

Entrantes

Ensalada de la huerta con salazones de La Marina.....	13,90
Jamón Ibérico de bellota (90 gr), guarnecido con coca de aceite casera y tomatitos	21,50
Pulpo seco con tomate seco casero y lechuga de mar	13,90
Tartar de atún en dos texturas con pan marinero	15,00
Lubina con marinada de trufa de verano y melocotón	16,90
Terrina de foie con manzana en texturas y brioche de pan de especias	16,90
Gazpacho con helado de tomate y bonito en media salazón	13,90
Coca de berenjena a la llama con sardina ahumada, sobrasada, huevas y miel	7,80
Croquetas de gamba roja con mayonesa marina (5 unidades).....	15,00
Buñuelo de bacalao sobre sofrito ligeramente picante (4 unidades).....	14,00
Ssam de rape adobado con espuma de alioli de lima	15,60
Sepia a la plancha con cebollas asadas, setas y emulsión salsa Mery	15,90
Vieiras con velo ibérico y salsa de espárragos y almendra y calabaza	15,60
Mollejas de cordero al ajillo-jengibre con cremosos de coliflor y coco	15,90
Bonito en escabeche templado de cítricos y verduritas de temporada	15,90
Pulpo con patata al mortero, huevo poché y panceta confitada	18,60
Gambeta roja al ajillo con cremoso de boletus	25,00

Mariscos

Ostras al natural	(unidad) 3,80
Ostra con granizado de gin-tonic ó con hueva de trucha y ponzu.....	(unidad) 3,95
Mejillones a la marinera con tomate seco y aceitunas de Kalamata.....	10,00
Cigalas a la plancha o hervidas (Precio por cada 100 gr).....	14,00
Gamba de la bahía de Dénia a la plancha o hervida (Precio por cada 100 gr).....	19,00

Arroces (Min. 2 pers. – Precio por persona)

Arròs a banda	13,90
Paella valenciana	14,50
Paella de marisco.....	21,50
Arroz negro de pulpo	19,00
Fideuà marinera de fideos tostados.....	21,50
Arroz en caldero de secreto ibérico, alcachofas y setas	18,90
Arroz en caldero de gamba de Dénia y verdura de temporada	27,00

Pescados

Rape a la meunier de algas, ortiguilla y cogollo a la brasa.....	23,90
Rodaballo con fresco de tomate, albahaca y confitura de cebolla.....	24,50
Pescado de lonja a la espalda de tomate seco, piparras y almendra con espagueti de sepia.....	24,50
Bacalao confitado con pil-pil de boniato y puerro confitado	25,00
Atún soasado sobre coca de pisto a nuestra manera	28,50
Pescado a la sal (Min. 2 Pers. – Precio por cada kilo).....	56,00
Pescado al horno con salsa marinera y patatas (Min. 2 Pers. – Precio por cada kilo)	56,00

Carnes

Steak tartar con patatitas crujientes y yema curada	23,50
Costilla de angus a baja temperatura con salsa hoisin y puré de apionabo	23,00
Cordero a baja temperatura con hummus a la vainilla y tabulé.....	23,00
Presa ibérica a la parrilla con patatitas y chimichurri mediterraneo	23,00
Solomillo de ternera a la parrilla con bombones de patata y trufa	27,50
Lomo de bajo de vaca madurado (500 gr) a la brasa	33,50
Chateaubriand en su infiernillo con patatas al romero y salsa bearnesa (Min. 2 pers. – Precio por persona)	36,00

