

ENTRANTES

starters / entrées / vorspeisen

FLAN DE FOIE, MOUSSE DE PATO, QUESO DE CABRA Y MANZANA CAMELIZADA CON ESENCIA DE PÉTALOS DE VIOLETA 14,50 €

Foie, duck mousse, goat cheese and caramelized apple flan, with essence of violet
Flan de foie, mousse de canard, fromage de chèvre et pomme caramélisée, au parfum de violettes
Flan aus foie, entenmousse, ziegenkäse und karamellisiertem apfel mit essenz aus violetten blütenblättern

CARPACCIO DE GAMBA, EMULSIÓN DE AGUACATE Y HUEVAS DE SALMÓN 16,00 €

Prawn carpaccio with avocado emulsion and salmon roe
Carpaccio de crevettes, émulsion d'avocat et oeufs de saumon
Garnelen-carpaccio mit avocado-emulsion und lachsrogen

CARPACCIO DE PESCADO AHUMADO (SALMÓN, BACALAO Y MOJAMA) Y QUESO DE CABRA 17,50 €

Smoked fish carpaccio (salmon, tuna, cod) and goat cheese
Carpaccio de poisson fumé (saumon, cabillaud, thon) et fromage de chèvre
Räucherfisch-carpaccio (thunfisch, kabeljau, lachs) und ziegenkäse

ESCALIBADA TEMPLADA CON QUESO FRESCO Y SARDINA AHUMADA 16,80 €

Tempered salad of roasted pepper and eggplant with soft cheese and smoked sardine
Salade juive tempérée, sardine fumée et fromage frais
Warmer pfeffer, auberginen-salat, mit frischkäse und geräucherter sardine

ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA CON HELADO DE CREMA DE CABRA 13,50 €

Warm cheese salad with creamy ice-cream
Salade tempérée au fromage de chèvre avec glace de crème de chèvre
Warmer ziegenkäsesalat mit ziegencreme-eis

ENSALADA DE GAMBAS Y VIEIRAS CON ADEREZO DE FRUTAS Y CAVA CON NARANJA 16,50 €

Prawn and scallop salad with fruit dressing and cava with orange
Salade de crevettes et pétoncles avec vinaigrette aux fruits et cava à l'orange
Garnelen-jakobsmuschel-salat mit fruchtdressing und cava mit orange

CEVICHE DE CORVINA Y GAMBAS MACERADO CON LECHE DE TIGRE, MANGO Y COCO **17,90 €**

Croaker sea bass and prawn ceviche marinated with mango and coconut vinaigrette
Ceviche de courbine et crevettes marinées a la vinaigrette mangue et noix de coco
Seebarsch und garnelen-ceviche, mariniert in mango und kokos vinaigrette

STEAK TARTAR "By PINAR" **21,50 €**

Steak tartar "by Pinar"
Steak tartare "par el Pinar"
Steak-tartar "von el Pinar"

TARTAR DE ATÚN CON AROMA DE NARANJA, TERIYAKI Y AGUACATE **18,00 €**

Tuna tartare with orange essence, teriyaki and avocado
Tartare de thon aux arômes d'orange, teriyaki et avocat
Thunfisch-tartar mit orangenessenz, teriyaki und avocado

CANELÓN TRUFADO DE LA ABUELA DE POLLO RUSTIDO DE CORRAL **15,80 €**

Truffled roasted chicken cannelloni
Cannelloni de poulet roti truffés
Mit trüffeln gebratene hähnchen-cannelloni

CRUJIENTE DE MORCILLA DE BURGOS, JAMÓN Y CEBOLLA CONFITADA EN VINO DE OPORTO **13,00 €**

Blood sausage, ham and confit onion crunchy in Port wine
Boudin noir croustillant, jambon et oignon confit au Porto
Knuspriger blutwurst, schinken und confitzwiebeln in Portwein

HOJALDRE DE FOIE, MANZANA CAMELIZADA Y CREMA DE BOLETUS **6,30 €**

Puff pastry with foie, caramelized apple and boletus cream
Pâte feuilletée au foie, pomme caramélisée et crème de cèpes
Bätterteig mit foie, karamellisiertem apfel uns steinpilzcreme

NUESTRO CROQUETÓN DE JAMÓN IBÉRICO CON EMULSIÓN DE TRUFA **5,00 €**

Our large homemade iberian ham croquette with truffle emulsion
Notre grande croquette de jambon ibérique à l'émulsion de truffe
Unsere große schinkenkrokette mit trüffelemulsion

CALAMARES A LA ROMANA **16,00 €**

Fried battered squid
Calamars à la romaine
Gebratener geschlagener tintenfisch

**BUÑUELOS DE BACALAO SOBRE AJOARRIERO Y TOQUE DE MERMELADA
DE TOMATE D.O. ALCALÀ DE XIVERT** **13,90 €**

Cod fritters with potato and garlic paste and tomato jam
Beignets de morue avec pâte de pommes de terre à l'ail et confiture de tomates
Stockfischbällchen mit kartoffel-knoblauch-paste und tomatenmarmelade

