

選擇開胃菜

- | | | |
|--|----------|---------|
| 1. 卡拉法特沙拉。 | 14.50 歐元 | |
| (生菜、洋蔥、番茄、玉米、胡蘿蔔、紫甘藍、鮭魚、水煮蛋、火腿、起司、鮭魚和鯢魚) | | |
| 2. 田園沙拉 | 12,00 歐元 | |
| (生菜、洋蔥、番茄、玉米、胡蘿蔔、紅甘藍、鮭魚、水煮蛋)。 | | |
| 3. 吐德拉生菜心配鳳尾魚。 | 14.50 歐元 | |
| 4. 刀具。 | 16,00 歐元 | |
| 5. 海員式蛤蜊。 | 18.50 歐元 | |
| 6. 每單位烤紅蝦。 | 4.50 歐元 | |
| 7. 烤蝦在鍋子裡打開。 | 36.00 歐元 | |
| 8. 每單位烤Vinaròs 蝦子。 | 3.50 歐元 | |
| 9. “Columbretes” 海鮮湯 (至少2人)。 | 16.50 歐元 | |
| 10. 蒸海螺，帶有月桂葉的香氣。 | 16.50 歐元 | |
| 11. 炸魷魚。 | 16,00 歐元 | |
| 12. 墨汁魷魚。 | 17.00 歐元 | |
| 13. 炒紅魷魚。 | 15.50 歐元 | |
| 14. 鱈魚炸丸子。 | 單元 | 2.75 歐元 |
| 15. 雞肉洋蔥炸丸子。 | 單元 | 2.75 歐元 |
| 16. 蘑菇、蝦子、野蘆筍炒蛋，配上溫熱的菊苣。 | 17.00 歐元 | |
| 17. 精選伊比利亞火腿。 | 23.50 歐元 | |
| 18. 鱈魚薄片。 | 17.00 歐元 | |
| 19. 羅馬式魷魚。 | 15,00 歐元 | |
| 20. 蒸貽貝或海鮮貽貝。 | 11.50 歐元 | |
| 21. 加利西亞風味章魚。 | 17.50 歐元 | |
| 22. 照燒醬紅鮭魚塔塔基。 | 19.75 歐元 | |
| 23. 挪威鮭魚捲，裡面填滿核桃和開心果。 | 16.50 歐元 | |
| 24. 瓦倫西亞自治區精選有機乳酪委員會。 | 16,00 歐元 | |

米飯（最少） 2 每份價格 配給。

25. Senyoret 米。	18.50歐元
26.海鮮飯。	16,00歐元
27. 混合海鮮飯。	16,00歐元
28.瓦倫西亞海鮮飯。	16,00歐元
29.黑米。	16,00歐元
30. 米（Banda 或 Fideúa）。	16,00歐元
31. Rice a Banda (Arrós Setjat) 或 Fideúa（配有大鍋）。	29.50歐元
32.農家飯。	18,00歐元
33. 龍蝦奶油飯。	26.50歐元
34. 奶油飯或乾米飯配鴨肉、鵝肝和時令蔬菜。	19.50歐元

(所有米飯至少 2 人份)

魚

- | | |
|--------------------------------------|---------|
| 35. 烤 Vinaròs 墨魚，配上當季裝飾。 | 17.50歐元 |
| 36. 烤鰈魚配裝飾（時令蔬菜）。 | 22.00歐元 |
| 37. Suquet de peix（最少 2 份（依市場狀況） 份量。 | 28.50歐元 |
| 38. Zarzuela “Calafat”（至少2份）取決於市場魚）。 | 45,00歐元 |
| 39. 鱈魚配洋蔥油封和焦糖洋蔥。 | 17.50歐元 |
| 40. 從市場買來的炸鮮魚。 | 18,00歐元 |
| 41. 該地區的烤魚和海鮮。 | 45,00歐元 |
| 42. 海鮮（以市場海鮮計算）。 | 55,00歐元 |
| 43. 烤或烤鱸魚//配時令蔬菜。 | 23.50歐元 |
| 44. 鹽焗鯛魚（時令蔬菜0.500g） | 23.50歐元 |
| 45. 烤或烘烤的大菱鯪配馬鈴薯。 | 24.00歐元 |

肉類

- | | |
|--------------------------|---------|
| 46. 烤牛裡肌肉，配上時令裝飾。 | 23.50歐元 |
| 47. 低溫哺乳羊肩。 | 22.50歐元 |
| 48. Maestrat 乳羊排。 | 17.50歐元 |
| 49. Cordón Blue 搭配時令裝飾。 | 16.50歐元 |
| 50. 烤加利西亞牛肉排。 | 19.50歐元 |
| 51. 阿維拉肋眼牛排，熟成40天，500公克。 | 30.00歐元 |
| 52. 阿維拉肋眼牛排，熟成40天，800公克。 | 50.00歐元 |
| 53. 野豬肉串。 | 19,00歐元 |

醬料：青椒醬、洛克福醬、黑森林醬或蜜餞橙子醬
(3.50 歐元)

特色

所有米飯的份量至少為兩份。

- | | |
|---------------------------|---------|
| 54. 龍蝦燉奶油飯「Ración」。 | 45,00歐元 |
| 55. 「Columbres」 奶油飯配魚和海鮮。 | 19.50歐元 |
| 56. 鴨肝配焦糖洋蔥。 | 20.00歐元 |
| 57. Vinaròs 的水手風味安康魚海鮮燉菜。 | 20.50歐元 |
| 58. 奶油米配魚、海鮮和藍蟹。 | 19.50歐元 |

