



ENTRANTES



Ensalada Mixta Lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, pepino y aceitunas	8,00
Ensalada con Atún Atún, lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, pepino y aceitunas	11,00
Tabla de Jamón Iberico	25,00
Pan Tomate y Alioli	5,00
Ración de Pan	2,50
Pan "Sin Gluten" (mini baguette)	3,00
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
Boquerones 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

“ 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	28,00
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, gambones, patatas, vino blanco, almendras y caldo de morralla	25,00
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

964 489 702

WWW.ELPESCADORERMITANO.COM

