

Menú del día

ENTRANTE A ELEGIR

- Ensalada de tomate, cebolla y encurtidos
- Ensalada de la huerta valenciana
- Ensalada de queso de cabra con vinagreta y frutos secos
- Ensaladilla rusa con atún
- "Coca d'Oli" con tomacat y queso de cabra
- "Coca d'oli" de sobrasada
- Calamar a la plancha con "picaeta del mercat"
- Gazpacho con su guarnición
- Clochinas al vapor al vino blanco
- Sopa de pescado de roca

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroces para min. 2 personas

- Arroz a banda
- Paella valenciana
- Fideuá de Gandía (+2€)
- Paella de verduras frescas de la tierra
- Arroz meloso de pescado de roca
- Arroz meloso de setas y ternera
- Pescado de la lonja de Dénia con su guarnición (+3€)
- Carrillera de ternera guisada al vino tinto
- Muslos de pato en confit con salsa teriyaki

SUGERENCIAS

- Patatas Raconà 6,5€
- Croquetas de jamón ibérico 5€ / 4 ud.
- Croquetas de boletus 6€ / 4 ud.
- Langostinos crujientes con salsa picante 7€
- Tiras de pollo empanadas con mayonesa de mostaza y miel 7€

19'90€

por persona

Bebida no incluida

IVA incluido

POSTRES

- Postre del día
- Fruta de temporada
- Helado al gusto

MR L'Hotelet ***
de
La Raconà
Suites Apartaments

VINOS

BLANCO

- Laudum, Chardonnay, ALICANTE 18,50€
- Les Freses, Moscatel, ALICANTE 20€
- Luis Cañas, Viura - Malvasia, RIOJA 19,50€
- Martin Codax, Albariño, RIAS BAIXAS 19,50€
- Blanco Nieva, Verdejo, RUEDA 20,50€

ROSADO

- Vergel, Vino Ecológico, Monastrell, ALICANTE 19,50€

TINTO

- Laudum, Monastrell, ALICANTE 19,50€
- Medievo, Tempranillo, RIOJA 19€
- Luis Cañas Reserva, Garnacha, RIOJA 23,50€
- Pago de los Capellanes, Tempranillo, Crianza. RIBERA DEL DUERO 34,50€

CAVA

- Jaume Serra 19,50€

BEBIDAS

- Copa de sangría 4,50€
(Jarra 15,00€)
- Cerveza 2,50€
(Jarra 15,00€)
- Copa de vino blanco 3,50€
- Copa de vino rosado 3,50€
- Copa de vino tinto 4€
- Copa de cava 4,50€

*consulte nuestra carta de alérgenos



Daily's Menu

STARTER TO CHOOSE

- Valencian salad
- Goat cheese salad with vinaigrette and nuts
- Tomato salad with dried fish and pickled onion
- Salad with vegetables and mayo
- Olive oil coca with tomato, peper and goat cheese
- Sobrasada oil coca
- Grilled squid with "picaeta del mercat"
- Andalusian gaspacho with its' garnish
- Steamed clochinas in white wine
- Rockfish soup

MAIN COURSE TO CHOOSE

- Rice for minimum 2 people*
- Arroz a banda (Rice with seafood)
 - Paella valenciana (Paella with meat and vegetables)
 - Paella de verduras (Paella with vegetables)
 - Fideuá de Gandía (Noodle paella with seafood) (+2€)
 - Mellow rice with rock fish
 - Mellow rice with mushrooms and veal
 - Fish from the Dénia fish market with garnish (+3€)
 - Veal cheek stewed with red wine
 - Duck legs confit with teriyaki sauce

SUGGESTIONS

- French fries with cheese 6,50€
- Iberian ham croquettes 3,50€ / 4 units
- Boletus croquettes 6,00€ / 4 units
- Chicken fingers 7,00€
- Asian fried prawns 6,50€

19'90€

per person

Drinks not included
VAT included

DESSERTS

- Dessert of the day
- Seasonal fruit
- Ice cream to taste

MR L'Hotelet ***
de
La Raconà
Suites Apartments

WINES

WHITE

- Laudum, Chardonnay, ALICANTE 18,50€
- Les Freses, Moscatel, ALICANTE 20€
- Luis Cañas, Viura - Malvasia, RIOJA 19,50€
- Martin Codax, Albariño, RIAS BAIXAS 19,50€
- Blanco Nieva, Verdejo, DO RUEDA 20,50€

ROSÉ

- Vergel, Vino Ecológico, Monastrell, ALICANTE 19,50€

RED

- Laudum, Monastrell, ALICANTE 19,50€
- Medievo, tempranillo DO RIOJA 19,50€
- Luis Cañas Reserva, Garnacha, RIOJA 23,00€
- Pago de los Capellanes Crianza, Tempranillo, RIBERA DEL DUERO 34,50€

CAVA

- Jaume Serra 19,50€

DRINKS

- Glass of sangría 4,50€
(Jar 15,00€)
- Beer 2,50€
(Jar 15,00€)
- Glass of cava 4,50€
- Glass of White wine 3,50€
- Glass of Rosé 3,50€
- Glass of Red wine 4€



ASK TO OUR TEAM FOR ALLERGIES