

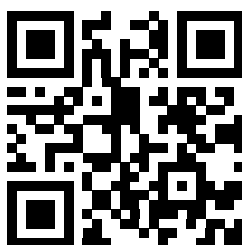


CASA FEDERICO

Restaurant Les Marines



Tots els nostres productes, procedixen diàriament de la Llotja de Dénia
Todos nuestros productos, proceden diariamente de la Lonja de Dénia
All our products come daily from the Dénia Market



Alguns plats que contenen Gluten, es podran preparar per a celíacs, sempre i quan es comuniqui.
Algunos platos que contienen Gluten, se pueden preparar para celíacos, siempre y cuándo se comuniquen.
Some dishes that contain Gluten can be prepared for celiacs, as long as it is communicated.



Este establecimiento dispone de información sobre los siguientes alérgenos.
Este establecimiento dispone de información sobre los siguientes alérgenos.
This establishment provides information on the following allergies.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



IVA inclòs / IVA incluido / VAT included

Tapes típiques de la Marina

Tapas típicas de la Marina / Typical Navy tapes

✕ Torrat (Pebre i albergínia rostits a la brasa) (Pimiento y berenjena asados a la brasa) (Roasted pepper and eggplant)	8,50€	Figatells (unitat) (Xicoteta hamburguesa) (Pequeña hamburguesa) (Little hamburger)	3,75€
✕ Tomacat (Pimiento, berenjena, tomate y salazones) <i>Ratatouille</i> (Pepper and eggplant, tomato and salted meats)	9,00€	Mandonguilles Albóndigas / Meatballs	7,00€
✕ Bull amb ceba Bull amb ceba <i>Tripe with onion</i>	9,00€	Croquetes de bacallar o pernil Croquetas de bacalao o jamón <i>Cod or ham croquettes</i>	10,00€
✕ Gambeta amb bleada Camarones con acelgas <i>Shrimp with chard</i>	8,00€	Coques de dacsà (unitat) (Torrat, tomacat, gamba amb bleada o tonyina) Cocas de maíz (unidad) (Torrat, tomacat, camarón con acelgas o atún) <i>Cocas de maíz (unit)</i> <i>Torrat, tomacat, shrimp with alchard or tuna</i>	4,00€
✕ Polp guisat Pulpo guisado / <i>Stewed octopus</i>	10,50€	Coques de dacsà completa (unitat) (tomaca, tonyina, ou i anchoa) Cocas de maíz Completa (Tomate, huevo, atún y anchoa) <i>Cocas de maíz Completa (unit)</i> (With anchovies, tuna, tomato and hard-boiled egg)	4,50€
✕ Xones Caracoles / <i>Snails</i>	9,50€	✕ Verdura a la planxa Verdura a la plancha / <i>Grilled vegetables</i>	12,00€
✕ Manetes de porc Manitas de cerdo / <i>Pig's trotters</i>	11,50€	✕ Pernil Ibèric Jamón Ibérico / <i>Iberian Ham</i>	19,00€
Pilotes de putxero (unitat) Pelotas de puchero (unidad) / <i>Pout balls (unit)</i>	5,00€	✕ Formatge Manchego Queso Manchego / <i>Manchego cheese</i>	10,00€

Salat i Sec

Salado y Seco / Salty and Dry

✕ Polp sec Pulpo seco / <i>Dried octopus</i>	19,00€	✕ Saladura de la Marina Salazones de la Marina / <i>Navy salted meats</i>	18,00€
✕ Capellans o mussola Bacalao seco o cazón seco <i>Dried cod</i>	9,50€	✕ Ganya de Bacallar Cortezas de Bacalao fritas <i>Fried Cod Rinds</i>	8,50€
✕ Anxova (unitat) Anchoa (unidad) <i>Anchovy (unit)</i>	3,10€	✕ Bacallar amb fons de tomaca Bacalao con fondo de tomate <i>Cod with grated tomato</i>	14,50€
✕ Moixama Mojama (unidad) <i>Mojama (unit)</i>	18,00€	✕ Aladroc en vinagre Boquerones en vinagre / <i>Pickled anchovies</i>	8,50€

