

# CASA FEDERICO

RESTAURANT  
LES MARINES

---



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

## Ensalades i verd

### Ensaladas y verde

⊗ Mullador (tomaca, all, oli i bacallar)	9,50€	Mullador (tomate, ajo, aceite y bacalao) ⊗
⊗ Amanida	7,50€	Ensalada ⊗
⊗ Amanida Especial	9,50€	Ensalada especial ⊗
⊗ Amanida amb torrat i ventresca de tonyina	11,00€	Ensalada con escalivada y ventresca de atún ⊗
⊗ Espàrrecs amb dues salses	8,75€	Espárragos con dos salsas ⊗
⊗ Pernil amb meló	10,00€	Jamón con melón ⊗
Amanida Les Marines	10,00€	Ensalada Les Marines



## Sopes i pastes

### Sopas y pastas

⊗ Consomé	4,00€	Consomé ⊗
⊗ Crema de verdures	6,50€	Crema de verduras ⊗
⊗ Sopa de carn	6,00€	Sopa de carne ⊗
⊗ Sopa de peix	9,00€	Sopa de pescado ⊗
Gaspatxo andalús	6,50€	Gazpacho andaluz
Espaguetis	7,00€	Espaguetis

## Tapes de peix

---

### Tapas de pescado

⊗ Sepionet a la planxa	13,50€	Sepionet a la planxa ⊗
⊗ Tellines	13,00€	Tellinas ⊗
⊗ Fetge de rap	8,50€	Hígado de rape ⊗
⊗ Calamar a la planxa	13,00€	Calamar a la planxa ⊗
⊗ Sèpia	10,00€	Sepia ⊗
⊗ Gambeta de Dénia	15,00€	Gamba pequeña de Dénia ⊗
⊗ Clotxineta del Mediterrani al vapor	8,50€	Mejillón del Mediterráneo al vapor ⊗
⊗ Clòtxines al vapor	7,75€	Mejillones al vapor ⊗
⊗ Polp a la Gallega	13,00€	Pulpo a la Gallega ⊗
⊗ Gambeta saltejada amb allets	15,00€	Gambita salteada con ajitos ⊗
⊗ Cigaletes saltejades amb allets	12,50€	Cigalitas salteadas con ajitos ⊗
Fritura de Peix de la badia	11,00€	Pescadito frito de la bahía
Calamars a la romana	12,00€	Calamares a la romana
Calamars a la andalusa	12,00€	Clamares a la andaluza
Calamaret arrebossat	12,50€	Chipirones rebozados
Aladroc arrebossat	9,75€	Boquerones rebozados
Ostres	3,00€	Ostras

## Tapes de peix (1/2 Racions)

---

### Tapas de pescado (1/2 Raciones)

⊗ Sèpia	7,00€	Sepia ⊗
⊗ Polp a la Gallega	8,00€	Pulpo a la Gallega ⊗
⊗ Polp Sec	8,50€	Pulpo Seco ⊗
⊗ Saladura de la Marina	8,00€	Salazones de la Marina ⊗
⊗ Calamars a la planxa	8,00€	Calamares a la Plancha ⊗
Peixet	7,00€	Pescadito
Calamars a la romana	7,00€	Calamares a la romana
⊗ Pa sense gluten	2,20€	Pan sin gluten ⊗
Pa amb allioli o tomaca (per persona)	1,50€	Pan con allioli o tomate (por persona)

## Tapes típiques de la Marina

---

### Tapas típicas de la Marina

<p>⊗ Torrat ( Pebre i albergínia rostits a la brasa )</p>	6,50€	Torrat ⊗ ( Pimiento y berenjena asados a la brasa )
<p>⊗ Tomacat</p>	6,00€	Tomacat ⊗
<p>⊗ Bull amb ceba</p>	6,50€	Bull amb ceba ⊗
<p>⊗ Gambeta amb bleada</p>	6,00€	Camarones con acelgas ⊗
<p>⊗ Polp guisat</p>	7,50€	Pulpo guisado ⊗
<p>⊗ Xones</p>	7,50€	Caracoles ⊗
<p>⊗ Manetes de porc</p>	9,00€	Manitas de cerdo ⊗
<p>Pilotes de putxero ( unitat )</p>	4,00€	Pelotas de puchero ( unidad )
<p>Figatells ( unitat )</p>	3,50€	Figatells ( unidad )
<p>Mandonguilles</p>	5,00€	Albóndigas
<p>Croquetes de bacallar o pernil</p>	8,00€	Croquetas de bacalao o jamón
<p>Coques de dacsca ( unitat ) ( torrat, tomacat, gamba amb bleada o tonyina )</p>	3,00€	Cocas de maíz ( unidad ) ( torrat, tomacat, camarón con acelgas o atún )
<p>Coca de dacsca completa ( unitat ) ( tomaca, tonyina, ou i anchova )</p>	3,75€	Coca de maíz completa ( unidad ) ( tomate, atún, huevo y anchoa )
<p>⊗ Verdura a la planxa</p>	9,75€	Verdura a la plancha ⊗
<p>⊗ Pernil Ibèric</p>	13,50€	Jamón Ibérico ⊗
<p>⊗ Formatge</p>	9,50€	Queso ⊗

