

CASA FEDERICO

RESTAURANT
LES MARINES



Le memorie piu' belle della mia infanzia sono rapportate al mangiare. Il pranzo preparato nel modo tradizionale con amore di mia madre e di mio padre. Le riunioni di famiglia "accarezzate" dalla brisa del mare e illuminate dal sole. Queste riunioni non erano semplicemente riunioni per mangiare ma per alimentare lo spirito che guida alla tua meritata felicità. Mi ricordo bene il week-end pieno di lavoro sistemando casa, ma che veniva interrotto a metà mattina da salse e piatti tipici per ogni stagione.

Die schönsten Erinnerungen meiner Kindheit drehen sich ums Essen, Gerichte mit Tradition, mit Liebe von meiner Mutter zubereitet – aber auch sehr oft von meinem Vater. Unsere Familientreffen waren von der Meeresbrise und leuchtenden Sonnenstrahlen umgeben. Diese Anlässe waren nicht nur einfache Begegnungen um zu essen, sondern nährten vor allem den Geist, der uns die wohlverdiente Fröhlichkeit brachte. Mir kommen arbeitsreiche Wochenenden in den Sinn, an denen das Haus in Ordnung gebracht wurde, unterbrochen durch ein reichhaltiges Frühstück am Vormittag, mit gesalzenem Fisch, Wurst und der Jahreszeit entsprechenden Gerichten.

The most beautiful memories of my childhood are of the traditional, meals, cooked with love by my mother - and open by my father. I remember the sea breeze and bright sunshine of the family meetings when we got together, not just to eat, but to feed our spirits, which left us happy and contented. I remember the weekends; working and tidying the house, but at midday we would stop and eat wonderful lunches of salads, sausages and dishes typical

Mes plus beaux souvenirs d'enfance se rapportent au manger. Les repas préparés avec tradition, cuisinés avec amour par ma mère ou parfois par mon père. Les réunions de famille, entourées de brise marine et illuminées par le soleil. Ces rencontres n' étaient pas seulement pour manger mais aussi pour nous alimenter l' esprit nous menant ainsi à un bonheur bien mérité. Je me souviens très bien des week-end, travaillant dur dans la maison, toujours interrompus dans la matinée, par des repas abondants accompagnés de poissons salés, charcuterie et plats typiques pour chaque saison.

La cuina de la Marina

El llegat de la ti Pepa Teresa

Volum I

Typiques - Tipiche - Typical - Typische

Tapas La Marina

⊗ Torrat (peperoni arrostiti e melanzane alla griglia) Légumes braisés (aubergines grillées et poivrons grillés)	7,00€	Braised vegetables (grilled eggplant and roasted peppers) Gegrilltes Gemüse (Auberginen und Paprika)
⊗ Tomacat Légumes braisées	6,50€	Tomacat (Grilled vegetables) Tomacat (Spezialität)
⊗ Bull amb ceba Thon salé avec oignons	7,50€	Salted tuna tripe with onion Getrockneter Thunfisch mit Zwiebeln
⊗ Gamberetti con bietola Crevettes aux blettes	6,50€	Shrimp with chard Garnelen mit Mangold
⊗ Polpo in umido Poulpe à la casserole	8,00€	Stewed octopus Oktopus in Sauce
⊗ Lumachine Escargots	8,50€	Snails Schnecken
⊗ Piedini di maiale Pieds de cochon	11,00€	Pigs Trotters Schweinefüsse
Polpette di lessò (unità) Boulettes (pièce)	4,50€	Meatball in Cabbageleat (each) Fleischboulette (Stück)
Figatells (Valencia hamburger in casa) (unità) Hamburgers maison valencienne (pièce)	3,75€	Valencian homemade Hamburger (each) Valencia hausgemachte Hamburger (Stück)
Polpette Boulettes de viande	5,50€	Meatballs Fleischbällchen
Crocchette di baccalà o prosciutto Croquettes de morue ou jambon	8,00€	Cod or ham croquettes Stockfisch - oder Schinkenkroketten
Focaccia (unità) ("Torrat", "Tomacat", gambero con bietola o tonno) Cocas de maïs (pièce) ("Torrat", "Tomacat", crevettes à la blette ou au thon)	3,75€	Corn pastries (each) ("Torrat", "Tomacat", prawn with chards or tuna) Maiskuchen (Stück) "Torrat", "Tomacat", Garnelen mit Mangold oder Thunfisch
Focaccia (completa) ("Pomodoro, tonno, uova e acciughe) Cocas de maïs (complet) (Tomate, thon, œuf et anchois)	4,50€	Corn pastries (complete) (tomato, tuna, egg and anchovy) Maiskuchen (komplett) (Tomate, Thunfisch, Ei und Sardelle)
⊗ Verdure alla piastra Légumes à la plancha	11,00€	Grilled vegetables Grillgemüse
⊗ Prosciutto Jambon	15,00€	Ham Schinken
⊗ Formaggio Fromage	9,75€	Cheese Käse

