle paella with seafood</i> <i>*Ganadora de la 38º edición del concurso internacional de Gandia</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 de roca y verduras</i> <i>Stewpot with rice, fish and vegetables</i>	16€
<i>Arroz meloso de ibérico, setas y aroma de trufa</i> <i>Stewpot with rice, iberian meat, mushrooms and truffle aroma</i>	18€
<i>Arroz meloso de bogavante</i> <i>Stewpot with rice and lobster</i>	25€

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

Pescado

<i>Rape en suquet</i> <i>Monkfish in fish stew (traditional recepy)</i>	18.50.€
<i>Pescado de la lonja con crema de azafrán y verduritas salteadas</i> <i>Fish from Denia's fishmarket with saffron cream and vegetables</i>	22.50€
<i>Corvina con crema de crema de azafrán y verduras</i> <i>Sea Bass with saffron cream and vegetables</i>	18,5€
<i>Lomo de atun con tomacat y alga wakame</i> <i>Tuna with rattatouille and wakame seaweed</i>	21€

Carne

Carrillera de ternera guisada con parmentier y verduras

Stewed veal cheeks with potato parmentier and vegetables 18.50€

Preso Iberica sobre cremoso de tuberculos

Iberian pork shoulder with tubercle cream 18€

Entrecot con patatas asadas y pimientos del Padrón

Entrecot with roasted potatoes and Padron peppers 20€

Solomillo de buey con foie gras y parmentier trufado

Ox fillet steak with foie-gras truffled parmentier 25€

Pierna de cordero lechal a baja temperatura con compota de manzana

Oven-made lamb leg with applesauce 21€

*Chuletón de vaca vieja con patatas asadas
(recomendado para 2 personas)*

*Madurated beef steak with roasted potatoes
(recommended for 2 people)* 54€

Postres

Tatin de manzana con helado de vainilla bourbon

Apple tatin with vanilla bourbon icecream 6,5€

Brownie de chocolate 70% con helado de vainilla

Dark chocolate brownie with vanilla icecream 6,5€

Tarta de queso "la Viña" con coulis de frutos rojos

Cheese cake "la Viña" with berries coulis 6,5€

Espuma de maracuyá con frutos rojos y galleta de mantequilla

Maracuya creme with redberries and butter biscuit 6.50€

Fruta fresca de temporada

Fresh seasonal fruit 4€

Helado o sorbete al gusto

Icecream or sorbet to your choice 4€