## Salat i sec

---

### Salado y seco

<p>⊗ Polp sec</p>	12,90€	Pulpo seco ⊗
<p>⊗ Capellans o mussola</p>	8,00€	Bacalao seco o cazón seca ⊗
<p>⊗ Anxova (unitat)</p>	3,00€	Anchoa (unidad) ⊗
<p>⊗ Moixama</p>	12,00€	Mojama ⊗
<p>⊗ Saladura de la Marina</p>	12,50€	Salazones de la Marina ⊗
<p>⊗ Ganya de Bacallar fregida</p>	7,90€	Cortezas de Bacalao fritas ⊗
<p>⊗ Bacallar amb fons de tomaca</p>	11,90€	Bacalao con fondo de tomate ⊗
<p>⊗ Aladroc en vinage</p>	6,00€	Boquerones en vinagre ⊗

## Peix de la badia

### Pescado de la bahía

⊗ Graellada de peix i marisc ( per a 2 persones )	40,00€	Parrillada de pescado y marisco ⊗ ( para 2 personas )
⊗ 1/2 Graellada de peix i marisc	27,00€	1/2 Parrillada de pescado y marisco ⊗
⊗ Emperador a la planxa	16,00€	Emperador a la plancha ⊗
⊗ Tonyina a la planxa	18,00€	Atún a la plancha ⊗
⊗ Rap de la badia a la planxa	19,00€	Rape de la bahía a la plancha ⊗
⊗ Llenguado a la planxa	21,00€	Lenguado a la plancha ⊗
Llenguado a la meunière	21,50€	Lenguado a la meunière
⊗ Peix de la Llotja a la planxa (del dia) Lluç Moll Pelalla Randa Llobarro (a la planxa o espatla)	19,00€	Pescado de la Lonja a la plancha (del día) ⊗ Pescadilla Salmonete de roca Lenguadina Lubina (a la plancha ó espalda)
⊗ Peix de roca (ració) Escorpa San Pedro Déntol Mero Llobarro	25,00€	Pescado de roca (ración) ⊗ Cabracho San Pedro Dentón Mero Lubina

## Mariscs

### Mariscos

⊗ Ostres Guillaudeau (unitat)	3,00€	Ostras Guillaudeau (unidad) ⊗
⊗ Gamba roja de Dénia N°1(100g) a la planxa o bullida	17,50€	Gamba roja de Dénia N°1 (100g) ⊗ a la plancha o hervida
⊗ Gamba roja de Dénia N°2 (100g) a la planxa o bullida	13,00€	Gamba roja de Dénia N°2 (100g) ⊗ a la plancha o hervida
⊗ Cigales (200g)	18,00€	Cigalas(200g) ⊗
⊗ Llagosta (100g)	9,00€	Langosta (100g) ⊗
⊗ Llamàntol (peça) (700g)	26,00€	Bogavante (pieza) (700g) ⊗

## Guisos mariners

### Guisos marineros

⊗ Suquet de peix (Mínim dues persones, per encàrrec)	22,80€	Suquet de pescado ⊗ (mínimo dos personas, por encargo)
⊗ Suquet de rap (Mínim dues persones, per encàrrec)	23,80€	Suquet de rape ⊗ (mínimo dos personas, por encargo)
Allipebre de rap (Mínim dues persones, per encàrrec)	23,80€	Allipebre de rape (Mínimo dos personas)
⊗ Suquet de peix i llamàntol (Mínim dues persones, per encàrrec)	30,00€	Suquet de pescado y bogavante ⊗ (mínimo dos personas, por encargo)
⊗ Suquet de peix i llagosta roja (Mínim dues persones, per encàrrec)	35,00€	Suquet de pescado y langosta roja ⊗ (mínimo dos personas, por encargo)

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.

