

restaurant
casa carmela | 1❁❁ ANYS

restaurant
casa carmela | 1❁❁ ANYS

CARTA

Español

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

Ostra francesa

Quisquilla marinada

Moluscada Casa Carmela

Albóndigas de bacalao

Vieiras con parmentier trufada

PRINCIPAL

Paella valenciana (por encargo)

o

Arroz del senyoret

POSTRE

Torrija de pan quemao

o












Flan de toda la vida

58€

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€
Esgarrat de pimiento con bacalao seco y mojama	 	18,00€
Tomate rosa de Altea con bonito		15,00€
Moluscada Casa Carmela Pulpo, navajas, gamba, mejillones y verduritas	      	18,00€




Al natural (unidad)

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








En salazón

Jamón ibérico 100% bellota		26,00€
Señorío de Montanera DO Extremadura		
5 Quesos valencianos 3 de cabra 2 de oveja	 	15,00€
Quesos internacionales (100gr)	 	12,00€
Blue Stilton (leche de vaca pasteurizada) Comté Elegance 12 meses y Morbier (leche de vaca cruda)		
Surtido de salazones (2 pax)	 	18,00€
Lomos de bonito, mojama y capellonet a la brasa Huevas de merluza, huevas de maruca y atún rojo		
Mojama de atún rojo de almadraba (50 gr)	  	13,00€
Mojama de atún extra (100gr)	  	12,00€
Huevo de atún de almadraba (50 gr)	  	15,00€
Pulpo seco torrat		16,00€
Anchoa del Cantábrico		3,65€
Boquerones en vinagre		12,00€





Con concha

Berberechos de la ría		19,00€
Navajas gallegas (8 unid)		17,00€
Cañaíllas XXL		4,15€

A la plancha o cocido

Pulpo a la brasa		19,50€
Con parmentier de patata y crema de pimientos		
Tallarín de sepia		17,00€
Con crema de coliflor trufada y panceta ibérica		
Sepionets a la plancha		17,50€
Espardenya a la brasa (unidad)		6,00€
Quisquilla de Santa pola (100 gr)		18,00€
Cigala de tronco (100gr)		18,00€
Bogavante azul Nacional (500 gr Aprox.)		100€/Kilo
Plancha/ salteado con ajitos		
Langosta de playa (500 gr Aprox.)		120€/Kilo
Plancha/ salteado con ajitos		

En fritura



Calamar de playa a la andaluza		20,00€
Calamar de playa a la romana		20,00€
Ortiguilla de mar en tempura		19,00€
Gamba blanca de Cullera peladas al ajillo		18,00€
Albóndigas de bacalao con pisto		13,50€
Croquetas de jamón ibérico y parmesano		16,00€

Arroces a la leña

Precio por ración, mínimo 2 personas. Arroz a mesa completa

De fondo de pescado

(con trocitos de sepia y calamar)















Arroz negro con rape y sepionet		23,00€
Marisco con gamba, langostino y cigala		25,00€
“Senyoret” con rape cola de gamba pelada		23,00€
Fideuá tradicional (Gamba, langostino y Cigala Enteras y fideo del N°4)		25,00€
Fideuá fina y pelada (Rape, colitas de gamba y fideo del N°2)		22,00€
Fideuá Negra Fina con rape y Sepionets		23,00€
Arroz de Corvina con gamba		30,00€
Arroz de Rojos con rape		33,00€
Bogavante azul nacional		42,00€
Langosta de playa		47,00€

Por encargo

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

Arroces caldosos






Precio por ración, mínimo 2 personas

Marisco con langostino gamba y cigala	   	24,00€
Caldoso de bogavante azul	   	42,00€
Caldoso de langosta de playa	   	47,00€
Meloso de pulpo	 	19,00€
Con gambas, calabaza y ajos tiernos		
Pato y foie, setas de temporada, judía ferradura y alcachofas		18,00€

Carnes


Solomillo de ternera		24,00€
Mollejas de ternera con coliflor y trufa		18,00€
Chuletitas de cordero lechal		18,00€

Pescados

Rodaballo		75€/Kilo
Lubina (ración)		24,50€
Lenguado		80€/Kilo
Rape entero a la brasa		25,00€
Nougat de rape		24,00€

Guarniciones

se servirán únicamente 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 fritas con pimientos de padrón	5,50€
Mini patatas al horno con romero 	6,50€
Verduras de temporada salteadas	6,50€
Servicio de pan	2,10€
Disponemos de pan SIN gluten	2,10€

