

اختيار المبتدئين

1. سلطة كالافات. 14.50 يورو
- (خس، بصل، طماطم، ذرة، جزر، ملفوف أحمر، تونة، بيض مسلوق، لحم خنزير، جبنة، سلمون وأنشوجة)
2. سلطة الحديقة 12,00 يورو
- (خس، بصل، طماطم، ذرة، جزر، ملفوف أحمر، تونة، بيض مسلوق).
3. قلوب الخس التوديل مع الأنشوجة. 14.50 يورو
4. السكاكين. 16,00 يورو
5. المحار على الطريقة البحرية. 18.50 يورو
6. جمبري أحمر مشوي لكل وحدة. 4.50 يورو
7. الروبيان المشوي مفتوح على سريرته. 36.00 يورو
8. روبيان فيناروس المشوي لكل وحدة. 3.50 يورو
9. حساء المأكولات البحرية "كولومبريتيس" (الحد الأدنى لشخصين). 16.50 يورو
10. الحلزون البحري المطهو على البخار مع رائحة أوراق الغار. 16.50 يورو
11. حبار مقلي. 16,00 يورو
12. الحبار في حبره. 17,00 يورو
13. البوري الأحمر المقلي. 15.50 يورو
14. كروكيت سمك القد. وحدة 2.75 يورو
15. كروكيت الدجاج والبصل. وحدة 2.75 يورو
16. بيض مخفوق مع الفطر والروبيان والهليون البري مع الهندباء الدافئة. 17,00 يورو
17. اختيار لحم الخنزير الإيبيري. 23.50 يورو
18. كارباتشيو سمك القد. 17,00 يورو
19. حبار على الطراز الروماني. 15,00 يورو
20. بلح البحر المطهو على البخار أو المأكولات البحرية. 11.50 يورو
21. الأخطبوط على الطريقة الجاليكية. 17.50 يورو
22. تونة حمراء تاتاكي في صلصة ترياكي. 19.75 يورو
23. لفائف السلمون النرويجية المحشوة بالجوز والفستق. 16.50 يورو
24. لوحة من الأجبان العضوية المختارة من منطقة فالنسيا. 16,00 يورو

الأرز (الحد الأدنى) 2

سعر الحصص لكل حصة.

18.50 يورو

16,00 يورو

16,00 يورو

16,00 يورو

16,00 يورو

16,00 يورو

29.50 يورو

18,00 يورو

26.50 يورو

19.50 يورو

25. أرز سنيوريت.

26. بايلا المأكولات البحرية.

27. بايلا مشكلة.

28. البايلا الفالانسية.

29. الأرز الأسود.

30. أرز باندا أو فيديوا.

31. رايس باندا (أروس سيتجات) أو فيديوا (كاملة مع مرجل).

32. أرز الفلاحين.

33. أرز كريمي مع جراد البحر.

34. أرز كريمي أو جاف مع البط والكبد والخضروات الموسمية.

(جميع أطباق الأرز بحد أدنى شخصين)

سمكة

35. حبار فيناروس المشوي، مع زينة موسمية. 17.50 يورو
36. سمك موسى مشوي مع التزيين (خضراوات موسمية). 22,00 يورو
37. Suquet de peix (حسب السوق) حصنة 28.50 يورو
38. زارزويلا "كالافات" (حصتين على الأقل) حسب نوع السمك في السوق. 45,00 يورو
39. سمك القد مع البصل المخلل والبصل المكرمل. 17.50 يورو
40. سمك طازج مقلي من السوق. 18,00 يورو
41. الأسماك المشوية والمأكولات البحرية من المنطقة. 45,00 يورو
42. المأكولات البحرية (حسب المأكولات البحرية الموجودة في السوق). 55,00 يورو
43. سمك القاروص المشوي أو المخبوز // مع الخضراوات الموسمية. 23.50 يورو
44. الدنيس بالملح مع التزيين (خضراوات موسمية 0.500 جرام). 23.50 يورو
45. سمك التربيوت المشوي أو المخبوز مع البطاطس. 24.00 يورو

