

Caldereta de arroz pulpo seco y cigalas de Dénia

34 €

Mínimo 2 personas, precio por persona

Esta receta fue creada en nuestra ciudad, por Mariana de San Simón, nacida en 1569, conocida por los vecinos por su fama de santidad. Tomó los hábitos de monja descalza en el momento de la fundación del convento de Las Agustinas de Denia en 1604.

Arroz del Marqués de Dénia



Caldereta de arroz con erizo, gamba roja de Denia y cigala

Denia Prawns, Sea Urchin, Denia Langoustines and Rice

38€

Mínimo 2 personas, precio por persona

El primer Marqués de Denia fue Diego Gómez de Rojas y Sandoval. El título fue concedido por los Reyes Católicos

Entrantes - Incoming - Nouveau - Vorspeisen

Capellanet (unidad) *Flamed Grilled Sundried Cod- Capellanet- Capellanet*	4,80
Anchoas (unidad) *Anchovies (unit) - unité anchois - Anchovi (Stückzahl)*	5,20
Croquetas de Bacalao (6 uni.) *Cod croquettes - Croquettes de morue - Kabeljau-Kroketten*	12,50
Croquetas de pulpo (6 uni.) *Octopus croquettes - Croquettes de poulpe - Tintenfisch-Kroketten*	18,00
Croquetas de jamón (6 uni.) *Ham croquettes - Croquettes de jambon - Schinkenkroketten*	13,50
Boquerones en vinagre *Anchovies in vinegar - Anchois au vinaigre - Sardellen in Essig*	14,00
Bacalao Fresco con Tomate *Smoked Cod with Tomato - Morue fraîche à la tomate - Frischer Kabeljau mit Tomaten*	16,50
Sepia a la Plancha *Grilled cuttlefish - Seiche grillée - Gegrillter Tintenfisch*	17,50
Erizos de mar en temporada (unidad) *Sea urchin - Oursin - Seeigel (Stückzahl)*	5,50
Pulpo a la Gallega *Galician Style Octopus - Octopus galicienne - Tintenfisch nach galizischer Art*	24,00
Mojama *Cured Tuna - Mojama - Mojama (luftgetrocleneter Thunfisch)*	21,00
Pimientos de Padrón *Padron Peppers - Peppers Padron - leleine, grüne Paprikaschoten*	11,00
Queso Manchego *Manchego cheese - Fromage Manchego - Käse aus Kasilien-La Mancha*	14,50
Almejas marinera *Clams in a Marinara Sauce - Palourdes marinées - Muscheln a la marinera*	18,00
Espencat *Chilled Mediterranean Vegetables with Smoked Cod - Espencat - Espencat*	18,50
Ración de Mejilllones *Steamed Mussels - Portion de moules - Portion Miesmuscheln*	16,00
Calamares de Denia a la plancha, frito, a la gallega, guisado *Denia Squid - Calmars de Denia - Calamari aus Denia*	21,00
Pescaditos de la Bahia *Whitebait - Poissons Bay - Frische Fische aus der Bucht*	22,00
Pulpo seco *Flamed Grilled Sundried Octopus - Poulpe séché - Gegrillter Octopus*	24,00
Carpaccio de pescado marinado del día *Fresh Fish Carpaccio - Carpaccio de poisson mariné - Carpaccio mit marinierter Fisch*	24,00
Zamburiña (1 uni.) *Scallops - Le pétoncle - Bunte Kammmuschel*	5,50
Tellinas *Grilled "Tellinas" small clams (Wedge shell)- Petites coquilles grillées - Babymuscheln, gebratem*	22,00
Figatell de sepia (unidad) *"figatell" cuttlefish - Seiche "figatell" - "Figatell" Tintenfisch*	5,50
Ostra (unidad) *"figatell" cuttlefish - Seiche "figatell" - "Figatell" Tintenfisch*	6,00

I.V.A incluido - V.A.T. included - T.V.A. comprise - M.w.S.t. enthalten

Entrantes - Incoming - Nouveau - Vorspeisen

Ensalada Mediterráneo - *lechuga variada, tomate, cebolla, queso, olivas negras, vinagreta balsámica y atún* — 13,00
Mediterranean salad - Salade Mediterraneo - mediterraner salat

Ensalada de Queso de Cabra - *lechuga variada, tomate, frutos secos, rúcula, reducción de balsámico, pistacho y miel* — 16,00
Goat cheese salad - Fromage de chèvre normale - Ziegenkäse auf salat

Ensalada de salazones mediterráneos - *tomate con salazones variados y ahumados* — 25,00
Assortment of Cured Fish - Salade salazones - Salazones Salat

Melón con jamón — 11,00
Melon with Serrano ham - Melon au jambon - Honigmelone mit Serrano-Schinken

Espárragos con mayonesa (6) — 10,50
Asparagus with mayonnaise - Asperges à la mayonaise - Spargel mit Mayonnaise

Sopa de mariscos — 14,00
Seafood soup - Soupe de fruits de mer - Meeresfrüchte Suppe

Sopa de pollo con fideos — 9,80
Chicken Soup with Noodles - Soupe de Poulet - Hühneruppe mit Nudeln

Gazpacho Andaluz casero (temporada) — 8,50
Home Made Gazpacho - Gazpacho andaluz casero - Hausgemachter (Gazpacho andalusische Art)

Pan con ajoaceite (P.p) — 2,50
Bread and Alioli - Pain au Alioli - Brot mit Alioli