Tapes de peix

Tapas de Pescado / Fish Tapas

Sepionet a la planxa Sepionet a la plancha / <i>Grilled cuttlefish</i>	18,00€	Gambeta saltejada amb allets Gambita salteada con ajitos <i>Sautéed shrimp with garlic</i>	17,00€
Tellines Tellinas / <i>Tellinas</i>	16,00€	Cigaletes saltejades amb allets Cigalitas salteadas con ajitos <i>Sautéed crayfish with garlic</i>	15,00€
Fetge de rap Hígado de Rape / <i>Monkfish Liver</i>	9,50€		
Calamar a la planxa Calamar a la placha / <i>Grilled squid</i>	16,00€	Fritura de Peix de la badia Pescadito frito de la bahía / <i>Fried bay fish</i>	15,00€
Sèpia Sepia / <i>Cuttlefish</i>	11,50€	Calamars a la romana Calamares a la romana <i>Roman-style squid</i>	13,00€
Gambeta de Dénia Gambita de Dénia / <i>Dénia shrimp</i>	17,00€	Calamars a la andalusa Calamares a la andaluza <i>Squids at "Andaluza" style</i>	15,00€
Clotxineta del Mediterrani al vapor Mejillón del Mediterráneo al vapor <i>Steamed Mediterranean mussel</i>	9,50€	Calamaret arrebossat Chipirones rebozados <i>Battered squid</i>	16,00€
Clòtxines al vapor Mejillones al vapor / <i>Steamed mussels</i>	9,50€	Aladroc arrebossat Boquerones rebozados <i>Breaded anchovies</i>	11,00€
Polp a la Gallega Pulpo a la gallega <i>Galician-style octopus</i>	17,00€	Ostres Ostras / <i>Oysters</i>	4,50€



Pa sense gluten Pan sin gluten <i>Gluten-free bread</i>	2,20€
Pa amb allioli o tomaca (per persona) Pan con allioli o tomate (por persona) <i>Bread with allioli or tomato (per person)</i>	1,70€

Ensalades i verd

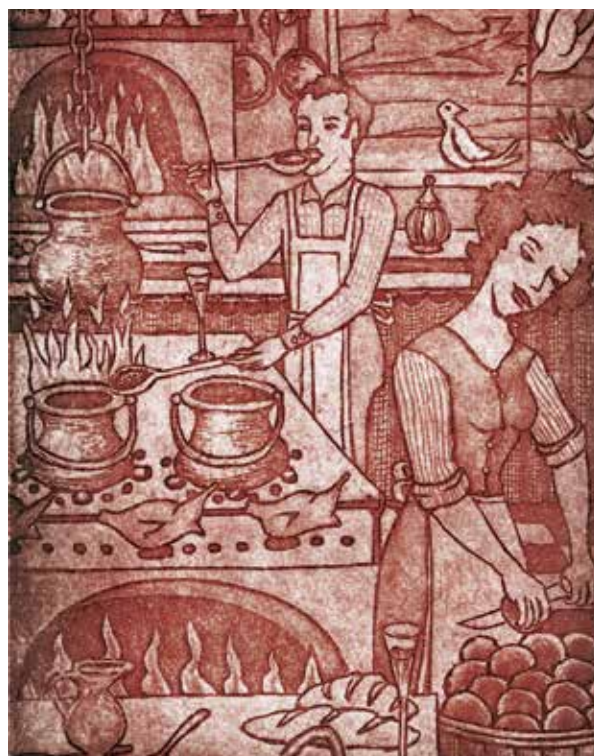
Ensaladas y verde / Salads and green

✕ Mullador (Tomaca madura, bacallar, all i oli de oliva verge extra) Mullador: Tomate maduro, bacalao, ajo y AOVE Mullador: Ripe tomato, cod, garlic and extra virgin olive oil	11,00€	✕ Espàrrecs amb dues salses Espàrragos con dos salsas Asparagus with two sauces	11,00€
✕ Amanida especial (Amb ou i tonyina) Ensalada especial (Con huevo y atún) Special salad (With egg and tuna)	11,00€	✕ Pernil amb meló Jamón con melón Ham with melon	16,00€
✕ Amanida amb torrat i ventresca de tonyina Ensalada con escalivada y ventresca de atún Salad with escalivada and tuna belly	13,00€	Amanida Les Marines (Amb formatge de cabra) Ensalada Les Marines (Con queso de cabra) Les Marines Salad (With goat cheese)	13,00€

Sopes i pastes

Sopas y Pastas / Soups and Pastas

✕ Consomé Consomé Meat broth	4,50€	✕ Sopa de peix Sopa de pescado Fish soup	13,00€
✕ Crema de verdures Crema de verduras Vegetables cream	8,00€	Gaspaxo andalús Gazpacho andaluz Andalusian gazpacho	8,50€
✕ Sopa de carn Sopa de cocido Meat soup	8,50€	Espaguetis Espaguetis Spaghetti	7,50€



