

restaurant
casa carmela | 1   ANYS

CARTA

Valencià



MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRANTS

Ostra francesa "Guillardeau" al natural

Quisquilla marinada

Moluscada Casa Carmela

Bunyol d'abadejo amb titaina

Fritada de peixos

PRINCIPAL

Paella valenciana (per encàrrec)

o

Arròs del senyoret

POSTRE

Llesques amb ou de pa torrat amb gelat d'orxata

Fla d'ou











55€

Servici de pa inclòs, café i begudes no incloses





Preu amb IVA

29/04/2024















De l'Horta

Ensalada valenciana (Lletuga, tomata, ou, tonyina, carlota, ceba i olives)	 	14,50€
Tomata raff del terreny amb tronc de tonyina		15,00€
Esgarrat de pimentó amb abadejo sec i moixama	 	18,00€
Moluscada Casa Carmela	    	22,00€




Al natural (unitat)

Ostra francesa Guillaudeau		4,75€
Ostra francesa Royal		5,75€
Ostra Natalie & Sébastien		4,50€
Trilogia d'ostres franceses		14,00€














En saladura

Pernil ibèric 100% bellota		25,00€
Señorío de Montanera DO Extremadura		
5 formatges valencians 4 de cabra 1 d'ovella	 	15,00€
Formatges internacionals (100gr)	 	12,00€
Blue Stilton (llet de vaca pasteuritzada)		
Comté Elegance 12 mesos i Morbier (llet de vaca crua)		
Assortit de salades (2 pax)	 	18,00€
Llomellets de tonyina, moixama, capellonet brasa, ous de Maruca, i tonyina roja		
Moixama de tonyina extra (100gr)	 	12,00€
Moixama de tonyina roja d'almadrava (50 gr)	 	13,00€
Ous de tonyina d'almadrava (50 gr)	 	15,00€
Anxova del Cantàbric (unitat)		3,65€
Aladroc en vinagre (10 lloms)	 	12,00€
Polp sec torrat de Cullera		16,00€
Pernil del mar		20,00€




















Amb closca

Navalla gallega a la planxa (10und)		17,50€
Petxines del terreny agotat		18,00€
Caragols de punxes cuits		24,00€

A la planxa o cuit

Polp a la brasa Amb parmentier de creïlla i crema de pimentó	 	19,50€
Tallarines de sèpia Amb crema de col trufada i cansalada ibèrica	 	17,00€
Sepionet de la puntxa	 	20,00€
Espardenya "cogombre de mar"		26,00€
Quisquilla de Santa Pola cuita (100 gr)	 	15,00€
Gamba ratllada del Mediterrani (100 gr)		22,00€
Cigala de tronc a la planxa (100 gr)		16,00€
Bogavant blau del mediterrani (500 gr aprox.) Planxa/ saltejat amb allets		100€/Kilo
Llangosta de platja (500 gr aprox.) Planxa/ saltejada amb allets		120€/Kilo

En fritura

Calamar de platja a la andaluza	  	20,00€
Calamar de platja a la romana	   	20,00€
Puntilla de calamar de platja amb pimentons del padró, salsa romesco i maionesa de tinta agotat	  	19,00€
Fritura de pescaditos Salmonete, Rap, aladroc i pescadilla		16,00€
Gambes pelades amb allada	 	15,00€
Croquetes amb pernil ibèric i parmesà (6 unid.)	  	16,00€
Mini Buyols de abadejo amb titaina (6 unid.)	  	13,50€

Arrossos a llenya

Preu per ració, mínim 2 persones

De fons de peix

(amb trossets de rap, sèpia i calamar)

Arròs negre		23,00€
Marisc amb gamba i cigala		24,00€
Senyoret amb cua de gamba pelada		23,00€
Fideuà tradicional (Gamba i cigala senceres i fideu 4)		23,00€
Fideuà fina i pelada (cuetes de gamba i fideu del 2)		22,00€
Fideuà negra fina amb sepionets		23,00€
Arròs de rap i carxofes		26,00€
Arròs de rojos, amb carabiners XL		35,00€
Bogavant blau del Mediterrani		42,00€
Llangosta de Platja		45,00€

Per encàrrec

Paella valenciana 23,50€
 Pollastre, conill, ànec, fesol de ferradura, carxofa, garrofó i caragols


Arròs de Verdures 18,00€
 De temporada

Arrossos caldosos

Preu per ració, mínim 2 persones

Marisc amb gamba i cigala		22,00€
Caldós de bogavant blau		42,00€
Caldós de llangosta de platja		45,00€
Melós de polp, gambes, carabassa i alls tendres		19,00€
Ànec i foie, amb bolets de temporada i carxofes		18,00€


Carns

Rellomet de vedella amb verdures de temporada		24,00€
Xulletes de corder de llet		17,00€
Lleterola de vedella amb allest i floricol trufada		16,00€

Peixos

Turbot a la brasa		75€/Kilo
Mero a la planxa		30,00€
Llobarro a la planxa		28,00€
Rap sencer a la brasa		25,00€
Nougat de Rap en salsa "all i pebre"	   	24,00€

Guarnicions per a carns i peixos

Encisam escarola amb tomaca cherry i ceba tendra		5,00€
Pimentons del piquillo en oli d'oliva		7,00€
Creilles mini al forn amb romer		6,50€
Creilles fregides amb pimentons del padrón		5,50€
Verdures de temporada salteadas		6,50€
Servici de pa		2,10€
Disposem de pa sense gluten		2,10€