Pan (P.p) — 1,90
Bread - Pain - Brot

Salsas — 2,85
Sauces - Sauces - Sossen

Pescados - Fish - Poissons - Fisch

Pescado del día — 22,00
Fish of the Day - Poisson de la Maison - Fisch des Tages

Salmonete — 22,00
Red mullet - Rouget - Rotbarbe

Dorada — 21,00
Sea bream - Dorade - Goldbrasse

Lubina — 21,00
Sea bass - Bar - Seabass - Sibas

Parrillada de pescado Mixta — 32,00
Mixed grilled fish - Mixte du poisson grillé - Gegrillte Fischplatte

Emperador - Lonja de Denia — 22,00
Swordfish - Espadon - Schwertfisch

Sepia a la plancha — 21,50
Grilled cuttlefish - Seiches grillées - Gegrillter Tintenfisch

Atún rojo del Mediterráneo — 28,50
Bluefin tuna from the Mediterranean Sea - Roter Thun aus dem Mittelmeer

I.V.A incluido - V.A.T. included - T.V.A. comprise - M.w.S.t. enthalten

Paellas

Mínimo 2 personas, precio por persona
Price per person, Minimum 2 people,
Prix par personne, Minimum 2 personnes
Preis pro Person, mindestens 2 Personen

Sólo un tipo de arroz por mesa, el tiempo de elaboración es de 40 a 60 minutos según el tipo de arroz.
Only one type of rice per table, the processing time is 40 to 60 minutes depending on the type of rice.

Paella de la casa mixta (carne,verdura y marisco) 21,00
House Paella (Meat, Vegetables and Shellfish) - Paella de la Maison - Paella Hausmacher Art

Paella marinera (pescado y marisco) 22,00
Shellfish Paella (Fish and Shellfish)- Paella avec crustaces - Paella mit Meeresfrüchten

Paella de verduras (vegetarianos) 22,00
Végetable Paella - Riz au Legumes - Reis mit Gemüse

Paella de coliflor, bacalao y rape 24,00
Cauliflower, cod and monkfish Paella - Paella avec Chou-fleur, la moure et la lotte
Paella mit Blumenkohl, Kabeljau und Seeteufel

Paella campera (pollo,conejo y verdura de temporada) 22,50
Chicken, Rabbit and Seasonal Végetables Pella - Poulet, Lapin au Legumes
Paella mit Hühnchen, Hase und Gemüse der Saison

Arroces - Rices - Riz - Reis

Arroz Abanda 21,00
Rice in Fish Broth (Speciality)- Arroz Abanda (Specialité) - Reis Abanda (Spezialität)

Arroz negro 21,00
Rice Cooked in Squid Ink - Riz Noir - Schwarzer Reis

Arroz del Señoret con gamba roja de Denia 25,00
Rice Cooked in Stock with White fish with Denia red shrimp - Riz au pisson en petits morceaux avec des crevettes rouges de Denia
Reis mit Leleinen Fischstücleen mit roten Denia-Garnelen

Fideuá

Fideuá 22,00
Seafood Pasta Paella (Speciality) - Fideua (Specialité) - Fideuá (Spezialität)

Fideuá negra 23,00
Pasta Paella Cooked in Squid Ink - Fideua Noir - Schwarzer Fideuá

Fideuá de foie y pato 26,00
Pasta Paella with Foie Gras and Duck - Fideua foie et le canard - Fideuá mit Foie, Salami und Ente

Arroz meloso y Llandeta de pescado

Llandeta de pescado 34,00
Chopped White Fish Stew - Poisson cuit dans llandeta - Fischeintopf

Llandeta de Bogavante con Rape 34,00
Whole Crayfish and Monkfish Stew - Homard et lotte préparée dans llandetaHummereintopf mit Seeteufel

Arroz marinero con gambas 26,00
Spanish Style Seafood Risotto (Speciality) with prawns - Riz fruits de mer (Specialité) avec crevettes
Meeresfrüchte Reis (Spezialität) mit Krabben

Arroz con bogavante 32,00
Spanish Style Risotto with Crayfish (bogavante) - Riz au homard (bogavante) - Reis mit Hummer

Arroz con langosta 34,00
Spanish Style Risotto with Lobster- Riz au homard - Reis mit Languste

Arroz de cigalitas, espárragos verdes y alcachofas 27,50
Spanish Style Risotto with Langoustine, Green Asparagus and Artichokes - Rice. petite écrevisses, les asperges et les artichauts Reis, Kleine Krebse, Spargel und Artischocken

Mariscos especiales de Denia

Special seafood Denia - Fruits de mes spécial Denia - Denia Meeresfrüchte



Gamba Roja de Denia

Denia Prawn - Crevette rouge - Rote Garnelen

100 gr. nº 1
25 euros

100 gr. nº 2
21 euros



100 gr.
19 euros

Cigala de Denia

Denia Langoustine - Écrevisse - Kaisergranat



Sargo Imperial

1 Kgr.
48 euros



100 gr.
16 euros

Langosta de Denia

Denia Lobster - Homard - Languste



Mero

1 Kgr.
72 euros



1 Kgr.
52 euros

Corvallo



Dentol

1 Kgr.
70 euros

Lenguado	1 Kgr. 54 euros
Pargo	1 Kgr. 62 euros
Dorada salvaje	1 Kgr. 58 euros
Lubina	1 Kgr. 58 euros
Gallo San Pedro	1 Kgr. 65 euros
Remol	1 Kgr. 70 euros
Rodaballo	1 Kgr. 68 euros
Besugo	1 Kgr. 70 euros
Escorpa	1 Kgr. 70 euros

POSIT DE DÉNIA
COFRADÍA DE PESCADORES

Pescado y marisco procedente de la lonja de Dénia.

Este establecimiento dispone de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Solicítenos la carta de alérgenos.