Starters

Salad with vegetables and dried fish from "La Marina"	13,90
Iberian cured acorn fed ham (90 gr), garnished with thin <i>coca</i> bread oil toast and little tomatoes	21,50
Dried octopus and homemade dried tomato and sea lettuce seaweed	13,90
Tuna tartar in two textures with seafood bread	15,00
Sea bass with summer truffle and peach marinade	16,90
Foie terrine with textured apple and gingerbread brioche	16,90
Gazpacho with tomato ice cream and medium-salted tuna	13,90
<i>Coca</i> pie with roasted aubergine, smoked sardine, sobrasada (majorcan sausage), roe and honey	7,80
Croquettes of red prawns with plankton mayonnaise (5 units)	15,00
Cod fritters on slightly spicy tomato sauce (4 units)	14,00
Marinated monkfish ssam with lime aioli foam	15,60
Cuttlefish with roasted onion, mushrooms and Mery sauce emulsion	15,90
Scallops with Iberian bacon, asparagus, almond and pumpkin sauce	15,60
Garlic-ginger lamb sweetbreads with creamy cauliflower and coconut	15,90
Tuna in warm pickled citrus and seasonal vegetables	15,60
Octopus with mashed potatoes, poached egg and confited bacon	18,60
Red small prawns cooked with garlic and creamy boletus sauce	25,00

Seafood

Natural oyster.....	(Unit pricing) 3,80
Oyster with gin and tonic on ice -or- with trout roe and ponzu	(Unit pricing) 3,95
Mussels fisherman's style with dried tomato and Kalamata olives	9,90
Grilled or boiled Norway lobsters (Dublin bay prawns) (Price per 100 gr)	14,00
Grilled or boiled Prawns from the bay of Dénia (Price per 100 gr)	19,00

Rice dishes (Min. 2 people – Price per person)

"Arròs a banda" (saffron rice cooked in a tasty fish stock).....	13,90
"Valencia paella" rice dish with chicken, rabbit and vegetables	14,50
Seafood Paella.....	21,50
Black rice with octopus	19,00
"Fideuà" (seafood noodle paella) fisherman's style of toasted noodles	21,50
Rice in hot pot with "secreto" Iberian pork fillet, artichokes and wild mushrooms	18,90
Rice in hot pot with Dénia prawns and seasonal vegetables	27,00

Fish dishes

Monkfish meunière with seaweed, nettle and grilled bud.....	23,90
Turbot confit with fresh tomato, basil and onion preserve	24,50
Fresh fish market with dried tomato, piparras peppers, almonds and cuttlefish	24,50
Confit cod with sweet potato pil-pil and confit leek.....	25,00
Seared tuna on <i>coca</i> pie with ratatouille our style	28,50
Salt-baked fish (Min 2 people – Price per kilo)	56,00
Baked fish with fisherman's style sauce and potatoes (Min 2 People – Price per kilo).....	56,00

Meat dishes

Steak tartare with crunchy potatoes and cured egg yolk.....	23,50
Low-temperature Angus ribs with hoisin sauce and celeriac puree	23,00
Low-temperature lamb with vanilla hummus and tabbouleh	23,00
Grilled Iberian pork fillet presa with little potatoes and mediterranean chimichurri sauce	22,50
Grilled beef fillet served with potatoes-truffle crunchy balls.....	27,50
Grilled matured beef loin (500 gr)	33,50
Chateaubriand cooked in a "rechaud" with rosemary flavoured potatoes and Béarnaise sauce (Min 2p. -P.p.p.)	36,00

Entrées

Salade de légumes et poisson séché de "La Marina"	13,90
Jambon ibérique nourri au gland (90 gr), garni de coca à l'huile et petites tomates	21,50
Poulpe séché et tomates séchées maison et algues laitue de mer	13,90
Tartare de thon en deux textures avec pain aux fruits de mer	15,00
Bar à la truffe d'été et marinade de pêches	16,90
Terrine de foie, brioche texturée aux pommes et pain d'épices	16,90
Gazpacho avec glace de tomate et thon moyennement salé	13,90
Coca aux aubergines rôties, sardine fumée, sobrasada (saucisse majorquine), œufs et miel	7,80
Croquettes de crevettes rouges à la mayonnaise au plancton (5 unités)	15,00
Beignets de morue à la sauce tomate légèrement épicée (4unités)	14,00
Ssam de lotte de mer marinée avec mousse d'aïoli au citron vert	15,60
Seiche aux oignons rôtis, champignons et émulsion sauce Mery	15,90
Coquilles Saint-Jacques au lard ibérique, asperges, sauce aux amandes et potiron	15,60
Ris d'agneau à l'ail-gingembre, crémeux de chou-fleur et noix de coco	15,90
Thon mariné tiède aux agrumes et légumes de saison	15,90
Poulpe à la purée de pommes de terre, œuf poché et lardons confits	18,60
Petites crevettes rouges à l'ail et sauce crémeuse aux cèpes	25,00