主廚推薦

- | | |
|------------------------|---------|
| 59. 巴黎風味蒔蘿醃鮭魚。 | 14.50歐元 |
| 60. 皮基洛辣椒釀鱈魚。 | 15,00歐元 |
| 61. 墨魚配嫩蠶豆和蘑菇。 | 18.50歐元 |
| 62. 蛤蜊配蘑菇、蔥和蘑菇。 | 20.00歐元 |
| 63. 卡拉法特風味鱸魚。 | 29.00歐元 |
| 64. 蒜蓉奶油蝦子。 | 36.00歐元 |
| 65. 扇貝內填滿海鮮汁。單位。 | 12,00歐元 |
| 66. 捲曲牡蠣。單位。 | 3.00歐元 |
| 67. 烤龍蝦。 | 35,00歐元 |
| 68. 烤野豬排佐牛肝菌底料及醬汁芥末。 | 19.75歐元 |
| 69. 用烤架烤熟的牛肉製成的 T 骨牛排。 | 30.00歐元 |
| 70. 坎塔布連鳳尾魚片 12 單位。 | 15.50歐元 |
| | 19.50歐元 |

甜點

- | | |
|--------------------------|--------|
| 71. 用橙子利口酒燃燒的「Suzete」薄餅。 | 7.50歐元 |
| 72. 咖啡蛋糕。 | 6.75歐元 |
| 73. 新鮮起司和白巧克力餡餅。 | 6.75歐元 |
| 74. 白巧克力和椰子蛋糕。 | 6.75歐元 |
| 75. 紅酒梨。 | 6.50歐元 |
| 76. 檸檬冰淇淋配卡瓦酒。 | 6.00歐元 |
| 77. 品嚐雪糕。 | 7.50歐元 |
| 78. 「造船廠」薩赫蛋糕配熱巧克力。 | 6.75歐元 |
| 79. 時令水果沙拉。 | 6.75歐元 |
| 80. 加泰隆尼亞奶油。 | 6.00歐元 |
| 81. 白巧克力或黑巧克力。 | 7.50歐元 |
| 82. 提拉米蘇。 | 7.00歐元 |
| 83. 奶凍。 | 6.75歐元 |

推薦甜點

84. 希洪納牛軋糖冰淇淋「廚師的靈感」。

7.50歐元

85. 百香果冰淇淋。

6.50歐元

86. 火炬鬱金香，裝滿冰淇淋，放在水果上
森林。

7.75歐元

87. 火焰薄餅，裡面填滿了自製冰淇淋。

8.00歐元

88. 水果醬核桃布丁。

6.50歐元

89. 一盤各式糕點（自製甜點）。托盤18.50歐元

卡拉法特菜單 I

田園沙拉或圖德拉生菜科戈洛斯配鮭魚。

開胃菜：

自製炸丸子、炸魷魚、市面上的炸魚和海鮮醬貽貝。

***（第二道菜可供選擇）”

海鮮菲德烏阿，西班牙海鮮飯

海鮮。

混合了肉、蔬菜和海鮮的西班牙海鮮飯。

班達米（Vinaròs 的典型）。

黑米配魚和海鮮。

瓦倫西亞海鮮飯。

根據季節準備甜點。

酒莊精選酒莊

建議零售價：33.00 歐元（含增值稅）。

所有菜單至少需 2 人

1/2 葡萄酒或 1/2 水或 1 啤酒或 1

不含每人軟飲咖啡

全套菜單

選單

根據市場情況啟動。

*** (第二道菜可供選擇) ***

烤馬埃斯特拉特乳羊排。

烤加利西亞牛肉排。

(洛克福醬、青椒或蘑菇和牛肝菌)

那裡有安康魚、佩布雷魚和海鮮。

將鱈魚腰肉與焦糖或未焦糖的洋蔥一起放在蔬菜底料上醃製。

(所有這些都根據季節搭配時令蔬菜。

不同的烹飪方法和質地)

根據季節準備甜點。

每人不含半杯葡萄酒或半杯水或一杯啤酒或一杯軟飲咖啡

酒莊精選酒莊

所有菜單至少需 2 人

建議零售價：39.00 歐元 (含增值稅)

全套菜單

CALAFAT II 選單

開胃菜) ***

本店特色沙拉。

各式伊比利亞冷盤、地窖火腿和醃製乳酪，配以番茄麵包。

地中海砂鍋（海鮮醬貽貝和蛤蜊）。

羅馬式魷魚。

從市場上買來的新鮮魚，經過油炸，然後放入平底鍋中。

（第二道菜可供選擇） ***

烤加利西亞牛肉排。

（洛克福醬、青椒或蘑菇和牛肝菌）

低溫烹調的馬埃斯特拉特乳羊肩肉。

烤或烤鱸魚

海鮮安康魚。

（均搭配時令蔬菜，烹調方法和口感各有不同）

根據季節準備甜點。

酒莊精選酒莊

每人不含半杯葡萄酒或半杯水或一杯啤酒或一杯軟飲咖啡

所有菜單至少需 2 人

建議零售價：45.00 歐元（含增值稅）。

全套菜單