

SÉLECTIONNER LES ENTRÉES

1. Salade Calafat. 14,50€

(Laitue, oignon, tomate, maïs, carotte, chou rouge, thon, œuf dur, jambon, fromage, saumon et anchois)

2. Salade du jardin 12,00€

(Laitue, oignon, tomate, maïs, carotte, chou rouge, thon, œuf dur).

3. Cœurs de laitue Tudela aux anchois. 14,50€

4. Couteaux. 16,00€

5. Palourdes à la marinera. 18,50€

6. Crevettes rouges grillées à l'unité. 4,50€

7. Crevettes grillées ouvertes sur leur lit. 36,00€

8. Crevettes Vinaròs grillées par unité. 3,50€

9. Soupe de fruits de mer « Columbretes » (minimum 2 personnes). 16,50€

10. Escargots de mer cuits à la vapeur avec l'arôme de feuilles de laurier. 16,50€

11. Calamars frits. 16,00€

12. Calmar dans son encre. 17,00€

13. Rougets frits. 15,50€

14. Croquettes de morue. UNITÉ 2,75€

15. Croquettes de poulet et d'oignons. UNITÉ 2,75€

16. Oeufs brouillés aux champignons, crevettes et asperges sauvages avec endives chaudes. 17,00€

17. Jambon Ibérique Sélection. 23,50€

18. Carpaccio de morue. 17,00€

19. Calamars à la romaine. 15,00€

20. Moules à la vapeur ou aux fruits de mer. 11,50€

21. Poulpe à la galicienne. 17,50€

22. Tataki de thon rouge à la sauce teriyaki. 19,75€

23. Rouleau de saumon norvégien fourré aux noix et aux pistaches. 16,50€

24. Planche de fromages biologiques sélectionnés de la Communauté Valencienne. 16,00€

RIZ (MINIMUM) 2 PORTIONS PRIX PAR RATION.

25. Riz Senyoret.	18,50€
26. Paella aux fruits de mer.	16,00€
27. Paella mixte.	16,00€
28. Paella valencienne.	16,00€
29. Riz noir.	16,00€
30. Riz à Banda ou Fideúa.	16,00€
31. Riz a Banda (Arrós Setjat) ou Fideúa (Complet avec chaudron).	29,50€
32. Riz paysan.	18,00€
33. Riz crémeux au homard.	26,50€
34. Riz crémeux ou sec au canard, foie et légumes de saison.	19,50€

(Tous les plats de riz minimum 2 personnes)

POISSON

35. Seiche grillée de Vinaròs, avec garnitures de saison.	17,50€
36. Sole grillée avec garniture (légumes de saison).	22,00€
37. Suquet de peix (min. 2 portions (Selon marché) Portion.	28,50€
38. Zarzuela "Calafat" (min. 2 portions) Selon le poisson du marché).	45,00€
39. Cabillaud aux oignons confits et oignons caramélisés.	17,50€
40. Poisson frais frit du marché.	18,00€
41. Poissons et fruits de mer grillés de la région.	45,00€
42. Fruits de mer (Selon les fruits de mer du marché).	55,00€
43. Bar grillé ou au four // avec légumes de saison.	23,50€
44. Daurade au sel avec garniture (légumes de saison 0,500g).	23,50€
45. Turbot grillé ou au four avec pommes de terre.	24,00€

VIANDES

46. Filet de bœuf grillé avec garnitures de saison.	23,50€
47. Épaule d'agneau de lait à basse température.	22,50€
48. Côtelettes d'agneau de lait Maestrat.	17,50€
49. Cordon Bleu avec garnitures de saison.	16,50€
50. Entrecôte de bœuf galicienne grillée.	19,50€
51. Entrecôte d'Ávila affinée 40 jours, 500g.	30,00€
52. Entrecôte d'Ávila affinée 40 jours, 800g.	50,00€
53. Brochette de sanglier.	19,00€

Sauces : Poivre vert, Roquefort, Forêt Noire ou Orange
Confite (3,50 €)

SPÉCIALITÉS

TOUTES LES PORTIONS DE RIZ MINIMUM DEUX PORTIONS.

54. Ragoût de homard avec riz crémeux « Ración ».	45,00€
55. Riz crémeux "Columbres" au poisson et fruits de mer.	19,50€
56. Foie gras de canard aux oignons caramélisés.	20,00€
57. Ragoût de lotte de Vinaròs façon marinière aux fruits de mer.	20,50€
58. Riz crémeux au poisson, fruits de mer et crabe bleu.	19,50€