Fruit de mer

Huître nature	(Prix unitaire) 3,80
Huître au gin tonic sur glace -ou- avec œufs de truite et ponzu	(Prix unitaire) 3,95
Moules à la marinière aux tomates séchées et olives de Kalamata	10,00
Langoustines grillées ou bouillies (Prix par 100 gr)	14,00
Crevettes grillées ou bouillies de la baie de Dénia (Prix par 100 gr)	19,00

Riz (Min. 2 personnes – Prix par personne)

"Arròs a banda" (riz au safran cuit dans un savoureux bouillon de poisson)	13,90
"Valencia paella" riz au poulet, lapin et légumes	14,50
Paella aux Fruits de Mer	21,50
Riz noir au poulpe	19,00
"Fideuà" (paella aux nouilles aux fruits de mer) nouilles grillées à la marinière	21,50
Riz en marmite avec filet de porc ibérique "secreto", artichauts et champignons	18,90
Riz en marmite de crevettes de Dénia et légumes de saison	27,00

Poisson

Lotte meunière aux algues, ortie et bourgeon grillé	23,90
Turbot confit aux tomates fraîches, basilic et oignons confits	24,50
Poisson frais de marché avec tomates séchées, piments piparras, amandes et seiche	24,50
Cabillaud confit au pil-pil de patate douce et poireaux confits	25,00
Thon grillé sur ratatouille coca à notre façon	28,50
Poisson au sel (Min 2 personnes – Prix au kilo)	56,00
Poisson au four avec sauce à la marinière et pommes de terre (Min 2 Personnes – Prix au kilo)	56,00

Viande

Steak tartare aux pommes de terre croquantes et jaune d'œuf salé	23,50
Côte angus basse température avec sauce hoisin et purée de céleri-rave	23,00
Agneau basse température avec houmous vanille et taboulé	23,00
Presca filet de porc ibérique grillé avec petites pommes de terre et sauce chimichurri méditerranéenne	23,00
Filet de bœuf grillé accompagné de boulettes croustillantes pommes de terre-truffe	27,50
Longe de bœuf maturée grillée (500 gr)	33,50
Chateaubriand cuit au réchaud avec pommes de terre au romarin et sauce béarnaise (Min 2p.-P.p.p.)	36,00

Vorspeisen

Salat mit Gemüse und Trockenfisch von "La Marina"	13,90
Iberischer Schinken aus Eichelmast (90 gr), garniert mit Öl-Coca und kleinen Tomaten	21,50
Getrockneter Oktopus und hausgemachte getrocknete Tomaten und Meeresalgen	13,90
Thunfischtatar in zwei Texturen mit Meeresfrüchtebrot	15,00
Wolfsbarsch mit Sommertrüffel und Pfirsichmarinade.....	16,90
Foie-Terrine mit strukturiertem Apfel und Lebkuchen-Brioche.....	16,90
Gazpacho mit Tomateneis und mittelgesalzenem Thunfisch	13,90
Coca mit gerösteten Auberginen, geräucherter Sardine, Sobrasada (mallorquinische Wurst), Roggen und Honig....	7,80
Kroketten von roten Garnelen mit Planktonmayonnaise (5 Einheiten).....	15,00
Kabeljau-Krapfen auf leicht scharfer Tomatensauce (4 Einheiten)	14,00
Marinierter Seeteufel-Ssam mit Limetten-Aioli-Schaum	15,60
Gegrillter Sepia mit gerösteten Zwiebeln, Champignons und Mery-Emulsionsauce.....	15,90
Jakobsmuscheln mit iberischem Speck, Spargel, Mandel- und Kürbissauce.....	15,60
Knoblauch-Ingwer-Lammbries mit cremigem Blumenkohl und Kokosnuss	15,90
Thunfisch in warm eingelegten Zitrusfrüchten und Gemüse der Saison	15,90
Oktopus mit Kartoffelpüree, pochiertem Ei und konfiertem Speck.....	18,90
Rote kleine Garnelen gekocht mit Knoblauch und cremiger Steinpilzsauce	25,00

