

La Carta

Surtido de panes artesanos, aove, tomate y 'all i oli' 2,50€/pers.

Assorted artisan bread, extra virgin olive oil, grated fresh tomato and 'all i oli'
Verschiedene handwerkliche Brote, extra natives Olivenöl, frische geriebene Tomaten und 'All i oli'
Pains artisanaux varies, huile d'olive extra vierge, tomates fraîches râpées et 'all i oli'

Entrantes fríos (Cold starters – Kalte Vorspeisen- Entrées froides)

Canelón de calabacín relleno de cangrejo cóctel 21€

Zucchini cannelloni with crab cocktail • Zucchini-Cannelloni mit Krabencocktail • Cannellonis de courgettes au cocktail de crabe

Carpaccio de gamba roja de Denia 16€

Prawn carpaccio from Denia • Garnelencarpaccio aus Denia • Carpaccio aux crevettes de Denia

Ensaladilla rusa Los Angeles 12 €

Russian salad Los Angeles • Russischer Salat Los Angeles • Salade russe Los Angeles

Creoso de patata con coliflor, alioli y bacaladilla asada 11€

Creamy potato with cauliflower, alioli and roasted cod • Kartoffelcreme mit Blumenkohl, Alioli und gebratener Kabeljau

Crème de pomme de terre avec chou-fleur, alioli et morue rôtie

Solicite, si lo desea, la carta de alérgenos	10% Iva incluido en el precio
--	-------------------------------

La Carta

Entrantes fríos (Cold starters – Kalte Vorspeisen- Entrées froides)

Ensalada de tomate de huerta, queso cremoso y sardina ahumada 11€

Tomato salad with creamy cheese and smoked sardine • Tomatensalat mit Sahnekäse und geräucherter Sardine

Salade de tomate avec fromage à la crème et sardine fumée

Atún rojo del Mediterráneo ‘Balfegó’ a media sal, tomate seco y aceitunas 25€

Mediterranean tuna with salt, dried tomato and olives • Mediterraner Thunfisch mit Salz, getrockneten Tomaten und Oliven

Thon de Méditerranée au sel, tomate séchée et olives

Hígado de rape escabechado con pepino y rúcula 11€

Pickled monkfish liver with cucumber and arugula • Eingelegte Seeteufelleber mit Gurke und Rucola

Foie de lotte mariné avec concombre et roquette

Berenjena a la llama con queso de cabra, miel y almendras laminadas 11€

Roasted aubergine with goat-cheese, honey and sliced almonds • Gebratene Aubergine mit Ziegenkäse, Honig und mandelblättchen

Aubergine rôtie avec fromage de chèvre et amandes effilées

Solicite, si lo desea, la carta de alérgenos	10% Iva incluido en el precio
--	-------------------------------

La Carta

Entrantes calientes (Hot starters- Heisse Vorspeisen- Entrées chaudes)

Mejillones en su jugo 11€

Mussels in their juice • Muscheln in ihrem Saft • Moules dans leur jus

Sepionets plancha con salsa verde 20€

Grilled small squids with green sauce • Kleiner Gegrillter Tintenfisch mit grüner Sauce • Seiches petits grillées avec sauce verte

Calamar rebozado a la andaluza 18€

Battered squid andalusian style • Gebackener Tintenfisch nach andalusischer Art • Calamars panés à l'andalouse

Gambitas rojas de Denia al ajillo 20€

Garlic prawns • Knoblauchgarnelen • Crevettes à l'aïl

Berberechos naturales • Steamed cockles • Gedämpfte Herzmuscheln • Coques à la vapeur 16€

Solicite, si lo desea, la carta de alérgenos	10% Iva incluido en el precio
--	-------------------------------

La Carta

Entrantes calientes (Hot starters- Heisse Vorspeisen- Entrées chaudes)

Buñuelos de bacalao • Cod fritters • Kabeljaukrapfen • Beignets de morue 14€

Patatas bravas • Spicy potatoes • Würzige Kartoffeln • Pommes de terre épicées 10€

'Figatells' de rabo de toro, cebolla caramelizada y piparras 21€

Oxtail 'figatells', caramelized onion and chili peppers • Ochsenwanz-Figatells mit karamellisierter Zwiebel und Chilischoten

'Figatells de queue de bœuf, oignon caramélisé et piments

Coca de pimiento rojo, sobrasada y trufa negra 12€

Tart with red pepper, red sausage and black truffle • Torte mit roter Paprika, rote Wurst und Schwarzer Trüffel

Tarte avec poivron rouge, saucisson rouge et truffe noire

Croquetas de pollo • Chicken Croquettes • Hühnerkroketten • Croquettes de volaille 11€

Solicite, si lo desea, la carta de alérgenos	10% Iva incluido en el precio
--	-------------------------------

La Carta

Postres (Dessert – Nachspeisen - Dessert)

Calabaza asada, requesón, miel y nueces garrapiñadas 8,50€ • Roasted pumpkin, cottage cheese, honey sugared walnuts