Salato e asciutto - Salty and dry

Salé et sec - Salzig und trocken

⊗ Polpo secco Octopus sec	14,00€	Dry Octopus Getrockneter Tintenfisch
⊗ Cappellans o mussola Morue sèche ou mussola	8,50€	Cod or Huss Stuckfisch oder Glatthai Getrocknet
⊗ Acciughe (unità) Anchois (pièce)	3,10€	Anchovy (each) Anchovis (Stück)
⊗ Mosciame Mojama (thon salé)	13,50€	Tuna Roe Getrockneter Thunfisch
⊗ Pesce sottosale "de la Marina" Salaisons de la Marina	13,00€	Assorted Dried Fish from La Marina Gesalzener fisch aus der Marina
⊗ Seno filetti di merluzzo alla griglia Filets de poitrine de morue grillés	8,50€	Filet of cod Bauchstück vom Kabeljau (geräuchert)
⊗ Bacalà su letto di pomodoro Morue sur fond de tomate	12,50€	Cod on tomato base Stockfisch auf Tomatensauce
⊗ Alici sottaceto Anchois frais au vinaigre	6,50€	Anchovies in vinegar Frische Sardellen in Essig

Pesce – Fish

Poissons – Fisch

⊗ Grigliate di pesce e frutti di mare (2 persone) Grillade de poissons et fruits de mer (2 personnes)	42,00€	Grilled Fish and Seafood (For 2 people) Gegrillter Fisch und Meeresfrüchte (Für 2 Personen)
⊗ 1/2 grigliate di pesce e frutti di mare 1/2 ración grillade de poissons et de fruits de mer	28,00€	1/2 grilled fish and seafood 1/2 gegrillter Fisch und Meeresfrüchte
⊗ Pesce di palamite alla piastra Espadon à la plancha	17,00€	Grilled swordfish filet Schwertfisch gebraten
⊗ Tonno alla griglia Thon grillé	19,00€	Grilled tuna Gegrillter Thunfisch
⊗ Coda di rospo della baia alla piastra Lotte de la baie grillée	20,00€	Grilled monkfish from the bay Seeteufel gebraten
⊗ Sogliola alla piastra Sole à la plancha	22,00€	Grilled sole Seezunge gebraten
⊗ Sogliola alla mugnaia Sole meunière	22,50€	Sole Meunière Seezunge Müllerin Art
⊗ Pesce della Baia alla Piastra Merlango Triglie Tamponare Branzino (alla griglia o alla schiena) Poisson du Jour Grillé Merlan Mullet Sole Loup de mer (grillé ou à l'arrière)	19,50€	Fish of the day from the bay Whiting Red mullet Sole Grilled or "on the back" Sea bass Rotbarbe Sole Gegrillt oder "auf der Rückseite" Seebarsch
⊗ Pesce di scoglio Scorfano San Pedro Dentici Mero Spigola Poissons de roche Rascasse Saint-Pierre Denté Merou Loup de mer	28,00€	Rock fish Scorpionfish San Pedro Dentex Mere Sea Bass Felsenfische Rotbarsch San Pedro Zahnbrasse Zackenbarsch Seebarsch