Meeresfrüchte

Natürliche Auster.....	(Stückpreis) 3,80
Auster mit Gin Tonic auf Eis – oder – mit Forellenrogen und Ponzu.....	(Stückpreis) 3,95
Muscheln nach Fischerart mit getrockneten Tomaten und Kalamata-Oliven	10,00
Gegrillter oder gekochter Kaisergranat (Preis pro 100 g)	14,00
Gegrillte oder gekochte Garnelen aus der Bucht von Dénia (Preis pro 100 gr)	19,00

Reisgerichte (Min. 2 Personen – Preis pro Person)

"Arròs a banda" (Safranreis gekocht in einer leckeren Fischbrühe).....	13,90
Reisgericht "Valencia paella" mit Huhn, Kaninchen und Gemüse	14,50
Meeresfrüchte-Paella	21,50
Schwarzer Reis mit Oktopus.....	19,00
"Fideuà" (Meeresfrüchte-Nudel-Paella) geröstete Nudeln nach Fischerart	21,50
Reis im heißen Topf mit iberischem Schweinefilet "secreto", Artischocken und Waldpilzen.....	18,90
Reis im Hot Pot mit Dénia-Garnelen und Saisongemüse	27,00

Fischgerichte

Seeteufel-Meunière mit Algen, Brennessel und gegrillten Knospen.....	23,90
Steinbutt-Confit mit frischer Tomaten-, Basilikum- und Zwiebelkonfitüre.....	24,50
Frischer Fischmarkt mit getrockneten Tomaten, Piparras-Paprika, Mandeln und Sepia	24,50
Konfitierter Kabeljau mit Süsskartoffel-Pil-Pil und konfitiertem Lauch	25,00
Gebratener Thunfisch auf Coca Pie mit Ratatouille nach unserer Art	28,50
Im Salz gebackener Fisch (Min. 2 Personen – Preis pro Kilo).....	56,00
Gebackener Fisch mit Fischersauce und Kartoffeln (Min. 2 Personen – Preis pro Kilo)	56,00

Fleischgerichte

Steak-Tartar mit knusprigen Kartoffeln und gepökeltem Eigelb	23,50
Niedrigtemperatur-Angusrippchen mit Hoisinsauce und Selleriepüree.....	23,00
Tiefemperatur-Lammfleisch mit Vanille-Hummus und Taboulé	23,00
Gegrilltes iberisches Schweinefilet Presa mit kleinen Kartoffeln und mediterraner Chimichurri-Sauce	23,00
Gegrilltes Rinderfilet serviert mit Kartoffel-Trüffel-Knusperbällchen	27,50
Gegrillte gereifte Rinderlende (500 gr)	33,50
Chateaubriand im "Rechaud" mit Rosmarinkartoffeln und Sauce Béarnaise gekocht (Min. 2p.-p.p.p.).....	36,00

Postres

Babá al ron 1888 con crema, chantillí y frambuesas	8,70
Milhojas invertido con crema de limón, chocolate blanco y calabaza asada ..	8,70
Crema brulé de vainilla bourbon con frutos rojos y migas crujientes de panetone.....	8,00
Torrija con crema quemada, helado de mandarina y crumble	8,70
Pastelito de chocolate con migas de cacao y café, frutos rojos y helado haba tonka	8,70
Clásica tarta de manzana al hojaldre con helado de vainilla.....	8,70
Canutillos de mousse de chocolate blanco con sopa de fresa y helado de vainilla	8,70
Ensalada de frutas con sopa fría de té magia primaveral y helado de lichi ...	8,70
Helados artesanos	7,50
Sorbete de limón	6,90