Peix de la badia

Pescado de la bahía / Bay fish

✕ Graellada de peix i marisc (per a 2 persones) Parrillada de pescado y marisco (para 2 personas) <i>Grilled fish and seafood (for 2 persons)</i>	65,00€	✕ Llenguado a la meunière Lenguado a la meunière / <i>Sole meunière</i>	26,00€
✕ 1/2 Graellada de peix i marisc 1/2 Parrillada de pescado y marisco <i>1/2 Grilled fish and seafood</i>	35,00€	✕ Peix de la Llotja a la planxa (del dia) Pescado de la Lonja a la planxa (del día) <i>Grilled fish from the market (of the day)</i> Lluç / Pescadilla / <i>Whiting</i> Moll / Salmonete de roca / <i>Red mullet</i> Pelalla Randa / Lenguadina / <i>Tongue</i> Llobarro (a la planxa o espatla) / Lubina (planxa ó espalda) <i>Sea bass (grilled or back)</i>	20,50€
✕ Emperador a la planxa Emperador a la planxa / <i>Grilled emperor</i>	18,00€		
✕ Tonyina a la planxa Atún a la planxa / <i>Grilled tuna</i>	20,50€	✕ Peix de roca Pescado de roca <i>Rock fish</i> Escorpa / Cabracho / <i>Scorpion fish</i> San Pedro / San Pedro / <i>San Pedro</i> Déntol / Dentón / <i>Denton</i> Mero / Mero / <i>Mero fish</i> Llobarro / Lubina / <i>Bass</i>	34,00€
✕ Rap de la badia a la planxa Rape de la bahía a la planxa <i>Grilled bay monkfish</i>	20,50€		
✕ Llenguado a la planxa Lenguado a la planxa / <i>Grilled sole</i>	24,50€		

El peix es podrà preparar a la sal, al forn, a l'espatla o en llandeta segons disponibilitat.
El pescado se podrá preparar a la sal, al horno, a la espalda o en llandeta según disponibilidad.
The fish can be prepared in salt, in the oven, on the back or in a llandeta depending on availability.



Mariscs

Mariscos / Seafood

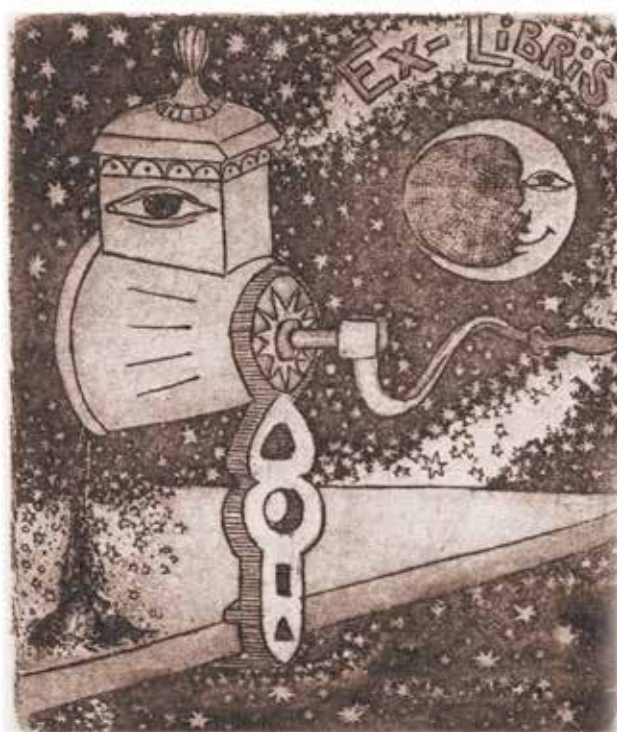
✕ Ostres Guillaudeau (unitat) Ostras Guillaudeau (unidad) <i>Guillaudeau oysters (unit)</i>	4,50€	✕ Cigales a la planxa o bollida (200g) Cigalas a la plancha o hervida (200g) <i>Crayfish grilled or boiled crayfish (200g)</i>	22,00€
✕ Gamba roja de Dénia N°1 planxa o bullida (100g) S/M Gamba roja de Dénia N°1 a la plancha o hervida (100g) <i>Red prawn from Dénia N°1 grilled or boiled (100g)</i>		✕ Llagosta (100g) Langosta (100g) Lobster (100g)	14,00€
✕ Gamba roja de Dénia N°2 planxa o bullida (100g) S/M Gamba roja de Dénia N°2 a la plancha o hervida (100g) <i>Red prawn from Dénia N°2 grilled or boiled (100g)</i>		✕ Llamàntol (peça) Bogavante (pieza) <i>Lobster (piece)</i>	30,50€