Frutti di mare - Fruits de mer

Seafood - Meeresfrüchte

⊗ Ostriche Gillardeau (ciascuno) Huitres Gillardeau (pièce)	3,50€	Oysters Gillardeau (each) Austern Gillardeau (Stück)
⊗ Gambero Rosso di Dénia N°1 (100g) alla piastra Crevettes Rouges de Dénia N° 1 (100g) grillés ou bouillies	17,50€	Red prawns from Dénia, N°1 grilled or boiled (100 gr) Rote Garnelen aus Dénia N°1 gegrillte oder gekocht (100 gr)
⊗ Gambero rosso di Dénia N°2 (100 gr) alla piastra o bolliti Crevettes rouges de Dénia N°2 grillées ou bouillies (100 gr)	13,00€	Red prawns from Dénia, N°2 grilled or boiled (100 gr) Rote Garnelen aus Dénia N°2 gegrillte oder gekocht (100 gr)
⊗ Scampi (200 gr) Langoustines (200 gr)	18,00€	Norway lobster (200 gr) Kaisergranat (200 gr)
⊗ Astice (100 gr) Langouste (100 gr)	9,00€	Crayfish (100 g) Languste (100 g)
⊗ Lobster (in parte) Homard (entier)	26,00€	Lobster (part) Hummer (ganz)
Oursins ricci di mare	2,80€	Sea urchins (unit)

Stufati di pesce - Ragoûts de poissons

Fish stews - Fischgerichte

⊗ Sughetto di pesce (minimo 2 persone, su prenotazione) Precio por persone Poissons en sauce (minimum 2 personnes sur commande) Prix par personne	23,50€	"Suquet" fish stew (minum 2, order in advance) Price per person (mindestens 2 Personen, auf Bestellung)
⊗ Sughetto di coda di rospo (minimo 2 persone, su prenotazione) Precio por persone Lotte de mer en sauce (minimum 2 personnes sur commande) Prix par personne	24,50€	"Suquet" monkfish stew (minum 2, order in advance) Price per person Seeteufel Ragout (mindestens 2 Personen, auf Bestellung)
Coda di rospo Allipebre (minimo due persone, su richiesta) Lotte en sauce Allipebre (Minimum deux personnes, sur commande)	24,50€	Monkfish Allipebre (minimum two people, upon request) Seeteufel Allipebre-Sauce (mindestens zwei Personen, auf Bestellung)

Il pesce è in grado di preparare il sale, al forno, alla schiena o soggette a disponibilità llandeta
 Nous pouvons vous préparer le poisson au sel, au four, grillés ou à la casserole selon disponibilité de la cuisine
 The fish can be baked in salt, baked in the oven, "Espalda", with a warm vinagrette or "Llandeix", cooked with asliced potatoes
 Unsere Fischgerichte können je nach Auslastung der Küche im Salzmantel, im Ofen, gegrillt oder mit Saucen zubereitet werden

IVA inclusa - Mwst inkl. - VAT included - TVA incluse

Carne – Meat Viandes – Fleisch

☒ Costolette d'agnello Côtelettes d'agneau	15,00€	Lamb cutlet ☒ Lammkoteletts
☒ Entrecôte alla piastra Entrecôte à la plancha	17,50€	Grilled entrecote ☒ Entrecôte gebraten
☒ Bistecca di vitello (700 gr) Côte de veau (700 gr)	21,00€	T-bone steak (700 gr) ☒ Großes Rindersteak (700 gr)
☒ Filetto alla piastra Filet de boeuf à la plancha	22,00€	Grilled filet steak ☒ Rinderfilet gebraten
☒ 1/2 Filetto alla piastra con le patate Filet de boeuf à la plancha avec des pommes de terre	14,00€	1/2 Grilled filet steak with chips ☒ Rinderfilet gebraten mit Kartoffeln
Cordon Bleu	11,50€	Cordon Bleu
Scaloppine impanate Escalope panée	11,00€	Escalope Schnitzel paniert
Pollo impanato Poulet pané	9,50€	Breaded chicken Panierte Hähnchen

Tutte le carni possono essere serviti con Roquefort,
pepe o salsa di funghi con un supplemento di 2,50€

Toutes les viandes peuvent être servies au roquefort,
au poivre ou à la sauce aux cèpes avec un supplément de 2,50€

The meat dishes may be served with either a roquefort,
pepper or mushroom sauce 2,50€ supplement.