**PULPO A LA GALLEGA SOBRE CREMOSO DE PATATA CON PIMENTÓN DE
LA VERA Y AOVE BARDOMUS PICUAL** **21,90 €**

Galician style octopus with potato cream and oil and paprika emulsion
Poulpe à la galicienne avec crème de pommes de terre et émulsion
d'huile et de paprika
Oktopus nach galizischer art mit kartoffelcreme und öl-paprika-emulsion

GAMBONES AL AJILLO **16,00 €**

Prawns with garlic
Crevettes à l'ail
Knoblauchgarnelen

ERIZO DE MAR CON SU CREMA DE YEMAS **5,50 €**

Sea urchin with its yolk cream
Oursin avec sa crème de jaune d'oeuf
Seeigel mit seiner eigelbcreme

NAVAJAS A LA PLANCHA (8 UNIDADES) **16,90 €**

Shellfish razor (8 units)
Couteaux de mer grillés (8 unités)
Rasierere (schaltier - 8 einheiten)

GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA (8 UNIDADES) **23,00 €**

Grilled red prawns (8 units)
Crevettes rouges grillées (8 unités)
Gegrillte rote garnelen (8 einheiten)

VIEIRAS SOBRE EMULSIÓN DE ALMENDRA Y CAVIAR DE SALMÓN (5 UNIDADES) **17,00 €**

Scallops on almond emulsion and salmon caviar (5 units)
Coquilles Saint-Jacques sur émulsion d'amandes et caviar de saumon (5 unités)
Jakobsmuscheln auf mandelemulsion und lachskaviar (5 einheiten)

CROQUETAS DE CHIPIRÓN SOBRE CAMA DE ROMESCU Y CREMA DE ALL I OLI 13,50 €

Squid croquettes on a bed of romesco and all i oli cream
Croquettes de calamars sur lit de romesco et crème à l'aïlooli
Tintenfischkroketten auf einem bett aus romesco und all-i-oli-creme

TELLINAS SALTEADAS 16,80 €

Sautéed tellinas
Tellines sautées
Sautierte tellinas

SERVICIO DE PAN (CESTA) 2,50 €
Bread service / Service de pain / Brötchenservice

TERRINA DE ALL I OLI 2,50 €
Garlic-oil sauce / Sauce à l'aïlooli / Knoblauch-Öl-Sauce

ARROCES

(Mínimo 2 raciones)

rices / riz / reis

(minimum 2 servings / minimum 2 portions / mindestens 2 portionen)

PAELLA DE MARISCO

18,50€

Seafood paella
Paella aux fruits de mer
Meeresfrüchte-paella

PAELLA DE VERDURAS

16,90€

Vegetable paella
Paella aux légumes
Gemüse-paella

PAELLA MIXTA

18,50€

Mixed paella
Paella mixte
Gemischte paella

PAELLA VALENCIANA (pollo, conejo y verdura)

18,00€

Valencian paella (chicken, rabbit and vegetables)
Paella valencienne (poulet, lapin et légumes)
Valencianische paella (hähnchen, kaninchen und gemüse)

PAELLA DE BOGAVANTE

24,00€

Rice with lobster
Paella au homard
Reis mit hummer

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE

24,00€

Lobster stew with rice
Riz moelleux au homard
Hummereintopf mit reis

ARROZ DEL SEÑORET

17,50€

Fish and seafood rice without bones
Riz aux fruits de mer décortiqués
Fisch und meeresfrüchte reis ohne knochen

ARROZ CON RAPE, SEPIA Y COLIFLOR

19,80€

Rice with monkfish, cuttlefish and cauliflower
Riz avec lotte, seiche et chou-fleur
Reis mit seeteufel, tintenfisch und blumenkohl

ARROZ NEGRO	17,50€
Black rice (with squid ink) Riz noir (à l'encre de seiche) Schwarzer reis (mit tintenfischtinte)	
ARROZ MELOSO DE RAPE, VIEIRA Y GAMBA ROJA	23,00€
Rice with monkfish, cuttlefish and scallops Riz moelleux de lotte, pétoncle et crevette rouge Cremiger reis mit seeteufel, jakobsmuschel und roten garnelen	
ARROZ DE LANGOSTINOS, SEPIA Y ALCACHOFA DE BENICARLÓ	22,00€
Rice with prawns, cuttlefish and artichoke d.o. Benicarló Riz aux crevettes, seiche et artichaut d.o. Benicarló Reis mit Garnelen, Tintenfisch und Artischocke d.o. Benicarló	
ARROZ DE SECRETO IBÉRICO, AJOS TIERNOS Y FOIE	18,50€
Rice,black pudding sausage, pork ribs and chickpeas Riz au plat de côte de porc ibérique aux ails tendres et foie Blutwurst, schweinerippchen	
ARROZ CON PUNTILLAS Y CARABINEROS	23,80€
Rice with small squid and carabineros (specialred shrimp) Riz aux petits calamars et carabineros (special crevette rouge) Reis mit kleinem titenfisch und carabineros (spezielle rote garnele)	
ARROZ AL HORNO EN PAELLA	18,00€
Baked rice in paella Riz au four à la paella Gebackener reis in paella	
FIDEUÀ DE FIDEO FINO	17,50€
Fine noodle paella with seafood Paella de nouilles fines aux fruits de mer Feine nudelpaella mit meeresfrüchten	

El arroz por encargo, se servirá en mesa al finalizar los entrantes.