Guisos mariners

Guisos marineros / Seafood stews

(Mínim dues persones, per encàrrec)
(mínimo dos personas, por encargo) / (minimum two people, by request)

✕ Suquet de peix Suquet de pescado / <i>Fish suquet</i>	25,00€	Suquet de peix i llamàntol Suquet de pescado y bogavante <i>Fish and lobster suquet</i>	35,00€
✕ Suquet de rap Suquet de rape / <i>Monkfish suquet</i>	26,00€	Suquet de peix i llagosta Suquet de pescado y langosta <i>Fish and lobster suquet</i>	48,00€
Allipebre de rap Allipebre de rape / Monkfish "allipebre"	26,50€		



Arrossos secs

Arroces secos / Dry rice

✕ Arròs a banda Arroz a banda / <i>Plenty of rice</i>	15,00€	✕ Paella de l'horta, carn i verdures (cargols optatiu) +0,50€ Paella de la huerta, carne y verduras (caracoles optativo) +0,50€ <i>Garden paella, meat and vegetables</i> (optional snails) +0.50€	16,00€
✕ Arròs a la marinera Arroz a la marinera / <i>Seafood rice</i>	17,00€		
✕ Arròs negre Arroz negro / <i>Black rice</i>	16,00€	✕ Paella de ceba i bacallar Paella de cebolla y bacalao <i>Onion and cod paella</i>	15,50€
✕ Arròs al forn (per encàrrec) Arroz al horno (por encargo) / <i>Baked rice (on request)</i>	15,00€	✕ Arròs de senyoret Arroz del señorito / <i>Master's rice</i>	17,50€
✕ Paella de verdura Paella de verdura / <i>Vegetable paella</i>	15,00€	✕ Arròs amb llamàntol Arroz de bogavante / <i>Lobster rice</i>	27,00€
✕ Paella de floricol, ceba i bacallar Paella de coliflor, cebolla y bacalao <i>Cauliflower, onion and cod paella</i>	15,50€	✕ Arròs mariner amb rajada Arroz mariner con raya / <i>Seafood rice with stripe</i>	18,00€
✕ Paella d'aladroc i espinacs Paella de boquerones y espinacas <i>Anchovy and spinach paella</i>	15,50€	Paella mixta Paella mixta / <i>Mixed Paella</i>	18,00€
✕ Paella valenciana (pollastre, conill) Opció cargols +0,50€ Paella valenciana (pollo, conejo) Opción caracoles +0,50€ <i>Valencian paella (chicken, rabbit) Snails option +0.50€</i>	16,00€	Fideuada Fideuada / Fideuada (Pasta with fish)	17,00€
		Fideuada de setes de foie d'ànec Fideuada de setas de foie de pato <i>Duck foie mushroom fideuada</i>	22,00€

Arrossos melossos o caldosos

Arroces melosos y caldosos / Melty and brothy rice

✕ Arròs caldòs a la marinera Arroz caldoso a la marinera <i>Soupy seafood rice</i>	17,50€	✕ Arròs caldòs de carn i verdura Arroz caldoso de carne y verdura <i>Soupy rice with meat and vegetables</i>	16,00€
✕ Arròs caldòs amb Calamar i verdura Arroz caldoso con Calamar y verdura <i>Soupy rice with squid and vegetables</i>	17,50€	✕ Arròs caldòs amb fesols i naps (temporada i per encàrrec) Arroz caldoso con alubias y nabos (temporada y por encargo) <i>Soupy rice with beans and turnips</i> (seasonal and on request)	16,00€
✕ Arròs caldòs amb polp i verdura Arroz caldoso con pulpo y verdura <i>Soupy rice with octopus and vegetables</i>	17,50€		
✕ Arròs caldòs amb rap i verdura Arroz caldoso con rape y verdura <i>Soupy rice with monkfish and vegetables</i>	18,00€	Arròs de putxero amb pilota Arroz de puchero con pelota <i>Pot rice with ball</i>	9,50€

Tots els arrossos és podran preparar secs, melossos o caldosos.
 Todos los arroces se podrán preparar secos, melosos o caldosos.
All rice can be prepared dry, creamy or brothy.



