

ENTRANTES SELECTOS

1. Ensalada Calafat. 14,50€

(Lechuga, cebolla, tomate, maíz, zanahoria, lombarda, atún, huevo duro, jamón, queso, salmón y anchoas)

2. Ensalada de la Huerta 12,00€

(Lechuga, cebolla, tomate, maíz, zanahoria, lombarda, atún, huevo duro).

3. Cogollos de Tudela con anchoas. 14,50€

4. Navajas. 16,00€

5. Almejas a la marinera. 18,50€

6. Gambas rojas a la plancha por unidad. 4,50€

7. Cigalas abiertas a la plancha sobre su cama. 36,00€

8. Langostinos de Vinaròs a la plancha por unidad. 3,50€

9. Sopa marinera "Columbretes" (mínimo 2 personas). 16,50€

10. Caracoles de mar vaporizados al aroma del laurel. 16,50€

11. Chipirones fritos. 16,00€

12. Chipirones en su tinta. 17,00€

13. Salmonetes fritos. 15,50€

14. Croquetas de bacalao. UNIDAD 2,75€

15. Croquetas de pollo y cebolla. UNIDAD 2,75€

16. Revuelto de setas, gambas y trigueros con endivias templadas. 17,00€

17. Jamón Ibérico selección. 23,50€

18. Carpaccio de bacalao. 17,00€

19. Calamares a la romana. 15,00€

20. Mejillones al vapor o a la marinera. 11,50€

21. Pulpo a la gallega. 17,50€

22. Tataki de atún rojo en salsa teriyaki. 19,75€

23. Rollito de salmón noruego relleno de nueces y pistachos. 16,50€

24. Tabla de quesos selectos ecológicos de la comunidad valenciana. 16,00€

ARROZ (MÍNIMO) 2 RACIONES PRECIO POR RACIÓN.

25. Arroz del senyoret.	18,50€
26. Paella marinera.	16,00€
27. Paella mixta.	16,00€
28. Paella Valenciana.	16,00€
29. Arroz negro.	16,00€
30. Arroz a Banda o Fideúa.	16,00€
31 . Arroz a Banda (Arrós Setjat) o Fideúa (Completo con caldero).	29,50€
32. Arroz a la campesina.	18,00€
33. Arroz Meloso con bogavante.	26,50€
34. Arroz meloso o seco con Pato, Foie y verduras de temporada.	19,50€

(Todos los Arroces mínimo 2 personas)

PESCADO

35. Sepia de Vinaròs a la Plancha, con guarniciones de temporada.	17,50€
36. Lenguado a la brasa con guarnición (Verduritas de temporada).	22,00€
37. Suquet de peix (min. 2 raciones (Según mercado) Ración.	28,50€
38. Zarzuela "Calafat" (min. 2 raciones) Según el pescado de mercado).	45,00€
39. Bacalao encebollado confitado con cebolla caramelizada.	17,50€
40. Fritura de pescados frescos de lonja.	18,00€
41. Parrillada de pescado y marisco de la zona.	45,00€
42. Mariscada (Según marisco de mercado).	55,00€
43. Lubina a la brasa o al horno // con verduras de temporada.	23,50€
44. Dorada a la sal con guarnición (verduritas de temporada 0,500gr).	23,50€
45. Rodaballo a la plancha o al horno con patatas.	24,00€

CARNES

46. Solomillo de ternera a la brasa con guarniciones de temporada.	23,50€
47. Paletilla de cordero lechal a baja temperatura.	22,50€
48. Chuletas de cordero lechal del Maestrat.	17,50€
49. Cordón Blue con guarniciones de temporada.	16,50€
50. Entrecot de ternera gallega a la brasa.	19,50€
51. Chuletón de Ávila con 40 días de maduración 500gr.	30,00€
52. Chuletón de Ávila con 40 días de maduración 800gr.	50,00€
53. Pincho de Jabalí.	19,00€

Salsas: Pimienta verde, Roquefort, Selva Negra o Naranja
Confitada (3,50€)

ESPECIALIDADES

TODOS LOS ARROCES MÍNIMO DOS RACIONES .