## Arrossos secs

### Arroces secos

ⓧ Arròs a banda	12,00€	Arroz a banda ⓧ
ⓧ Arròs a la marinera	14,00€	Arroz a la marinera ⓧ
ⓧ Arròs negre	13,00€	Arroz negro ⓧ
ⓧ Arròs al forn (per encàrrec)	12,50€	Arroz al horno (por encargo) ⓧ
ⓧ Paella de verdura	13,00€	Paella de verdura ⓧ
ⓧ Paella de floricol i bacallar	14,00€	Paella de coliflor y bacalao ⓧ
ⓧ Paella d'aladroc i espinacs	13,00€	Paella de boquerones y espinacas ⓧ
ⓧ Paella valenciana (pollastre, conill) Opció cargols	13,00€ +0,50€	Paella valenciana (pollo, conejo) +0,50€ Opción caracoles ⓧ
ⓧ Paella de l'horta, carn i verdures (cargols optatiu)	13,00€ +0,50€	Paella de la huerta, carne y verduras (caracoles optativo) ⓧ
ⓧ Paella de ceba i bacallar	14,00€	Paella de cebolla y bacalao ⓧ
ⓧ Arròs de senyoret	14,00€	Arroz del señorito ⓧ
ⓧ Arròs amb llamàntol	19,00€	Arroz de bogavante ⓧ
ⓧ Arròs mariner amb rajada	14,00€	Arroz marinero con raya ⓧ
Paella mixta	14,00€	Paella mixta
Fideuada	14,00€	Fideuada
Fideuada de setes de foie d'ànec	18,00€	Fideuada de setas de foie de pato

## Arrossos melossos o caldosos

### Arroces melosos o caldosos

ⓧ Arròs caldòs a la marinera	14,00€	Arroz caldoso a la marinera ⓧ
ⓧ Arròs caldòs amb Calamar i verdura	14,00€	Arroz caldoso con Calamar y verdura ⓧ
ⓧ Arròs caldòs amb polp i verdura	13,50€	Arroz caldoso con pulpo y verdura ⓧ
ⓧ Arròs caldòs amb rap i verdura	13,50€	Arroz caldoso con rape y verdura ⓧ
ⓧ Arròs caldòs de carn i verdura	12,50€	Arroz caldoso de carne y verdura ⓧ
ⓧ Arròs caldòs amb fesols i naps (temporada i per encàrrec)	12,50€	Arroz caldoso con alubias y nabos (temporada y por encargo) ⓧ
Arròs de putxero amb pilota	8,50€	Arroz de puchero con pelota

Tots els arrossos és podran preparar secs, melossos o caldosos.

Todos los arroces se podrán preparar secos, melosos o caldosos.

Mínim dues racions

En cas que es vulga més d'una classe d'arròs per taula, es farà segons disponibilitat de la cuina

Mínimo dos raciones

En el caso que se quiera más de un arroz por mesa, se hará según disponibilidad de la cocina.

I.V.A. Inclòs / I.V.A. Incluido

## Carns

### Carnes

⊗ Xulles de corder	14,00€	Chuletas cordero ⊗
⊗ Entrecot de vedella	17,00€	Entrecot de ternera ⊗
⊗ Mitjana de vedella (700g)	20,00€	Chuletón de ternera (700g) ⊗
⊗ Rellom de vedella a la planxa	20,00€	Solomillo de ternera a la plancha ⊗
⊗ 1/2 Rellom de vedella	13,00€	1/2 Solomillo de ternera ⊗
Cordon Bleu	11,00€	Cordon Bleu
Escalopa	10,00€	Escalope
Pollastre empanat	9,00€	Pollo empanado
⊗ Rellom de vedella amb foie	22,00€	Solomillo de ternera con foie ⊗

Totes les carns és podran preparar al Rocafort, Pebrera, 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€





---

Menú d'hivern  
Menú de invierno

### Migdia

Tapes

Amanida

Arròs a banda

Postres

( Begudes i cafè no inclòs )

### Mediodia

Tapas

Ensalada

Arroz a banda

Postre

( Bebidas y Café no incluido )

- 18,00€ -

De dilluns a dijous, excepte festius i vespres de festius

Mínim dues persones. (Taula Completa )

De lunes a jueves, excepto festivos y vísperas de festivos

Mínimo dos personas. ( Mesa Completa )

---

I.V.A. Inclòs / I.V.A. Incluido



**\*Éste establecimiento dispone de información sobre los siguientes alérgenos.**

Solicite información a nuestro personal.

**\*Algunos de nuestros productos, pueden contener estas trazas.**



**NOTA:**

*Alguns plats que contenen Gluten,  
es podran preparar per a celíacs, sempre i quan es comuniqui.*

**NOTA:**

*Algunos platos que contienen Gluten,  
se pueden preparar para celíacos, siempre y cuándo se comuniqui.*

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



Compromiso  
de Calidad Turística