Mínim dues racions / Mínimo dos raciones / Minimum two servings
 En cas que es vulga més d'una classe d'arròs per taula, es farà segons disponibilitat de la cuina
 En el caso que se quiera más de un arroz por mesa, se hará según disponibilidad de la cocina.
If you want more than one rice per table, it will be done according to kitchen availability.

Carns

Carnes / Meats

✕ Xulles de xai Chuletas cordero <i>Lamb chops</i>	19,50€	Cordon Bleu Cordon Bleu	13,00€
✕ Entrecot de vedella Entrecot de ternera <i>Beef entrecote</i>	19,00€	Escalopa Escalope	13,00€
✕ Mitjana de vaca madura (45 dies) (aprox. 1kg.) 33,00€ Chuletón de vaca madura (45 días) (aprox. 1kg.) <i>Ripe beef steak (45 days) (approx. 1kg.)</i>		Pollastre empanat Pollo empanado <i>Breaded chicken</i>	10,50€
✕ Rellom de vedella a la planxa 24,00€ Solomillo de ternera a la plancha <i>Grilled beef tenderloin</i>		✕ Rellom de vedella amb foie 28,00€ Solomillo de ternera con foie <i>Beef tenderloin with foie</i>	

Totes les carns és podran preparar al Rocafort, Pimienta,
o salsa de Setes amb un increment de 2,50€



Todas las carnes se pueden preparar al Roquefort, Pimienta,
o salsa de Setas con un incremento de 2,50€



*All meats can be prepared with Roquefort, Pepper,
or mushroom sauce with an increase of €2.50*



Postres

Postre / Desserts

✕ Flam d'ou Flan de huevo / <i>Egg and caramel custard</i>	4,50€	✕ Pinya natural Piña natural / <i>Fresh pineapple</i>	6,50€
✕ Flam amb nata Flan con nata / <i>Egg and cream custard with cream</i>	5,00€	✕ Gelat d'ametla Helado de almendras / <i>Almond ice cream</i>	7,00€
✕ Flam d'avellana Flan de avellana / <i>Hazelnut custard</i>	6,00€	✕ Formatge amb codony Queso con membrillo / <i>Cheese with quince jelly</i>	6,00€
✕ Flam de carabassa Pudín Flan de calabaza / <i>Pumpkin custard</i>	6,50€	✕ Sorbet de llima al cava Sorbete de limón al cava / <i>Lemon Sorbet with Cava</i>	6,50€
✕ Flam de café Flan de café / <i>Coffee custard</i>	6,00€	✕ Sorbet de mandarina Sorbete de mandarina / <i>Mandarin sorbet</i>	6,50€
✕ Crema catalana Crema Catalana / <i>Burnt egg custard</i>	5,00€	✕ Sorbet de mango Sorbete de mango / <i>Mango Sorbet</i>	6,50€
✕ Flamet Tocinillo de cielo <i>Dessert made with syrup and eggs</i>	6,50€	Pasta fullada amb xocolata calent Hojaldre con chocolate caliente <i>Millefeuille with hot chocolate</i>	8,00€
✕ Mousse de xocolate Mousse de chocolate / <i>Mousse au chocolat</i>	6,50€	Tiramisú	7,50€
✕ Nous amb nata Nueces con nata / <i>Whipped cream and nuts</i>	6,00€	Natilles Natillas / <i>Custard made from egg yolks and sugar</i>	4,50€
✕ Maduixes amb nata (Temporada) Fresas con nata (Temporada) <i>Strawberries with cream (Season)</i>	6,50€	Pastís de formatge Pastel de queso / <i>Cheesecake</i>	6,50€
Formatge (postre) Queso (postre) / <i>Cheese (dessert)</i>	7,50€	Pastís al whisky Tarta al whisky / <i>Whiskey cake</i>	7,00€
✕ Fruita del temps Fruta del tiempo / <i>Fruit of time</i>	6,00€	Bola de gelat Bola de helado <i>Ice cream ball</i>	(1 Unitat) 2,90€





Els millors records de la meua infància transcorren al voltant dels menjars, plats d'arrels tradicionals elaborats amb amor per ma mare i en moltes ocasions per mon pare.

Reunions familiars embriagades per la brisa del mar, banyades pel sol i concebudes no sols com a actes de nutricions per la mera subsistència sinó com a aliment espiritual que ens transporta a la merescuda felicitat.

Em vénen a la memòria caps de setmana atrafegats, arreglant la llar, que eren aturats a mitjan matí per abundants esmorzars, adornats amb saladures, embotits i plats típics apropiats per a cada estació.

La cuina de la Marina
El llegat de la ti Pepa Teresa
Volum I