Tapas Di Pesce - Tapas De Poisson

Tapas Of Fish - Fisch Tapas

⊗ Sepionline alla piastra Petites Seiches à la placha	15,00€	Grilled baby cuttlefish Kleine Sepias gebraten
⊗ Telline Clovisses	14,50€	Tiny Clams Venusmuscheln
⊗ Fegatini di pescatrice Petits foies de lotte	9,00€	Liver of Monkfish Seeteufelleber
⊗ Calamaro alla piastra Calmar à la plancha	14,00€	Grilled whole squid Calamares gebraten
⊗ Seppie (Razione) Seiche (Ration)	10,00€	Cuttle-fish (Ration) Sepia (Ration)
⊗ Gamberi da Dénia Petites Crevettes de Dénia	15,50€	Boiled shrimp from Dénia Kleine Garnelen aus Dénia
⊗ Cozze al vapore del Mediterraneo Moules cuites à la vapeur méditerranéens	9,00€	Mediterranean steamed mussels Mediterrane Miesmuscheln gedämpft
⊗ Cozze al vapore Moules vapeur	9,00€	Steamed mussels Miesmuscheln gedämpft
⊗ Polpo alla galiziana (con patate e paprika) Poulpe à la galicienne	14,00€	Galician style octopus Oktopus galizische Art
⊗ Gamberi saltati con aglio Crevettes sautées à l'ail	15,00€	Prawns sauteed with garlic Garnelen sautiert mit Knoblauch
⊗ Aragosta saltati con aglio Langoustine sautées à l'ail	13,00€	Norway lobster sauteed with garlic Norwegen Hummer sautiert mit Knoblauch
Pesciolini Friture	12,00€	Fried fish Frittierte kleine Fische
Calamari fritti Calmars à la romaine	12,50€	Squids rings in batter Calamares à la Romana
Calamaro andaluso Calamars a la Andaluza	13,00€	Battered, Deep Fried Squid Kalamares nach andalusischer art
Calamaretti impanati Encornets panés	15,00€	Baby Squid in batter Babytintenfische paniert
Alici impanate Anchois frais panés	9,75€	Fresh anchovies in batter Sardellen paniert
Ostriche Huitres	3,50€	Oysters Austern

Tapas di Pesce - Tapas de Poisson

Tapas of Fish - Tapas mit Fisch

(1/2 Porzioni) - (1/2 Portion) - (Half Portion) - (1/2 Portionen)

⊗ Seppie Seiche	7,00€	Cuttle-fish Sepia
⊗ Polpo alla galiziana (con patate e paprika) Poulpe à la galicienne	8,50€	Galician style octopus Oktopus galizische Art
⊗ Polpo secco Poulpe sec	9,00€	Oktopus getrocknet
⊗ Pesce sottosale "de la Marina" Salaisons de la Marina	8,50€	Assorted dried fish from La Marina Gesalzener Fisch aus der Marina
⊗ Calamaro alla piastra Calmar à la plancha	9,00€	Grilled whole squid Calamares gebraten
Pesciolini Friture	8,00€	Fried fish Frittierte kleine Fische
Calamari fritti Calmars à la romaine	7,50€	Squids rings in batter Calamares à la Romana
⊗ Pane senza glutine Pain sans gluten	2,20€	Gluten-free bread Glutenfreies Brot
Bruschetta aglio e olio o pomodoro Pan sin gluten	1,50€	Bread with "Allioli" or tomato Brot mit "Allioli" oder Tomate

