

restaurant

casa carmela



10 ANYS

CARTA

Español



MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

Ostra francesa "Guillardeau" al natural

Quisquilla marinada

Espárragos con vinagreta de salazones

Buñuelo de bacalao con titaina

Fritura de pescaditos

PRINCIPAL

Paella valenciana (por encargo)

o

Arroz del senyoret

POSTRE

Torrija

o












Flan de toda la vida

55€





Servicio de pan incluido, café y bebidas no incluidas

Precio con IVA

De la Huerta

Ensalada valenciana (Lechuga, tomate, huevo, bonito, zanahoria, cebolla, aceitunas)	 	14,50€
Tomate raff del terreno con tronco de bonito		15,00€
Esgarrat de pimiento con bacalao seco y mojama	 	18,00€
Moluscada Casa Carmela (Hueva, gamba, pulpo, mejillones y verduras)	     	22,00€





Al natural (unidad)

Ostra francesa Guillardau		4,75€
Ostra francesa Royal		5,75€
Ostra Natalie & Sébastien		4,50€
Trilogía de ostras francesas		14,00€








En salazón

Jamón ibérico 100% bellota Señorío de Montanera DO Extremadura		25,00€
5 Quesos valencianos 4 de cabra 1 de oveja	 	15,00€
Quesos internacionales (100gr) Blue Stilton (leche de vaca pasteurizada) Comté Elegance 12 meses y Morbier (leche de vaca cruda)	 	12,00€
Surtido de salazones (2 pax) Lomos de bonito, mojama y capellanes brasa Huevas de Maruca y atún rojo	 	18,00€
Mojama de atún extra (100gr)	  	12,00€
Mojama de atún rojo de almadraba (50 gr)	  	13,00€
Hueva de atún de almadraba (50 gr)	  	15,00€
Anchoa del Cantábrico (unidad)		3,65€
Boquerones en vinagre (10 lomos)	 	12,00€
Pulpo seco torrat de Cullera	 	16,00€
Jamón del mar		20,00€




















Con concha

Navaja gallega a la plancha (10 und)		17,50€
Clotxina del mediterraneo		16,00€
Tellina de la costa valenciana		18,00€
Cañaila XXL		24,00€

A la plancha o cocido

Pulpo a la brasa Con parmentier de patata y crema de pimientos	 	19,50€
Tallarín de sepia Con crema de coliflor trufada y panceta ibérica	 	17,00€
Sepionet a la plancha	 	20,00€
Espardenyas "pepino de mar" a la brasa		26,00€
Quisquilla de Santa Pola cocida (100 gr)	 	15,00€
Gamba rayada del Mediterráneo (100 gr)		220€/Kilo
Cigala de tronco a la plancha (100gr)		160€/Kilo
Bogavante azul Mediterráneo (500 gr Aprox.) Plancha/ salteado con ajitos		100€/Kilo
Langosta de playa (500 gr Aprox.) Plancha/ salteado con ajitos		120€/Kilo

En fritura

Calamar de playa a la andaluza	  	20,00€
Calamar de playa a la romana	   	20,00€
Puntilla de calamar de playa, con pimientos de padrón, salsa Romesco y mayonesa de tinta	  	19,00€
Fritura de pescaditos Salmonete, Palaya, Boquerón y Pescadilla		16,00€
Gambas peladas al ajillo	 	15,00€
Croquetas de jamón ibérico con parmesano (6 unid)	  	16,00€
Buñuelos de bacalao con titaina (6 unid)	  	13,50€

Arroces a la leña

Precio por ración, mínimo 2 personas

De fondo de pescado

(con trocitos de rape, sepia y calamar)





Arroz negro		23,00€
Marisco con gamba y cigala		24,00€
"Senyoret" con cola de gamba pelada		23,00€
Fideuá tradicional (Gamba y Cigala Enteras y fideo del N°4)		23,00€
Fideuá fina y pelada (Colitas de gamba y fideo del N°2)		22,00€
Fideuá negra Fina con Sepionets		23,00€
Arroz de rape y alcachofas		26,00€
Arroz de "rojos" con carabineros XL		35,00€
Bogavante azul del Mediterráneo		42,00€
Langosta de playa		45,00€

Por encargo

Paella valenciana		23,50€
<small>Pollo, conejo, pato, judía ferradura, alcachofa, garrofón y caracoles</small>		
Arroz de Verduras		18,00€

Arroces caldosos










Precio por ración, mínimo 2 personas

Marisco con gamba y cigala		22,00€
Caldoso de bogavante azul		42,00€
Caldoso de langosta de playa		45,00€
Meloso de pulpo		19,00€
<small>Con gambas, calabaza y ajos tiernos</small>		
Pato y foie, setas de temporada y alcachofas		18,00€


Carnes

Solomillo de ternera		24,00€
Chuletitas de cordero lechal		17,00€
Mollejas de ternera con ajetes y coliflor trufada		16,00€

Pescados

Lubina salvaje a la plancha		28,00€
Rodaballo a la brasa		75€/Kilo
Mero a la plancha		30,00€
Lenguado a la plancha		65€/Kilo
Nougat de Rap en salsa "all i pebre"	   	24,00€
Rape entero a la brasa		25,00€

Guarniciones para carnes y pescados

Lechuga rizada escarola con tomate cherry y cebolleta		5,00€
Pimientos del piquillo confitados en aceite de oliva		7,00€
Patatas mini al horno con romero		6,50€
Patatas fritas con pimientos de padrón		5,50€
Verduras de temporada salteadas		6,50€
Servicio de pan		2,10€
Disponemos de pan SIN gluten		2,10€