54. Caldereta de langosta con arroz meloso "Ración".	45,00€
55. Arroz "Columbretes" meloso con pescados y marisco .	19,50€
56. Foie de pato con cebolla caramelizada.	20,00€
57. Suquet de rape de Vinaròs a la marinera con mariscos.	20,50€
58. Arroz meloso con pescado, marisco y cangrejo azul.	19,50€

RECOMENDACIÓN DEL CHEF

59. Salmón marinado al aroma a eneldo al estilo parisina.	14,50€
60. Pimientos del piquillo rellenos de bacalao.	15,00€
61. Chipirones con habitas tiernas y champiñones.	18,50€
62. Almejas con setas, cebollitas tiernas y champiñones al Oporto.	20,00€
63. Lubina al estilo Calafat.	29,00€
64. Cigalas a la crema de ajos.	36,00€
65. Vieira rellena de mariscos en sus jugos. Unidad.	12,00€
66. Ostra rizada. Unidad.	3,00€
67. Bogavante gratinado.	35,00€
68. Chuletas de Jabalí a la brasa con fondo de boletus y salsa de Mostaza.	19,75€
69. T- bone de Vaca madurada a la brasa .	30,00€
70. Filete de Anchoa del Cantábrico 12 und.	15,50€

POSTRE

71. Crêpe "Suzete" flambeado al licor de naranja.	7,50€
72. Pastel de café.	6,75€
73. Flan de queso fresco y chocolate blanco.	6,75€
74. Pastel de chocolate blanco y coco.	6,75€
75. Peras al vino tinto.	6,50€
76. Sorbete de limón al cava.	6,00€
77. Degustación de sorbetes.	7,50€
78. "Astilleros" Tarta Sacher al chocolate caliente .	6,75€
79. Ensalada de frutas de temporada.	6,75€
80. Crema catalana.	6,00€
81. Coulant de chocolate blanco o negro.	7,50€
82. Tiramisú.	7,00€
83. Panna cotta.	6,75€

POSTRE RECOMENDADOS

- | | |
|--|-----------------------|
| 84. Helado de turrón Jijona "Inspiración del chef". | 7,50€ |
| 85. Sorbete de frutas de la pasión. | 6,50€ |
| 86. Tulipa antorchada rellena de helado sobre frutas del Bosque. | 7,75€ |
| 87. Crep flambeado y relleno de helado de la casa. | 8,00€ |
| 88. Pudín de nueces sobre un "Coulis" de frutas. | 6,50€ |
| 89. Bandeja de repostería variada (postres caseros). | BANDEJA 18,50€ |

MENÚ CALAFAT I

Ensalada de la huerta o Cogollos de Tudela con Salmón.

Entrantes:

Croquetas caseras, Calamares a la romana, pescados de lonja fritos y mejillones en salsa marinera.

***(SEGUNDO PLATO A ELEGIR)"

Fideuá marinera , Paella de marisco.

Paella mixta de carne, verduras y marisco.

Arroz a banda (Típico de Vinaròs).

Arroz negro con pescados y marisco.

Paella Valenciana .

Postre de la casa según temporada.

Bodega seleccionada por la casa

PVP: 33.00 € (IVA INCLUIDO).

TODOS LOS MENÚS SON MÍNIMO 2 PERSONAS

Vino 1/2 O 1/2 de Agua O 1 Cerveza O 1

Refrescos Café No INCLUIDO POR PERSONA

MENÚS A MESA COMPLETA

MENÚ DE LA CASA

Entrantes según mercado.

*** (SEGUNDO PLATO A ELEGIR) ***

Chuletas de cordero lechal del Maestrat a la brasa.

Entrecot de ternera gallega a la brasa.

(Salsa Roquefort, pimienta verde o de setas y boletus)

Rape en all i pebre y marisco.

Lomo de bacalao confitado con cebolla caramelizada o sin caramelizar en su fondo de verduras.

(Todo ello acompañado de verduritas del tiempo según temporada en diferentes cocciones y texturas)

Postre de la casa según temporada.

Vino 1/2 O 1/2 de Agua O 1 Cerveza O 1 Refrescos Café No INCLUIDO POR PERSONA

Bodega seleccionada por la casa

TODOS LOS MENÚS SON MÍNIMO 2 PERSONAS

PVP:39,00€ (IVA INCLUIDO)

MENÚS A MESA COMPLETA

MENÚ CALAFAT II

ENTRANTES) ***

Ensaladas especial de la casa.

Embutidos ibéricos variados, jamón de bodega y queso curado acompañados de pan con tomate.

Cazuela mediterránea (mejillones y almejas en salsa de marisco).

Calamares a la romana.

Pescaditos frescos de la lonja fritos y pan all i oli.

(SEGUNDO PLATO A ELEGIR) ***

Entrecot de ternera gallega a la brasa.

(Salsa Roquefort, pimienta verde o de setas y boletus)

Paletilla de cordero lechal del Maestrat a baja temperatura.

Lubina a la brasa o al horno

Rape a la marinera con marisco.

(Todo ello acompañado de verduritas del tiempo según temporada en diferentes cocciones y texturas)

Postre de la casa según temporada.

Bodega seleccionada por la casa

Vino 1/2 O 1/2 de Agua O 1 Cerveza O 1 Refrescos Café No INCLUIDO POR PERSONA

TODOS LOS MENÚS SON MÍNIMO 2 PERSONAS

PVP: 45.00€ (IVA INCLUIDO).

MENÚS A MESA COMPLETA