No se echará el arroz hasta que el cliente no esté en mesa.

Para el arroz sin encargo, el tiempo de espera será de 45 min. aproximadamente.

The rice minimum two portions. The rices are made to order.

Without order 45 min. of waiting aproximately.

Le riz minimum deux portions. Les riz sont faits sur commande,
sans commande 45 min. d'attente environ.

Der reis mindestens zwei portionen. Der reis wird auf bestellung hergestellt, ohne bestellung
werden ca. 45 minuten wartezeit benötigt.

PESCADOS

fish / poisson / fisch

LOMO DE ATÚN SOBRE VERDURITAS AL WOK DE TERIYAKI **21,50 €**

Tuna with vegetables to the woke of Teriyaki
Thon aux légumes au wok de Teriyaki
Thunfisch mit gemüse nach Teriyak

BACALAO SOBRE FRITADA DE HORTALIZAS Y TOMATE DE COLGAR **22,00 €**

D.O ALCALÀ DE XIVERT

Signature cod with tomato emulsion and pureed de vegetables
Cabillaud sur frita de legumes et tomates
Signature-kabeljau mit tomatenemulsion und puriertem gemuse

RAPE A LA MARINERA CON GAMBAS Y ALMEJAS **24,50 €**

Sea-style monkfish stew with prawns and clams
Lotte à la marinère aux crevettes et palourdes
Seeteufel mit garnelen und muscheln

BROCHETA DE RAPE, GAMBAS Y SALSA DE ERIZO DE MAR **21,50 €**

Monkfish skewer with shrimp and sea urchin emulsion
Brochette de lotte, crevettes et sauce d'oursin
Seeteufelspieße mit garnelen-seeigel-emulsion

CORVINA SALVAJE CON REFRITO DE GAMBA, PATATA Y GAMBA ROJA **22,80 €**

Wild croaker with refried shrimp, potato and red shrimp
Courbine grillée aux crevettes frites, pommes de terre et crevette rouge
Wilder croaker mit gekühlten garnelen, kartoffeln und roten garnelen

MARISCADA A LA PLANCHA **32,90 €**

Grilled assorted seafood
Assortiment de fruits de mer grillés
Gegrillte Meeresfrüchte

CARNES

Meat / Viande / Fleisch

CORDERO AL HORNO (TERNASCO) ESTILO MAESTRAZGO 26,50 €

Baked lamb (ternasco)
Agneau au four (ternasco)
Gebackene Lamm (ternasco)

MAGRET DE PATO Y EMULSIÓN DE FRUTOS DEL BOSQUE 19,90 €

Duck breast with berries emulsion
Magret de canard à l'émulsion de baies
Entenbrust mit Beerenemulsion

SOLOMILLO DE TERNERA 23,80 €

Beef tenderloin
Aloyau de boeuf
Rinderfilet

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y EMULSIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ 24,90 €

Beef tenderloin with foie and sweet wine sauce (Pedro Ximénez)
Aloyau de boeuf au foie et sauce au vin doux (Pedro Ximénez)
Rinderfilet mit Foie und süßer Weinsauce (Pedro Ximénez)

SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSA DE TRUFA 24,50 €

Beef sirloin in truffle sauce
Aloyau de boeuf à la truffe
Rinderfilet in Trüffelsauce

ENTRECOT A LAS TRES PIMIENTAS 22,30 €

Entrecote with 3 pepper sauces
Entrêcote sauce 3 poivres
Entrecote mit 3 Pfeffersauce

ENTRECOT AL ROQUEFORT**22,30 €**

Entrecote with Roquefort sauce
Entrecôte au Roquefort
Entrecote mit roquefortsauce

ENTRECOT CON EMULSIÓN DE TRUFA**24,00 €**

Entrecote with truffle emulsion
Entrecôte à l'émulsion de truffe
Entrecote mit trüffelemulsion

CHULETÓN DE TERNERA (aprox. 700 gr)**40,00 €**

Beef bone-in ribeye steak (approx. 700 gr)
Faux-filet de boeuf (env. 700 gr)
Rindfleisch ribeye (ca. 700 gr)

NIÑOS

Children / Les Enfants / Kinder

MACARRONES A LA BOLOÑESA**9,50 €**

Macaroni bolognese
Macaroni bolognaise
Bolognese makkaroni

FILETE DE LOMO CON PATATAS**12,00 €**

Pork loin steak with potatoes
Filet de porc avec pommes de terre
Schweinelendensteak mit kartoffeln

FILETE EMPANADO (ESCALOPE) CON PATATAS**14,50 €**

Breaded pork steak with potatoes
Filet de porc pané avec pommes de terre
Paniertes schweinefilet mit kartoffeln