Insalate e verde - Salad and green Salades et vert – Salate und Grün

<p>⊗ Mullador (Pomodoro, aglio, olio y baccalà) Mullador (tomate, ail, olive et morue)</p>	<p>10,00€</p>	<p>Mullador ⊗ (Tomato, garlic, oil and cod) Mullador (Tomaten, Öl, Knoblauch und Stockfisch)</p>
<p>⊗ Insalata Salade</p>	<p>8,00€</p>	<p>Salad ⊗ Salat</p>
<p>⊗ Insalata speciale Salade spéciale</p>	<p>10,00€</p>	<p>Special Salad ⊗ Salat Spezial</p>
<p>⊗ Insalata con verdure grigliate e ventresca di tonno Salade de légumes grillés et ventre de thon</p>	<p>11,50€</p>	<p>Salad with grilled vegetables ⊗ and tuna belly Salat mit gegrilltem Gemüse und Thunfisch Bauch</p>
<p>⊗ Asparagi in due salse Asperges aux deux sauces</p>	<p>9,00€</p>	<p>Asparagus in two sauces ⊗ Spargel mit zwei Soßen</p>
<p>⊗ Prosciutto e melone Melon au jambon</p>	<p>12,00€</p>	<p>Serrano ham (dry cured) with melon ⊗ Serrano-Schinken mit Honigmelone</p>
<p>Insalata Les Marines Salade Les Marines</p>	<p>11,00€</p>	<p>Les Marines salad Salat Les Marines</p>

Zuppa e pasta - Soups and pasta Soupes et pâtes – Suppen und pasta

<p>⊗ Consommé Consommé</p>	<p>4,50€</p>	<p>Consommé ⊗ Consommé</p>
<p>⊗ Crema di verdure Crème aux légumes</p>	<p>7,00€</p>	<p>Cream of vegetables ⊗ Gemüsecremesuppe</p>
<p>⊗ Zuppa di carne Soupe à la viande</p>	<p>6,50€</p>	<p>Meat soup ⊗ Fleischsuppe</p>
<p>⊗ Suppa di pesce Soupe de poisson</p>	<p>9,75€</p>	<p>Fish soup ⊗ Fischsuppe</p>
<p>Gazpacho andaluso Gazpacho andalou</p>	<p>6,50€</p>	<p>Andalusian cold vegetable soup Gazpacho Andaluz</p>
<p>Spaghetti Spaghetti</p>	<p>7,00€</p>	<p>Spaghetti Spaghetti</p>

Riso - Rice

Riz – Reis

⊗ "Arroz a banda" (Riso cotto in un brodo di pesce) "Arroz a banda" (Riz fait avec le bouillon de poisson)	13,00€	"Arroz a banda" (rice cooked in fish stock) "Arroz a banda" (Reis nur in Fischbrühe gekocht)
⊗ Riso alla marinara Riz à la marinère	15,00€	Fisherman's style rice Reis mit Fisch und Meeresfrüchten
⊗ Riso al nero di seppia Riz noir	14,00€	Black rice (squid ink) Schwarzer Reis
⊗ Riso al forno (su prenotazione) Riz au four (sur commande)	13,50€	Oven - baked rice (order in advance) Reis im Backofen (nur auf Bestellung)
⊗ Paella di verdure Paella aux légumes	13,50€	Vegetable Paella Gemüse - Paella
⊗ Paella di cavolo e baccalà Paella au chou-fleur et morue	15,00€	Cauliflower and cod paella Paella mit Blumenkohl und Stockfisch
⊗ Paella di alici e spinaci Paella aux anchois frais et épinards	14,00€	Anchovies and spinach paella Paella mit frischen Sardellen und Spinat
⊗ Paella Valenciana (pollo, coniglio e lumache) Lumache Opzione Paella Valenciana (poulet, lapin et escargots) Escargots Option	14,00€ + 0,50€	Paella Valenciana (chicken, rabbit and snails) Option snails + 0,50€ Paella Valenciana (Huhn, Kaninchen und Schnecken) Option Schnecken + 0,50€
⊗ Paella de la huerta (carne e verdure, chiocciole facoltativo) Lumache Opzione Paella de la huerta (avec viande et légumes, escargots en option) Escargots Option	14,00€ + 0,50€	Paella with meat and vegetables Option snails + 0,50€ Paella mit Fleisch und Gemüse (auf Wunsch auch mit Schnecken) Option Schnecken + 0,50€
⊗ Paella di cipolla e baccalà Paella a l'oignon et à la morue	15,00€	Paella with onions and cod Paella mit Zwiebeln und Stockfisch
⊗ Arroz del señorito Riso di pesce Arroz del señorito Riz à la marinère	15,00€	"Senyoret" rice (peeled shellfish) "Senyoret" Reis (mit geschälten Meeresfrüchten und Fischstückchen)
⊗ Riso all'astice Riz au homard	19,50€	Lobster rice Reis mit Hummer
⊗ Riso marinaro con razza Riz à la marinère à la raie	15,00€	Fisherman's rice with skate Reis à la marinère mit Rochen
Paella mista Paella mixte	15,00€	Mixed Paella Gemischte Paella
Fideuada (Specie di Paella con pasta al posto del riso) Fideuada (Paella de petites pâtes et poisson)	15,00€	Fideuada (Noodle and fish paella) Fideuada (Nudel-Paella mit Fisch)
Fideuada di funghi con foie d'anatra Fideuada de champignons au foie de canard	18,50€	Fideuada of mushrooms with duck foie Fideuada von Pilzen mit Entenstopfleber















