



ENTRANTES



Ensalada Mixta	8,00
Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, pepino y aceitunas	
Ensalada con Atún 🐟	11,00
Atún, lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, pepino y aceitunas	
Tabla de Jamón Iberico	25,00
Pan Tomate y Alioli 🍞🍷	5,00
Ración de Pan 🍞	2,50
Alioli 🍷, salsa Roquefort 🧀	3,00

TAPAS

Pata de Pulpo a la Gallega 🐙	26,00
Pata de Pulpo con Alioli 🐙🍷	26,00
Mejillones al Vapor 🐚	13,00
Pescadito Frito (variado de lonja, harinado) 🍷🐟	14,00
Calamares a la Romana (en tempura) 🍷🐚	14,00
Calamares a la Andaluza (harinado) 🍷🐚	14,00
Sepia Troceada (a la plancha con salsa verde) 🐙	14,00
Sepia Troceada Rebozada 🍷🐙 (en tempura, aromatizada al limón)	15,00
Chipirones Troceados (rebozados-harinados) 🍷🐙	14,00
Boquerónes Frito (harinado) 🍷🐟	13,00
Sardinas Fritas (pequeñas harinado) 🍷🐟	10,00
Carpaccio de Bacalao 🐟	17,00
Patatas Bravas 🍷🍷	8,00
Patatas Roquefort 🍷🧀	8,00
Patatas Alioli 🍷🍷	8,00
Croquetas de Cocido (6 und) 🍷🍷	12,00
Croquetas de Rape y Gambas (6 und) 🐟🍷🍷🍷	14,00
Alcachofas Rebozadas (harinado) 🍷	10,00
Ortigas de Mar (harinado) 🍷	22,00

“ 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)	16,00
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 (medio bogavante por persona) 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 tostado 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, vino blanco, almendras y caldo de morralla	23,00
Zarzuela (MINIMO 2 PERSONAS) 🐙🐟🍷🍷 con colas de rape, marisco variado, vino blanco, coñac, naranja, almendras y caldo de morralla	34,00
Calderetta de Marisco 🐙🐟🐚🍷 (MINIMO 2 PERSONAS) con marisco variado, vino blanco, coñac, naranja, almendras y caldo de morralla	34,00

“ 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)	29,00
Colas de Rape a la Plancha 🐟 (con guarnición)	23,00
Colas de Rape Rebozado 🐟🍷 (harinado) (con guarnición)	23,00
Lubina a la Plancha 🐟 (con guarnición)	21,00
Gambas Rojas (a la plancha - 10 und) 🐚	30,00
Cigalas (a la plancha - 10 und) 🐚	26,00
Navajas (12 und) 🐚	15,00
Gambón (a la plancha - 8 und) 🐚	16,00
Langostinos (a la plancha - 10 und) 🐚	28,00
Entrecot (con guarnición)	23,00

LISTADO DE SÍMBOLOS DE ALÉRGENOS



(PARA CUALQUIER TIPO DE ALERGIAS, AVISAR AL PERSONAL)

COMIDA PARA LLEVAR

0964489702 - 654279067

WWW.ELPESCADORERMITANO.COM