Desserts

Baba with 1888 rum with cream, chantilly and raspberries	8,70
Inverted millefeuille with lemon cream, white chocolate and roasted pumpkin..	8,70
Vanilla creme bourbon brulé with red fruits and crispy panetone crumbs	8,00
Torrija (milk toast) with caramel cream, tangerine ice cream and crumble	8,70
Chocolate cake with cocoa and coffee breadcrumbs, red fruits and tonka bean ice cream.....	8,70
Classic puff pastry apple pie with bourbon vanilla ice cream	8,70
Crunchy rolls filled with white chocolate mousse on a soup of strawberries and vanilla ice cream	8,70
Fruit salad with cold tea soup and lychee ice cream	8,70
Selection of homemade ice creams.....	7,50
Lemon sorbet	6,90

Desserts

Baba au rhum 1888 à la crème, chantilly et framboises.....	8,70
Millefeuille inversé à la crème de citron, chocolat blanc et potiron rôti.....	8,70
Crème brûlée vanille bourbon, fruits rouges et chapelure croustillante de panetone	8,00
Torrija (toast au lait) avec crème caramel, glace mandarine et crumble.....	8,70
Gâteau au chocolat avec chapelure de cacao et café, fruits rouges et glace à la fève tonka	8,70
Tarte aux pommes classique feuilletée et glace vanille bourbon	8,70
Rouleaux croustillants farcis à la mousse au chocolat blanc avec glace fraise et vanille	8,70
Salade de fruits avec soupe au thé froid et glace au litchi	8,70
Sélection de glaces maison	7,50
Sorbet citron.....	6,90

Nachtisch

Baba mit 1888 Rum mit Sahne, Chantilly und Himbeeren	8,70
Umgedrehtes Millefeuille mit Zitronencreme, weisser Schokolade und geröstetem Kürbis.....	8,70
Vanille-Creme-Bourbon-Brulé mit roten Früchten und knusprigen Panetone-Krümeln	8,00
Torrija (Milchtoast) mit Karamellcreme, Mandarinen- und Streuseln.....	8,70
Schokoladenkuchen mit Kakao- und Kaffeesemmelbröseln, roten Früchten und Tonkabohne-Eis	8,70
Klassischer Blätterteig-Apfelkuchen mit Bourbon-Vanille-Eis	8,70
Knusprige Brötchen gefüllt mit weißer Schokoladenmousse auf einer Erdbeersuppe und Vanilleeis	8,70
Obstsalat mit kalter Teesuppe und Litschi-Eis.....	8,70
Auswahl an hausgemachten Eissorten.....	7,50
Zitronensorbet.....	6,90

