



ENTRANTES



Ensalada Mixta Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, pepino y aceitunas	7,00
Ensalada con Atún Atún, lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, pepino y aceitunas	9,00
Tabla de Jamón Iberico	20,00
Pan Tomate y Alioli	5,00
Ración de Pan	2,50
Alioli , salsa Roquefort	2,50

TAPAS

Pata de Pulpo a la Gallega	26,00
Pata de Pulpo con Alioli	26,00
Mejillones al Vapor	9,00
Pescadito Frito (variado de lonja, harinado)	13,00
Calamares a la Romana (en tempura)	13,00
Calamares a la Andaluza (harinado)	12,00
Sepia Troceada (a la plancha con salsa verde)	13,00
Sepia Troceada Rebozada (en tempura, aromatizada al limón)	14,00
Chipirones Troceados (rebozados-harinados)	13,00
Boquerónes Frito (harinado)	13,00
Sardinas Fritas (pequeñas harinado)	10,00
Carpaccio de Bacalao	15,00
Patatas Bravas	8,00
Patatas Roquefort	8,00
Patatas Alioli	8,00
Croquetas de Cocido (6 und)	11,00
Croquetas de Rape y Gambas (6 und)	14,00
Alcachofas Rebozadas (harinado)	9,00
Ortigas de Mar (harinado)	18,00

“ ATENCIÓN “

*LOS PRECIOS PODRÍAN VARIAR SEGÚN MERCADO.

MANTENIENDO SIEMPRE LA CALIDAD
- COCINA TRADICIONAL PROPIA -

PAELLAS, ARROCES Y ESPECIALIDADES

* (MINIMO DOS PERSONAS/POR ENCARGO)	
* (para hacer el tipico socarrat valenciano, comunicarlo al personal)	PRECIO POR PERSONA
Paella Valenciana (MINIMO 2 PERSONAS) (solo por encargo) arroz con carne (pollo, cerdo y conejo) y verduras (si desean un toque de tomillo y romero, comunicarlo al personal)	15,00
Paella De Marisco (MINIMO 2 PERSONAS) (también meloso o caldoso) arroz con marisco variado y caldo de morralla	20,00
Paella De Bogavante (MINIMO 2 PERSONAS) (también meloso o caldoso) arroz con bogavante y caldo de morralla	25,00
Fideuá (MINIMO 2 PERSONAS) fideos (N.2) con calamar troceado, marisco variado y caldo de morralla	15,00
Arroz a banda/Arrosejat (MINIMO 2 PERSONAS) arroz con calamar troceado, marisco variado y caldo de morralla	16,00
Arroz Negro (MINIMO 2 PERSONAS) arroz con calamar troceado, marisco variado, caldo de morralla y tinta de sepia	17,00
Suquet de Pescado (MINIMO 2 PERSONAS) (Suquet de Peix) con colas de rape, patatas, almendras y caldo de morralla	22,00
Zarzuela (MINIMO 2 PERSONAS) con colas de rape, marisco variado, almendras y caldo de morralla	33,00
Calderetta de Marisco (MINIMO 2 PERSONAS) con marisco variado, almendras y caldo de morralla	33,00

“ ATENCIÓN “

Si desean poca SAL o sin SAL avisar al personal.

PESCADO, MARISCO Y CARNE (parrilla)

* (por encargo otro tipo de pescado y marisco, consultar al personal)	
Lenguado a la Plancha (con guarnición)	22,00
Colas de Rape a la Plancha (con guarnición)	20,00
Colas de Rape Rebozado (harinado) (con guarnición)	20,00
Lubina a la Plancha (con guarnición)	20,00
Gambas Rojas (a la plancha - 10 und)	29,00
Cigalas (a la plancha - 1 und)	6,00
Navajas (12 und)	15,00
Gambón (a la plancha - 8 und)	16,00
Langostinos (a la plancha - 10 und)	27,00
Entrecot (con guarnición)	22,00

LISTADO DE SÍMBOLOS DE ALÉRGENOS



(PARA CUALQUIER TIPO DE ALERGIAS, AVISAR AL PERSONAL)

COMIDA PARA LLEVAR

0964489702 - 654279067

WWW.ELPESCADORERMITANO.COM