Gerösteter Kürbis, Frischkäse, Honig und gezuckerte Walnüsse • Potiron rôti, fromage blanc, miel et noix sucrées

Selección de fruta de temporada 8€ • Seasonal fruits • Obst der Saison • Fruits de saison

Tarta de chocolate con helado de café 8,50€ • Chocolate cake with coffee ice cream

Schokoladenkuchen mit Schokoladeneiscreme Tarte au chocolat et glace de café

Tarta de queso cremoso 8,50€ • Cream cheese cake • Sahnekäse-Kuchen • Tarte de fromage à la crème

Flan de yema y chantilly avainillada 8€ • Egg yolk custard with vanilla chantilly • Eigelb-Pudding mit Vanille-Chantilly

Flan au jaune et chantilly de vanille

Peras en almíbar con crema y helado de mantequilla 7,50€ • Pears in syrup with cream and butter ice cream

Birnen in Sirup mit Crème und Buttereis • Poires au sirop à la crème et glace de beurre

Torrija, helado de caramelo y streusel especiado 9,50€

French toast, caramel ice cream and spiced streusel • Französischer Toast, Karamelleis und gewürzte Streusel

Pain doré, glace au caramel et streusel aux épices

Solicite, si lo desea, la carta de alérgenos	10% Iva incluido en el precio
--	-------------------------------

La Carta

Plato principal (Main dishes- Hauptgerichte-Plat principal)

Paletilla de cordero lechal, ajos tiernos y puré de patata 28 €

Suckling lamb shoulder, fresh garlic and mashed potato • Milchlammschulter, Jungen Knoblauch und Kartoffelpüree

Épaule d'agneau de lait, ails tendres et purée de pomme de terre

Carrillera de cerdo, cebolla asada, clavo y naranja 17€

Pork cheek, grilled onions, cloves and orange • Schweinebacke, gebrillte Zwiebeln, Nelken und Orange

Joue de porc, oignons grillés, clous de girofle à l'orange

Corvina 'suquet' con chalotas y espinacas salteadas. 17€

Sea bass stew with shallots and sautéed spinach • Wolfsbarsch-Ragoût mit Schalotten und sautiertem Spinat

Ragoût de bar avec échalotes et épinards sautés

Solomillo de ternera, cremoso de tubérculos y salsa perigord 30€

Beef tenderloin, tubercle creamy and Perigord sauce • Rinderfilet Knollecreme und Perigord Sauce

Filet de boeuf crème de tubercule à la sauce Perigord

Carrillera de atún en titaina con milhojas de patata 25€

Tuna cheek with ratatouille and potato millefeuille • Thunfischbacke mit Ratatouille und Kartoffel-Millefeuille

Joue de thon avec ratatouille et millefeuille de pomme de terre

Solicite, si lo desea, la carta de alérgenos	10% Iva incluido en el precio
--	-------------------------------

La Carta

Menú de arroces (Rice menu – Reisgerichte – Menü de riz)

Nuestro menú de arroz conta de: aperitivo de la casa, dos entrantes, el arroz o paella que ustedes elijan y un postre. Mín. 2 personas.

Our rice menu consist:an appetizer, two starters, rice or paella of your choice and a dessert. Min.2per.

Unsere Reisgerichte bestehen aus: eine Vorspeise, zwei Vorspeisen, Reis oder Paella nach Wahl und ein Nachtisch nach Wahl. Min .2 Pers.

Notre menu de riz se compose de : mise en bouche, deux entrées, riz ou paella au choix et un dessert. Min. 2pers.

- **Arroz a banda o del 'senyoret'** • Paella with fish or with prawns • Paella mit Fisch oder mit Garnelen

Paella de poissons et riz ou avec crevettes 32-€/pers.

- **Arroz de Bogavante (Meloso o seco)** • Rice with lobster in paella (dry or creamy) • Reis mit Hummer - (mit oder ohne Sud)

Riz d'homard (avec son jus de cuisson ou sec) 45. €/pers.

- **'Rossejat' de fideos finos de sepia y salmonete** • Paella vermicelli with squid and red mullet

Paella aus Fadennudeln mit Tintenfisch und Rotbarbe • Paella aux vermicelles, seiche et rouget 30. €/pers.

- **Arroz negro de pulpo y mejillones** • Black rice with octopus and mussels • Schwarzer Reis mit Oktopus und Muscheln

Riz noir avec poulpe et moules 32. €/pers.

- **Arroz con raya, cebolla y ajos tiernos** • Rice with ray, onion, and fresh garlic • Reis mit Rochen, Zwiebel und jungem Knoblauch

Riz avec raie, oignon et ails tendres. 32.-€/pers.

- **Paella valenciana** • Valencian style paella • Paella nach valencianischer Art • Paella à la valencienne. 32 -€/pers.

Solicite, si lo desea, la carta de alérgenos	10% Iva incluido en el precio
--	-------------------------------