

# ENTRANTS SELECTES

1. Amanida Calafat. 14,50€

(enciam, ceba, tomàquet, blat de moro, pastanaga, llombarda, tonyina, ou dur, pernil, formatge, salmó i anxoves)

2. Amanida de l'Horta 12,00€

(enciam, ceba, tomàquet, blat de moro, pastanaga, llombarda, tonyina, ou dur).

3. Cogolls de Tudela amb anxoves. 14,50€

4. Navajas. 16,00€

5. Cloïsses a la marinera. 18,50€

6. Gambes vermelles a la planxa per unitat. 4,50€

7. Escamarlans oberts a la planxa sobre el seu llit. 36,00€

8. Llagostins de Vinaròs a la planxa per unitat. 3,50€

9. Sopa marinera Columbretes (mínim 2 persones). 16,50€

10. Cargols de mar vaporitzats a l'aroma del llorer. 16,50€

11. Calamarsons fregits. 16,00€

12. Calamarsons a la tinta. 17,00€

13. Molls fregits. 15,50€

14. Croquetes de bacallà. UNITAT 2,75€

15. Croquetes de pollastre i ceba. UNITAT 2,75€

16. Remenat de bolets, gambes i de marge amb endívies temperades. 17,00€

17. Pernil Ibèric selecció. 23,50€

18. Carpaccio de bacallà. 17,00€

19. Calamars a la romana. 15,00€

20. Musclos al vapor oa la marinera. 11,50€

21. Pop a la gallega. 17,50€

22. Tataki de tonyina vermella amb salsa teriyaki. 19,75€

23. Rotllet de salmó noruec farcit de nous i festucs. 16,50€

24. Taula de formatges selectes ecològics de la comunitat valenciana. 16,00€

# ARRÒS (MÍNIM) 2 RACIONS PREU PER RACIÓ.

|                                                                  |        |
|------------------------------------------------------------------|--------|
| 25. Arròs del senyoret.                                          | 18,50€ |
| 26. Paella marinera.                                             | 16,00€ |
| 27. Paella mixta.                                                | 16,00€ |
| 28. Paella Valenciana.                                           | 16,00€ |
| 29. Arròs negre.                                                 | 16,00€ |
| 30. Arròs a Banda o Fideua.                                      | 16,00€ |
| 31 . Arròs a Banda (Arrós Setjat) o Fideua (Complet amb calder). | 29,50€ |
| 32. Arròs a la pagesa.                                           | 18,00€ |
| 33. Arròs Melós amb llamàntol.                                   | 26,50€ |
| 34. Arròs melós o sec amb Ànec, Foie i verdures de temporada.    | 19,50€ |

(Tots els Arrossos mínim 2 persones)

# PEIX

|                                                                       |        |
|-----------------------------------------------------------------------|--------|
| 35. Sípia de Vinaròs a la Planxa, amb guarnicions de temporada.       | 17,50€ |
| 36. Llenguado a la brasa amb guarnició (Verduretes de temporada).     | 22,00€ |
| 37. Suquet de peix (min. 2 racions (Segons mercat) Ració.             | 28,50€ |
| 38. Sarsuela "Calafat" (min. 2 racions) Segons el peix de mercat).    | 45,00€ |
| 39. Bacallà ceba confitat amb ceba caramel·litzada.                   | 17,50€ |
| 40. Fritura de peix fresc de llotja.                                  | 18,00€ |
| 41. Graellada de peix i marisc de la zona.                            | 45,00€ |
| 42. Mariscada (Segons marisc de mercat).                              | 55,00€ |
| 43. Lubina a la brasa o al forn // amb verdures de temporada.         | 23,50€ |
| 44. Daurada a la sal amb guarnició (verduretes de temporada 0,500gr). | 23,50€ |
| 45. Rodaball a la planxa o al forn amb patates.                       | 24,00€ |

# CARNS

|                                                               |        |
|---------------------------------------------------------------|--------|
| 46. Filet de vedella a la brasa amb guarnicions de temporada. | 23,50€ |
| 47. Espatlla de xai de llet a baixa temperatura.              | 22,50€ |
| 48. Xuletes de xai de llet del Maestrat.                      | 17,50€ |
| 49. Cordó Blue amb guarnicions de temporada.                  | 16,50€ |
| 50. Entrecot de vedella gallega a la brasa.                   | 19,50€ |
| 51. Xuló d'Àvila amb 40 dies de maduració 500gr.              | 30,00€ |
| 52. Chuletón d'Àvila amb 40 dies de maduració 800gr.          | 50,00€ |
| 53. Punxo de porc senglar.                                    | 19,00€ |

Salses: Pebre verd, Roquefort, Selva Negra o Taronja  
Confitada (3,50€)

# ESPECIALITATS

**TOTS ELS ARROSSOS MÍNIM DUES RACIONS .**

|                                                        |        |
|--------------------------------------------------------|--------|
| 54. Caldereta de llagosta amb arròs melós "Ració".     | 45,00€ |
| 55. Arròs Columbretes melós amb peix i marisc.         | 19,50€ |
| 56. Foie d'ànec amb ceba caramel·litzada.              | 20,00€ |
| 57. Suquet de rap de Vinaròs a la marinera amb marisc. | 20,50€ |
| 58. Arròs melós amb peix, marisc i cranc blau.         | 19,50€ |