اللحوم

46. شريحة لحم بقري مشوية مع زينة موسمية. 23.50 يورو
47. كتف الحمل الرضيع في درجة حرارة منخفضة. 22.50 يورو
48. مايسترات يرضع شرائح لحم الضأن. 17.50 يورو
49. كوردون بلو مع زينة موسمية. 16.50 يورو
50. شريحة لحم بقري مشوية على الطريقة الجاليكية. 19.50 يورو
51. شريحة لحم الضلع أفيل، نضجت لمدة 40 يوماً، 500 جرام. 30.00 يورو
52. شريحة لحم الضلع أفيل، مطبوخة لمدة 40 يوماً، 800 جرام. 50.00 يورو
53. سيخ الخنزير البري. 19,00 يورو

الصلصات: الفلفل الأخضر، روكفور، الغابة السوداء أو البرتقال المسكر (3.50 يورو)

التخصصات

جميع حصص الأرز بحد أدنى حصتين.

45,00 يورو	54. حساء جراد البحر مع الأرز الكريمي "راسيون".
19.50 يورو	55. "كولومبريتيس" أرز كريمي مع الأسماك والمأكولات البحرية.
20.00 يورو	56. كبد البط مع البصل المكرمل.
20.50 يورو	57. حساء سمك الراهب من فيناروس على طريقة البحارة مع المأكولات البحرية.
19.50 يورو	58. أرز كريمي مع السمك والمأكولات البحرية وسرطان البحر الأزرق.

توصية الشيف

14.50 يورو	59. سمك السلمون المتبل بالشبت على الطريقة الباريسية.
15,00 يورو	60. فلفل بيكيلو محشو بسمك القد.
18.50 يورو	61. الحبار مع الفول الصغير والفطر.
20.00 يورو	62. المحار مع الفطر والبصل الأخضر وفطر بورتو.
29.00 يورو	63. سمك القاروص على طريقة كالافات.
36.00 يورو	64. روبيان مع كريمة الثوم.
12,00 يورو	65. إسكالوب محشو بالمأكولات البحرية في عصائره الخاصة. وحدة.
3.00 يورو	66. محارة مجمدة. وحدة.
35,00 يورو	67. جراد البحر المخبوز.
19.75 يورو	68. شرائح لحم الخنزير البري المشوية مع قاعدة البوليطة والصلصة الخردل.
30.00 يورو	69. قطعة تي بون من لحم البقر الناضج على الشواية.
15.50 يورو	70. فيليه أنشوجة كانتابريا 12 وحدة.
19.50 يورو	

حلوى

71	كريب "سوزيت" ملتهب بمسكرات البرتقال.	7.50 يورو
72	كعكة القهوة.	6.75 يورو
73	فطيرة الجبن الطازج والشوكولاتة البيضاء.	6.75 يورو
74	كعكة الشوكولاتة البيضاء وجوز الهند.	6.75 يورو
75	الكمثرى في النبيذ الأحمر.	6.50 يورو
76	سوربيه الليمون مع الكافا.	6.00 يورو
77	تذوق شربات.	7.50 يورو
78	كعكة "أحواض بناء السفن" زاخر مع الشوكولاتة الساخنة.	6.75 يورو
79	سلطة الفواكه الموسمية.	6.75 يورو
80	كريم كاتالوني.	6.00 يورو
81	صلصة الشوكولاتة البيضاء أو الداكنة.	7.50 يورو
82	تيراميسو.	7.00 يورو
83	باناكوتا.	6.75 يورو

الحلويات الموصى بها

7.50 يورو

84. آيس كريم نوجا جيجونا "إلهام الشيف".

6.50 يورو

85. شربات فاكهة العاطفة.

