

Entrantes

Ensalada de la huerta con salazones de La Marina.....	13,90
Jamón Ibérico de bellota (90 gr), guarnecido con coca de aceite casera	21,90
Pulpo seco (50 gr) con tomate seco casero y lechuga de mar	13,90
Tartar de atún en dos texturas con pan marinero	15,90
Ceviche de corvina con agua de tomate, maracuyá, coco y maíz.....	16,90
Terrina de foie con manzana en texturas y brioche de pan de especias	16,90
Coca de berenjena a la llama con sardina ahumada, sobrasada, huevas y miel	7,80
Croquetitas de gamba roja con mayonesa marina (8 unidades)	13,60
Buñuelo de bacalao sobre sofrito ligeramente picante (4 unidades).....	14,00
Sepia a la plancha con cebollas asadas, setas y emulsión salsa Mery	15,90
Pata de pulpo a la brasa con muhammara y alioli de ajo asado.....	18,60
Gambeta roja al ajillo con cremoso de boletus	25,00
Vieiras con velo ibérico romesco de ajo negro y portobello	15,60
Alcachofas en texturas con jamón ibérico y su galleta y yema curada	15,90
Mollejas de cordero con setas, rabanito y croutons	15,90

Mariscos

Ostras al natural	(unidad) 3,80
Ostra en escabeche especiado templado ó con hueva de trucha y ponzu.....	(unidad) 4,00
Mejillones a la marinera con tomate seco y aceitunas de Kalamata.....	10,00
Cigalas a la plancha o hervidas (<i>Precio por cada 100 gr</i>).....	14,00
Gamba de la bahía de Dénia a la plancha o hervida (<i>Precio por cada 100 gr</i>).....	19,00

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

Arròs a banda	14,00
Paella valenciana	14,60
Paella de marisco.....	21,60
Arroz negro de pulpo	19,50
Fideuà marinera de fideos tostados	21,60
Fideuà de pato, setas y foie	20,00
Arroz en caldero de secreto ibérico, alcachofas y setas	19,50
Arroz en caldero de gamba de Dénia y verdura de temporada	27,50

Pescados

Atún rojo soasado con sabores mediterráneos: almendra, tomate, cítricos y aceituna.....	26,00
Rodaballo con suquet de gambeta blanca	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
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	26,00
Cordero a baja temperatura con hummus a la vainilla y tabulé.....	23,50
Presa ibérica a la parrilla con bimi, cremoso de coliflor y ajitos fritos.....	23,50
Solomillo de ternera a la parrilla con bombones de patata y trufa	28,00
Lomo de bajo de vaca madurado (500 gr) a la brasa	34,00
Chateaubriand en su infiernillo con patatas al romero y salsa bearnesa (Min. 2 pers. – Precio por persona)	36,50

I.V.A. INCLUIDO Pregunte a su camarero por la tabla de alérgenos

Starters

Salad with vegetables and dried fish from "La Marina"	13,90
Iberian cured acorn fed ham (90 gr), garnished with thin coca bread oil toast	21,90
Dried octopus (50 gr) and homemade dried tomato and sea lettuce seaweed	13,90
Tuna tartar in two textures with seafood bread	15,90
Corvina ceviche with tomato water, passion fruit, coconut and corn	16,90
Foie terrine with textured apple and gingerbread brioche	16,90
Coca pie with roasted aubergine, smoked sardine, sobrasada (majorcan sausage), roe and honey	7,80
Small croquettes of red prawns with plankton mayonnaise (8 units)	13,60
Cod fritters on slightly spicy tomato sauce (4units)	14,00
Cuttlefish with roasted onion, mushrooms and Mery sauce emulsion	15,90
Grilled octopus leg with muhammara and roasted garlic aioli	18,60
Red small prawns cooked with garlic and creamy boletus sauce	25,00
Scallops with Iberian bacon, romesco, black garlic and portobello	15,60
Artichokes in textures with Iberian ham and its biscuit and cured yolk	15,90
Lamb sweetbreads with mushrooms, radish and croutons	15,90

Seafood

Natural oyster	(Unit pricing) 3,80
Oyster in warm spiced pickle -or- with trout roe and ponzu	(Unit pricing) 4,00
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)	14,00
"Valencia paella" rice dish with chicken, rabbit and vegetables	14,60
Seafood Paella	21,60
Black rice with octopus	19,50
"Fideuà" (seafood noodle paella) fisherman's style of toasted noodles	21,60
Duck, mushroom and foie gras "Fideuà"	20,00
Rice in hot pot with "secreto" Iberian pork fillet, artichokes and wild mushrooms	19,50
Rice in hot pot with Dénia prawns and seasonal vegetables	27,50