Riso cremosi o stufati - Riz crémeux ou les ragoûts

Creamy or stew rice - Cremige Reisgerichte oder Eintöpfe

⊗ Riso brodoso alla marinara Riz dans son jus à la marinère	15,00€	Rice in a casserol with fish Reiseintopf mit Fisch und Meeresfrüchten
⊗ Riso brodoso con calamari e verdure Riz dans son jus avec calmars et légumes	15,00€	Rice in a casserol with squid and vegetables Reiseintopf mit Gemüse und Tintenfisch
⊗ Riso brodoso con polpo e verdure Riz dans son jus avec poulpes et légumes	14,00€	Rice in a casserol with octopus and vegetables Reiseintopf mit Oktopus und Gemüse
⊗ Riso brodoso con pescatrice e verdure Riz dans son jus avec lotte et légumes	14,00€	Rice in a casserol with monkfish and vegetables Reis mit Seeteufel und Gemüse
⊗ Riso brodoso con carne e verdure Riz dans son jus avec viande et légumes	13,00€	Rice in a casserol with meat and vegetables Reiseintopf mit Fleisch und Gemüse
Riso di rapa e fagioli (in stagione e su prenotazione) Riz dans son jus avec haricots et navets (en saison et sur commande)	13,00€	Rice in a casserol with beans and turnips (in season and on demand) Reiseintopf mit Bohnen und weissen Rüben (Nach Saison und auf Bestellung)
Riso di lessò con polpetta	8,75€	Meat stew rice with meat balls

Dessert – Desserts

Desserts – Nachspeisen

<p> Budino all' uovo Flan de la maison</p>	4,00€	Egg and caramel custard  Karamelpudding
<p> Budino all'uovo con crema Flan de la maison avec crème</p>	4,50€	Egg and cream custard  Karamelpudding mit Schlagsahne
<p> Budino alla nocciola Flan aux noisettes</p>	5,50€	Hazelnut custard  Karamelpudding mit Haselnüssen
<p> Budino di zucca Flan de courge</p>	6,00€	Pumpkin custard  Karamelpudding mit Kürbis
<p> Budino al caffè Flan au café</p>	5,50€	Coffee custard  Karamelpudding mit Kaffee
<p> Crema catalana Crème catalane / brûlée</p>	4,50€	Crème brûlée (burnt egg custard)  Crème brûlée
<p> Tocinillo de cielo (Dolze a base di uova e zucchero) Dessert fait avec sirop et oeufs</p>	6,00€	Tocinillo de cielo 
<p> Mousse al cioccolato Mousse au chocolat</p>	6,50€	Chocolate mousse  Mousse au chocolat
<p> Noci con panna Noix à la chantilly</p>	5,50€	Whipped cream and nuts  Walnüsse mit Schlagsahne
<p> Fragole alla panna Fraises à la chantilly</p>	5,50€	Strawberries with cream  Erdbeeren mit Schlagsahne
<p> Formaggio Fromage</p>	7,50€	Cheese  Käse
<p> Frutta di stagione Fruits de la saison</p>	6,00€	Seasonal fruit  Obst der Saison
<p> Ananas naturale Ananas frais</p>	6,00€	Fresh pineapple  Frische Ananas
<p> Gelato alle mandorle Glace aux amandes</p>	6,75€	Almond ice cream  Mandeleis
<p> Formaggio con confettura Fromage avec gelée de coings</p>	5,50€	Cheese with quince jelly  Käse mit Quittengelée
<p> Sorbetto al limone con cava Sorbet au citron et au champagne</p>	6,00€	Lemon sorbet with cava  Zitronensorbet mit Sekt
<p> Sorbetto al mandarino Sorbet aux mandarines</p>	6,00€	Mandarine sorbet  Mandarinensorbet
<p> Sorbetto al mango Sorbet à la mangue</p>	6,00€	Mangosorbet 
<p>Pastafoglia con cioccolato caldo Feuilleté au chocolat chaud</p>	7,00€	Millefeuille with hot chocolate Millefeuille mit heißer Schokolade
<p>Tiramisú</p>	7,00€	Tiramisú
<p>Arrop i talladetes (dolce tradizionale valenciano) Arrop i talladetes (courge avec sirop de figues)</p>	5,50€	Arrop i talladetes (traditional valencian dessert) Arrop i talladetes (Kürbis in Feigensirup)
<p>Crema inglese Crème anglaise</p>	4,00€	Custard made from egg yolks and sugar Eierpudding
<p>Cheesecake Tarte au fromage</p>	6,00€	Cheesecake Käsekuchen
<p>Whisky torta Tarte whisky</p>	6,50€	Whiskey cake Whisky-Eistorte