EL RASET

Restaurant

	Cereales con gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Leche y derivados	Frutos secos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido de azufre y sulfitos > 10 mg/L	Altramuces	Moluscos
Ensalada de la huerta con salazones de La Marina	X		X	X										
Jamón de bellota con pan coca de aceite casera y tomatitos	X											X		
Pulpo seco con tomate seco casero y lechuga de mar														X
Tartar de atún en dos texturas con pan marinero	X		X	X		X				X				
Lubina con marinada de trufa de verano y melocotón				X										
Terrina de foie con manzana en texturas y brioche de pan de especias	X						X							
Gazpacho con helado de tomate y bonito en media salazón	X			X										
Coca de berenjena, sardina ahumada, sobrasada, huevas, miel	X			X								X		
Croqueta de gamba roja con mayonesa marina	X	X	X	X			X					X		X
Buñuelo de bacalao sobre sofrito ligeramente picante	X		X	X			X				X			
Ssam de rape adobado con espuma de alioli de lima	X		X	X						X	X			
Sepia con cebollas asadas, setas y emulsión salsa Mery	X		X					X		X				X
Vieiras con velo ibérico y salsa de espárragos y almendra y calabaza	X											X		X
Mollejas de cordero al ajillo-jengibre con cremosos de coliflor y coco	X						X		X		X			
Bonito en escabeche templado de cítricos y verduritas de temporada	X			X					X					
Pulpo con patata al mortero, huevo poché y panceta confitada			X											X
Gambeta roja al ajillo con cremoso de boletus	X	X												
Ostra al natural														X
Ostra gin-tonic														X
Ostra con huevas de trucha y ponzu				X										X
Clóchinas a la marinera con tomate seco y aceitunas de Kalamata		X		X					X					X
Cigalas a la plancha o hervidas - Gambas a la plancha o hervidas		X												
Arròs a banda		X		X					X			X		X
Paella de marisco		X		X					X			X		X
Paella valenciana	X								X					
Arroz negro de pulpo		X		X					X			X		X
Fideuà marinera de fideos tostados	X	X		X					X			X		X
Arroz en caldero de secreto ibérico, alcachofas y setas									X					
Arroz en caldero de gamba de Dénia y verdura de temporada		X		X					X			X		X
Rape a la meuniere de algas, ortiguilla y cogollo a la brasa	X			X			X							
Rodaballo con fresco de tomate, albahaca y confitura de cebolla				X										
Pescado lonja espalda tomate seco, piparras, almendra, sepia		X		X				X						X
Bacalao confitado con pil-pil de boniato y puerro confitado				X										
Atún soasado sobre coca de pisto a nuestra manera	X			X		X	X	X						
Pescado a la sal				X										
Pescado al horno con salsa marinera y patatitas	X	X		X					X					X
Steak tartar con patatitas crujientes y yema curada	X		X			X				X				
Cordero a baja temperatura con hummus a la vainilla y tabulé	X								X		X			
Costilla de angus a baja temperatura con salsa hoisin y puré de apionabo	X					X	X							
Presa ibérica a la parrilla con patatitas y chimichurri mediterráneo														
Solomillo de ternera con bombones de patata y trufa	X					X	X							
Lomo de vaca madurada a la brasa	X					X								
Chateaubriand con patatitas al romero y salsa bearnesa	X		X				X		X	X				
Milhojas invertido con crema de limón, chocolate blanco y calabaza asada	X		X				X							
Crème brûlée de vainilla bourbon, frutos rojos, migas crujientes panetone	X		X				X							
Torrija con crema quemada, helado de mandarina y crumble	X		X				X	X						

EL RASET

Restaurant

	Cereales con gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Leche y derivados	Frutos secos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dióxido de azufre y sulfitos > 10 mg/L	Altramuces	Moluscos
Pastelito chocolate, migas de cacao y café, frutos rojos, helado tonka	X		X			X	X	X						
Babá al ron 1888 con crema, chantillí y frambuesas	X		X				X							
Canutillos de mousse de chocolate blanco con fresa y helado vainilla	X		X				X	X						
Clásica tarta de manzana al hojaldre con helado de vainilla	X		X		X	X	X							
Ensalada de frutas con sopa fría de té magia primavera y helado de lichi							X							
Helados artesanos			X			X	X							
Sorbete de limón														
Pan	X													
Alioli			X											

LA EMPRESA NO SE HACE RESPONSABLE DE LA INFORMACION FACILITADA POR SUS PROVEEDORES Y QUE PONE A DISPOSICION DE SUS CLIENTES, NO PUDIENDO DESCARTAR LA PRESENCIA DE TRAZAS DE ESTOS ALERGENOS EN PLATOS QUE ELABORA.

EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE, LOS PESCADOS DE CONSUMO CRUDO SE CONGELAN A -20° C DURANTE 24 H. Y LOS COCINADOS SE CALIENTAN A 60° C EN EL NÚCLEO.

R.D. 1420/2006

may-24