Fish dishes

Seared bluefin tuna with Mediterranean flavors: almond, tomato, citrus, and olive	26,00
Turbot with white prawns stew	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
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	26,00
Low-temperature lamb with vanilla hummus and tabbouleh	23,50
Grilled Iberian pork fillet presa with bimi, creamy cauliflower and fried garlic	23,50
Grilled beef fillet served with potatoes-truffle crunchy balls	28,00
Grilled matured beef loin (500 gr)	34,00
Chateaubriand cooked in a "rechaud" with rosemary flavoured potatoes and Béarnaise sauce (Min 2p.-P.p.p.)	36,50

Entrées

Salade de légumes et poisson séché de "La Marina"	13,90
Jambon ibérique nourri au gland (90 gr), garni de <i>coca</i> à l'huile	21,90
Poulpe séché (50 gr) et tomates séchées maison et algues laitue de mer	13,90
Tartare de thon en deux textures avec pain aux fruits de mer.....	15,90
Ceviche de corvine à l'eau de tomate, fruit de la passion, noix de coco et maïs	16,90
Terrine de foie, brioche texturée aux pommes et pain d'épices	16,90
<i>Coca</i> aux aubergines rôties, sardine fumée, sobrasada (saucisse majorquine), œufs et miel.....	7,80
Croquettes de crevettes rouges à la mayonnaise au plancton (8 unités)	13,60
Beignets de morue à la sauce tomate légèrement épicée (4unités)	14,00
Seiche aux oignons rôtis, champignons et émulsion sauce Mery	15,90
Cuisse de poulpe grillée avec muhammara et aïoli à l'ail rôti	18,60
Petites crevettes rouges à l'ail et sauce crémeuse aux cèpes	25,00
Coquilles Saint-Jacques au bacon ibérique, romesco, ail noir et portobello	15,60
Artichauts en textures avec jambon ibérique et son biscuit et jaune affine.....	15,90
Gésiers d'agneau aux champignons, radis et croutons.....	15,90

Fruit de mer

Huître nature	(Prix unitaire) 3,80
Huître dans un cornichon épicé chaud -ou- avec œufs de truite et ponzu	(Prix unitaire) 4,00
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)	14,00
"Valencia paella" riz au poulet, lapin et légumes	14,60
Paella aux Fruits de Mer.....	21,60
Riz noir au poulpe	19,50
"Fideuà" (paella aux nouilles aux fruits de mer) nouilles grillées à la marinière	21,60
"Fideuà" au canard, champignons et foie	20,00
Riz en marmite avec filet de porc ibérique "secreto", artichauts et champignons.....	19,50
Riz en marmite de crevettes de Dénia et légumes de saison.....	27,50

Poisson

Thon rouge poêlé aux saveurs méditerranéennes : amande, tomate, agrumes et olive	26,00
Turbot au suquet de crevettes blanches.....	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
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	26,00
Agneau basse température avec houmous vanille et taboulé	23,50
<i>Presa</i> filet de porc ibérique grillé au bimi, chou-fleur crémeux et ail frit.....	23,50
Filet de bœuf grillé accompagné de boulettes croustillantes pommes de terre-truffe.....	28,00
Longe de bœuf maturée grillée (500 gr)	34,00
Chateaubriand cuit au réchaud avec pommes de terre au romarin et sauce béarnaise (Min 2p.-P.p.p.)	36,50

Vorspeisen

Salat mit Gemüse und Trockenfisch von "La Marina"	13,90
Iberischer Schinken aus Eichelmaist (90 gr), garniert mit Öl-Coca und kleinen Tomaten	21,90
Getrockneter Oktopus (50 gr) und hausgemachte getrocknete Tomaten und Meeresalgen	13,90
Thunfischtatar in zwei Texturen mit Meeresfrüchtebrot	15,90
Corvine Ceviche mit Tomatenwasser, Passionsfrucht, Kokosnuss und Mais.....	16,90
Foie-Terrine mit strukturiertem Apfel und Lebkuchen-Brioche	16,90
Coca mit gerösteten Auberginen, geräucherter Sardine, Sobrasada (mallorquinische Wurst), Rogen und Honig....	7,80
Kroketten von roten Garnelen mit Planktonmayonnaise (8 Einheiten).....	13,60
Kabeljau-Krapfen auf leicht scharfer Tomatensauce (4 Einheiten)	14,00
Gegrillter Sepia mit gerösteten Zwiebeln, Champignons und Mery-Emulsionssauce.....	15,90
Gegrillte Oktopuskeule mit Muhammara und gerösteter Knoblauch-Aioli.....	18,60
Rote kleine Garnelen gekocht mit Knoblauch und cremiger Steinpilzsauce	25,00
Jakobsmuscheln mit iberischem Speck, Romesco, schwarzem Knoblauch und Portobello	15,60
Artischocken in Texturen mit iberischem Schinken und seinem Keks und gepökeltem Eigelb	15,90
Lammmagen mit Pilzen, Radieschen und Croutons	15,90