# RECOMANACIÓ DEL XEF

|                                                                               |                  |
|-------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| 59. Salmó marinat a l'aroma a anet a l'estil parisenc.                        | 14,50€           |
| 60. Pebrots del piquillo farcits de bacallà.                                  | 15,00€           |
| 61. Chipirones amb favetes tendres i xampinyons.                              | 18,50€           |
| 62. Cloïsses amb bolets, cebetes tendres i xampinyons al Porto.               | 20,00€           |
| 63. Llobarro a l'estil Calafat.                                               | 29,00€           |
| 64. Escamarlans a la crema d'alls.                                            | 36,00€           |
| 65. Vieira farcida de marisc als seus sucus. Unitat.                          | 12,00€           |
| 66. Ostra arrissada. Unitat.                                                  | 3,00€            |
| 67. Llamàntol gratinat.                                                       | 35,00€           |
| 68. Chuletas de porc senglar a la brasa amb fons de ceps i salsa de Mostassa. | 19,75€           |
| 69. T-bone de Vaca madurada a la brasa .                                      | 30,00€           |
| 70. Filet d'Anxova del Cantàbric 12 und.                                      | 15,50€<br>19,50€ |



## POSTRES

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| 71. Crep "Suset" flamejat al licor de taronja.         | 7,50€ |
| 72. Pastel de cafè.                                    | 6,75€ |
| 73. Fla de formatge fresc i xocolata blanca.           | 6,75€ |
| 74. Pastel de xocolata blanca i coco.                  | 6,75€ |
| 75. Peres al vi negre.                                 | 6,50€ |
| 76. Sorbet de llimona al cava.                         | 6,00€ |
| 77. Degustació de sorbets.                             | 7,50€ |
| 78. " Drassanes" Pastís Sacher a la xocolata calenta . | 6,75€ |
| 79. Amanida de fruites de temporada.                   | 6,75€ |
| 80. Crema catalana.                                    | 6,00€ |
| 81. Coulant de xocolata blanca o negra.                | 7,50€ |
| 82. Tiramisú.                                          | 7,00€ |
| 83. Panna cotta.                                       | 6,75€ |

# POSTRES RECOMANATS

- |                                                             |                      |
|-------------------------------------------------------------|----------------------|
| 84. Gelat de torró Xixona "Inspiració del xef".             | 7,50€                |
| 85. Sorbet de fruites de la passió.                         | 6,50€                |
| 86. Tulipa torxada farcida de gelat sobre fruites del Bosc. | 7,75€                |
| 87. Crep flamejat i farcit de gelat de la casa.             | 8,00€                |
| 88. Pudí de nous sobre un "Coulis" de fruites.              | 6,50€                |
| 89. Safata de rebosteria variada (postres casolanes).       | <b>SAFATA</b> 18,50€ |

# MENÚ CALAFAT I

Amanida de l'horta o Cogolls de Tudela amb Salmó.

Entrants:

Croquetes casolanes, Calamars a la romana, peixos de llotja fregits i musclos amb salsa marinera.

\* \* \* (SEGON PLAT A TRIAR)"

Fideuà marinera , Paella de marisc.

Paella mixta de carn, verdures i marisc.

Arròs a banda (Típic de Vinaròs).

Arròs negre amb peix i marisc.

Paella Valenciana.

Postres de la casa segons temporada.

*Celler seleccionat per la casa*

PVP: 33.00 € (IVA INCLÒS).

*TOTS ELS MENÚS SÓN MÍNIM 2 PERSONES*

*Vi 1/2 O 1/2 d'Aigua O 1 Cervesa O 1*

*Refrescos Cafè No INCLÒS PER PERSONA*

*MENÚS A TAULA COMPLETA*



# MENÚ DE LA CASA

Entrants segons mercat.

\* \* \* (SEGON PLAT A TRIAR)\*\*\*

Xuletes de xai de llet del Maestrat a la brasa.

Entrecot de vedella gallega a la brasa.

(Salsa Roquefort, pebre verd o de bolets i ceps)

Rap en all i pebre i marisc.

Llom de bacallà confitat amb ceba caramel·litzada o sense caramel·litzar al fons de verdures.

(Tot això acompanyat de verdures del temps segons temporada a diferents coccions i textures)

Postres de la casa segons temporada.

Vi 1/2 O 1/2 d'Aigua O 1 Cervesa O 1 Refrescos Cafè No INCLÒS PER PERSONA

**Celler seleccionat per la casa**

**TOTS ELS MENÚS SÓN MÍNIM 2 PERSONES**

PVP:39,00€ (IVA INCLÒS)

**MENÚS A TAULA COMPLETA**



# MENÚ CALAFAT II

## ENTRANTS) \*\*\*

Amanides especial de la casa.

Embotits ibèrics variats, pernil de celler i formatge curat acompanyats de pa amb tomàquet.

Cassola mediterrània (musclos i cloïsses amb salsa de marisc).

Calamars a la romana.

Peixets frescos de la llotja fregits i pa all i oli.

## (SEGON PLAT A TRIAR) \*\*\*

Entrecot de vedella gallega a la brasa.

(Salsa Roquefort, pebre verd o de bolets i ceps)

Espatlla de xai de llet del Maestrat a baixa temperatura.

Lubina a la brasa o al forn

Rap a la marinera amb marisc.

(Tot això acompanyat de verdures del temps segons temporada en diferents coccions i textures)

Postres de la casa segons temporada.

***Celler seleccionat per la casa***

***Vi 1/2 O 1/2 d'Aigua O 1 Cervesa O 1 Refrescos Cafè No INCLÒS PER PERSONA***

***TOTS ELS MENÚS SÓN MÍNIM 2 PERSONES***

PVP: 45.00€ (IVA INCLÒS).

***MENÚS A TAULA COMPLETA***