Inverno Menù - Winter Menu
◆ ●
Le Menu D'hiver - Wintermenü



Inverno menù - Winter menu
◆ ●
Le menu d'hiver - Wintermenü

Antipasti

Insalata

Riso

Dolce

(Bibita e caffè non sono inclusi)

Tapas

Salad

Rice

Dessert

(Beverages and coffees not included)

Tapas

Salade

Riz

Dessert

(Les boissons et cafés ne sont pas inclus)

Tapas

Salate

Reis

Nachtisch

(Getränke sowie Kaffee sind
nicht im Preis enthalten)

- 20,00€ -

Da Lunedì a Giovedì escluso festivo e vigilia delle feste. (Classifica completa).

From Monday to Thursday except holidays and evenings before Holiday. (Full table).

De lundi à jeudi excepté les jours de fêtes et veilles de fêtes. (Tableau complet).

Gilt von Montag bis Donnerstag außer an Feiertagen sowie Abende vor Feiertagen. (Vollständiges).

* Queste informazioni sono disponibili sui seguenti allergeni.
Le richieste di informazioni dal nostro personale.

* Alcuni dei nostri prodotti, essi possono contenere queste tracce.

•

* Ces déclarations les allergènes suivants sont disponibles.
Pour toutes informations demandez à notre personnel.

* Certains de nos produits, ils peuvent contenir ces pistes.

•

* These statements the following allergens are available.
Requests for information from our staff.

* Some of our products, they can contain these tracks.

•

* Diese Aussagen sind folgende Allergene zur Verfügung.
Anfragen von unseren Mitarbeitern.

* Einige unserer Produkte, können sie diese Spuren enthalten.



LA STRUTTURA DISPONE DI CIRCA ALLERGENI NEI LORO PIATTI.
SI PREGA DI VERIFICARE CON IL NOSTRO STAFF.

LA PROPRIÉTÉ DISPOSE SUR LES ALLERGÈNES DANS LEURS PLATS.
S'IL VOUS PLAÎT VÉRIFIER AVEC NOTRE PERSONNEL.

THE PROPERTY HAS INFORMATION ABOUT ALLERGENS IN THEIR DISHES.
REQUEST INFORMATION FROM OUR STAFF.

DAS ANWESEN VERFÜGT ÜBER INFORMATIONEN
ÜBER ALLERGENE IN IHREN GERICHTEN.
FORDERN SIE INFORMATIONEN VON UNSEREN MITARBEITERN.

*Todos nuestros productos,
proceden diariamente de la Lonja de Dénia



Compromiso
de Calidad Turística