RECOMMANDATION DU CHEF

59. Saumon mariné à l'aneth à la parisienne.	14,50€
60. Poivrons piquillos farcis à la morue.	15,00€
61. Seiche aux fèves et champignons.	18,50€
62. Palourdes aux champignons, oignons nouveaux et champignons de Porto.	20,00€
63. Bar à la Calafat.	29,00€
64. Crevettes à la crème d'ail.	36,00€
65. Coquille Saint-Jacques farcie aux fruits de mer dans leur jus. Unité.	12,00€
66. Huître frisée. Unité.	3,00€
67. Homard cuit au four.	35,00€
68. Côtelettes de sanglier grillées avec base de cèpes et sauce Moutarde.	19,75€
69. T-bone de bœuf maturé sur le gril.	30,00€
70. Filet d'anchois de Cantabrie 12 unités.	15,50€ 19,50€



DESSERT

71. Crêpe "Suzete" flambée à la liqueur d'orange.	7,50€
72. Gâteau au café.	6,75€
73. Flan au fromage frais et chocolat blanc.	6,75€
74. Gâteau au chocolat blanc et à la noix de coco.	6,75€
75. Poires au vin rouge.	6,50€
76. Sorbet citron au cava.	6,00€
77. Dégustation de sorbet.	7,50€
78. Gâteau Sacher "Chantiers navals" avec chocolat chaud.	6,75€
79. Salade de fruits de saison.	6,75€
80. Crème catalane.	6,00€
81. Coulant au chocolat blanc ou noir.	7,50€
82. Tiramisu.	7,00€
83. Panna cotta.	6,75€

DESSERTS RECOMMANDÉS

- | | |
|---|-----------------------|
| 84. Glace au nougat de Jijona « Inspiration du chef ». | 7,50€ |
| 85. Sorbet aux fruits de la passion. | 6,50€ |
| 86. Tulipe flambée remplie de glace sur des fruits de la Forêt. | 7,75€ |
| 87. Crêpe flambée garnie de glace maison. | 8,00€ |
| 88. Pudding aux noix sur un coulis de fruits. | 6,50€ |
| 89. Plateau de pâtisseries assorties (desserts maison). | PLATEAU 18,50€ |

MENU CALAFAT I

Salade du jardin ou laitue Tudela Cogollos au saumon.

Entrées :

Croquettes maison, calamars frits, poissons frits du marché et moules à la sauce fruits de mer.

* * * (DEUXIÈME PLAT AU CHOIX)"

Fideuá aux fruits de mer, paella

fruit de mer.

Paella mixte avec viande, légumes et fruits de mer.

Riz Banda (typique de Vinaròs).

Riz noir au poisson et fruits de mer.

Paella valencienne.

Dessert maison selon saison.

Domaine viticole sélectionné par la maison

Prix de vente conseillé : 33,00 € (TVA INCLUSE).

TOUS LES MENUS SONT POUR 2 PERSONNES MINIMUM

1/2 Vin OU 1/2 Eau OU 1 Bière OU 1

Boissons sans alcool Café non inclus PAR PERSONNE

MENUS DE TABLE COMPLETS

MENU DE LA MAISON

Entrées selon le marché.

* * * (DEUXIÈME PLAT AU CHOIX)***

Côtelettes d'agneau de lait Maestrat grillées.

Entrecôte de bœuf galicienne grillée.

(Sauce Roquefort, poivron vert ou champignons et cèpes)

On y trouve de la lotte et du pebre et des fruits de mer.

Dos de cabillaud confit aux oignons caramélisés ou non sur une base de légumes.

(Le tout accompagné de légumes de saison selon la saison.

différentes méthodes de cuisson et textures)

Dessert maison selon saison.

1/2 Vin OU 1/2 Eau OU 1 Bière OU 1 Boisson Gazeuse Café NON INCLUS PAR PERSONNE

Domaine viticole sélectionné par la maison

TOUS LES MENUS SONT POUR 2 PERSONNES MINIMUM

Prix de vente conseillé : 39,00 € (TVA INCLUSE)

MENUS DE TABLE COMPLETS

MENU CALAFAT II

ENTRÉES) ***

Salades spéciales maison.

Assortiment de charcuteries ibériques, jambon de cave et fromages affinés accompagnés de pain à la tomate.

Casserole méditerranéenne (moules et palourdes à la sauce aux fruits de mer).

Calamars à la romaine.

Poisson frais du marché, frit et poêlé all i oli.

(DEUXIÈME PLAT AU CHOIX) ***

Entrecôte de bœuf galicienne grillée.

(Sauce Roquefort, poivron vert ou champignons et cèpes)

Épaule d'agneau de lait du Maestrat cuite à basse température.

Bar grillé ou au four

Lotte à la marinera aux fruits de mer.

(Le tout accompagné de légumes de saison dans différentes méthodes de cuisson et textures)

Dessert maison selon saison.

Domaine viticole sélectionné par la maison

1/2 Vin OU 1/2 Eau OU 1 Bière OU 1 Boisson Gazeuse Café NON INCLUS PAR PERSONNE

TOUS LES MENUS SONT POUR 2 PERSONNES MINIMUM

Prix de vente conseillé : 45,00 € (TVA INCLUSE).

MENUS DE TABLE COMPLETS