Meeresfrüchte

Natürliche Auster.....	(Stückpreis) 3,80
Auster in warmer Gewürzgurke – oder – mit Forellenrogen und Ponzu.....	(Stückpreis) 4,00
Muscheln nach Fischerart mit getrockneten Tomaten und Kalamata-Oliven	10,00
Gegrillter oder gekochter Kaisergranat (<i>Preis pro 100 g</i>)	14,00
Gegrillte oder gekochte Garnelen aus der Bucht von Dénia (<i>Preis pro 100 gr</i>)	19,00

Reisgerichte (Min. 2 Personen – Preis pro Person)

"Arròs a banda" (<i>Safranreis gekocht in einer leckeren Fischbrühe</i>)	14,00
Reisgericht "Valencia paella" mit Huhn, Kaninchen und Gemüse	14,60
Meeresfrüchte-Paella	21,60
Schwarzer Reis mit Oktopus.....	19,50
"Fideuà" (Meeresfrüchte-Nudel-Paella) geröstete Nudeln nach Fischerart	21,60
"Fideuà" mit Ente, Pilzen und Foie.....	20,00
Reis im heißen Topf mit iberischem Schweinefilet "secreto", Artischocken und Waldpilzen	19,50
Reis im Hot Pot mit Dénia-Garnelen und Saisongemüse	27,50

Fischgerichte

Gebratener Roter Thun mit mediterranen Aromen: Mandel, Tomate, Zitrusfrüchte und Olive	26,00
Steinbutt mit weissem Garnelensuquet.....	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
Im Salz gebackener Fisch (<i>Min. 2 Personen – Preis pro Kilo</i>).....	56,00
Gebackener Fisch mit Fischersauce und Kartoffeln (<i>Min. 2 Personen – Preis pro Kilo</i>)	56,00

Fleischgerichte

Steak-Tartar mit knusprigen Kartoffeln und gepökeltem Eigelb	23,50
Niedrigtemperatur-Angusrippchen mit Hoisinsauce und Selleriepüree.....	26,00
Tieftemperatur-Lammfleisch mit Vanille-Hummus und Taboulé	23,50
Gegrilltes iberisches Schweinefilet Presa mit Bimi, cremigem Blumenkohl und gebratenem Knoblauch...23,50	23,50
Gegrilltes Rinderfilet serviert mit Kartoffel-Trüffel-Knusperbällchen	28,00
Gegrillte gereifte Rinderlende (500 gr)	34,00
Chateaubriand im "Rechaud" mit Rosmarinkartoffeln und Sauce Béarnaise gekocht (<i>Min. 2 p.-p.p.</i>).....	36,50

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
Creme brûlé 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
Sorbet 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 brûlé 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

I.V.A. incluido – V.A.T.included

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-Brûlé mit roten Früchten und knusprigen Panetone-Krümeln	8,00
Torrija (Milchtoast) mit Karamellcreme, Mandarineneis 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	Ajo	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	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				
Ceviche de corvina con agua de tomate, maracuyá, coco y maíz					X									
Terrina de foie con manzana en texturas y brioche de pan de especias	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		
Sepia con cebollas asadas, setas y emulsión salsa Mery	X		X					X		X				X
Pata de pulpo a la brasa con muhammara y alioli de ajo asado	X		X					X						
Alcachofas en texturas con jamón ibérico y su gallega y yema curada	X		X							X			X	
Vieiras con velo ibérico romesco de ajo negro y portobello	X	X												
Mollejas de cordero con setas, rabanito y croutons	X		X				X		X					
Gambeta roja al ajillo con cremoso de boletus	X	X												
Ostra al natural														X
Ostra en escabeche especiado templado			X											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
Fideà de pato y setas	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
Atún rojo soasado con: almendra, tomate, cítricos y aceituna	X			X		X		X				X		
Rodaballo con suquet de gambeta blanca	X	X		X					X					X
Pescado lonja espalda tomate seco,piparras,almendra,sepias		X		X				X						X
Bacalao confitado con pil-pil de boniato y puerro confitado					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 taboulé	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 bimi, cremoso de coliflor y ajitos fritos								X						
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						
Creme brûlé de vainilla bourbon, frutos rojos, migas crujientes panetone	X		X					X						
Torrija con crema quemada, helado de mandarina y crumble	X		X					X	X					
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						

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
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 primaveral y helado de lichi							X							
Helados artesanos			X			X	X							
Sorbet 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 -20º C DURANTE 24 H.

Y LOS COCINADOS SE CALIENTAN A 60º C EN EL NÚCLEO.

R.D. 1420/2006

abr-25