7.75 يورو

86. زهرة توليب محترقة محشوة بالآيس كريم على ثمار غابة.

8.00 يورو

87. كريب مشوي محشو بالآيس كريم محلي الصنع.

6.50 يورو

88. بودنغ الجوز على صلصة الفاكهة.

89. صينية معجنات متنوعة (حلويات منزلية الصنع). **صينية** 18.50 يورو

قائمة كالات I

سلطة الحديقة أو خس تودىلا كوجولوس مع السلمون.

المقبلات:

كروكيت محلية الصنع، حبار مقلي، سمك مقلي من السوق، وبلح البحر في صلصة المأكولات البحرية.

* * * (الطبق الثاني للاختيار)

Fideuá, Paella المأكولات البحرية

المأكولات البحرية.

باييلامشكلة مع اللحوم والخضروات والمأكولات البحرية.

أرزباندا (نموذجي لفيناروس).

الأرز الأسود مع الأسماك والمأكولات البحرية.

الباييلالفالنسية.

حلوى منزلية حسب الموسم.

مصنع النبيذ الذي اختاره المنزل

السعر الموصى به: 33.00 يورو (شامل ضريبة القيمة المضافة).

جميع القوائم مخصصة لشخصين على الأقل

نصف نبيذ أو نصف ماء أو بيرة واحدة أو 1

المشروبات الغازية والقهوة غير مشمولة للشخص الواحد

قوائم الطعام الكاملة

قائمة الطعام المنزلية

المقبلات حسب السوق.

*** (الطبق الثاني للاختيار) ***

شرائح لحم الضأن الرضيع المشوية على طريقة مايسترات.

شريحة لحم بقري مشوية على الطريقة الجاليسية.

(صلصة روكفور، فلفل أخضر أو فطر وبوليتوس)

سمك الراهب هناك والبيبر والمأكولات البحرية.

قطعة من سمك القد المحفوظة مع البصل المكرمل أو غير المكرمل على قاعدة من الخضار.

(كل هذا مصحوبا بالخضروات الموسمية حسب الموسم.

طرق طهي مختلفة وقوام مختلف)

حلو منزلية حسب الموسم.

نصف نبيذ أو نصف ماء أو بيرة واحدة أو مشروب غازي واحد، القهوة غير مشمولة لكل شخص
مصنع النبيذ الذي اختاره المنزل

جميع القوائم مخصصة لشخصين على الأقل

السعر الموصى به: 39.00 يورو (شامل ضريبة القيمة المضافة)

قوائم الطعام الكاملة

قائمة كالات 2

(المقبلات) ***

سلطات خاصة بالمنزل.

تشكيلة من اللحوم الباردة الأيبيرية ولحم الخنزير المقدد والجبن المعالج مع الخبز والطماطم.

طاجن البحر الأبيض المتوسط (بلح البحر والمحار في صلصة المأكولات البحرية).

حبار على الطراز الروماني.

سمك طازج من السوق، مقلي، ومقلي بالزيت.

(الطبق الثاني للاختيار) ***

شريحة لحم بقري مشوية على الطريقة الجاليكية.

(صلصة روكفور، فلفل أخضر أو فطر وبوليتوس)

كتف خروف رضيع من مايسترات مطبوخ على درجة حرارة منخفضة.

سمك القاروص المشوي أو المخبوز

سمك الراهب على طريقة مارينيرا مع المأكولات البحرية.

(جميعها مصحوبة بالخضروات الموسمية بطرق طهي وملمس مختلفة)

حلوى منزلية حسب الموسم.

مصنع النبيذ الذي اختاره المنزل

نصف نبيذ أو نصف ماء أو بيرة واحدة أو مشروب غازي واحد، القهوة غير مشمولة لكل شخص

جميع القوائم مخصصة لشخصين على الأقل

السعر الموصى به: 45.00 يورو (شامل ضريبة القيمة المضافة).

قوائم الطعام الكاملة