



Casa  
  
Salvador  
RESTAURANTE



## ALLERGENKENNZEICHNUNG



## AUFMERKSAMKEIT

Bei Fragen zu Allergenen oder möglichen Variationen Ihres Gerichts wenden Sie sich an Ihren Kellner.

Casa



Salvador

RESTAURANTE

## VORSPEISEN, SNACKS UND KALTE SALATE

- |   |             |         |
|---|-------------|---------|
| 1. Brot mit Tomaten und Olivenöl  | 1           | 2,00 €  |
| 2. Tomate Carpaccio mit Thunfisch, Ritzel und Basilikum   | 4 8 12      | 15,00 € |
| 3. Komplett mit Tomaten, Salat, Thunfisch, Spargel und Anchovis   | 4 12        | 10,00 € |
| 4. Spezial Valencianischer Salat  | 3 4 12      | 8,00 €  |
| 5. Frische und zarte Salattblätter mit Quarkkäse, Muskatell Marmelade, Nüsse, Apfel und Himbeerevinaigrette | 7 8 12      | 9,50 €  |
| 6. Frischer Kabeljausalat, marinierte Zucchini und Zitrusmayonnaise   | 3 4 8       | 11,00€  |
| 7. Valencianischer Esgarrat Salat mit Paprika, Aubergine mit Thunfisch und Stockfisch                       | 3 4 12      | 12,00 € |
| 8. Geräucherte Sardine auf knusprige Maisfladen mit Tomaten und Kalamata Oliven (Einheit)                   | 1 4 8 10 12 | 5,00 €  |
| 9. Anchovis Top Quality / Gold Serie  | 4 12        | 16,00 € |
| 10. Sardellen mit Tomaten   | 4 12        | 11,00 € |
| 11. Valencianischer Esgarrat Salat Toastbrot mit Paprika und gegrillte Meeräsche nach "Estany Art"(Einheit) | 1 4 7       | 5,00 €  |
| 12. Thunfisch Carpaccio mit Parmensankäse, Ritzel und Trüffelöl   | 4 7 8       | 17,00 € |
| 13. Iberischer Eichel Schinken D.O. Guijuelo  | 1 8 12      | 21,00 € |
| 14. Ente Leberblock Foie und hausgemachte Marmelade   | 1 8 12      | 16,00 € |
| 15. Muscheln bei niedrige Temperatur mit gepökelte Miesmuscheln, Algen und Plankton Mayonnaise              | 3 12 14     | 16,00 € |



I.V.A. INKLUSIVE

## VORSPEISEN UND WARMER HAUPTSPESIEN

16. Unsere typische Tintenfischringe	1 3 12 14	13,00 €
17. Gebratene Aale mit Olivenöl, Knoblauch und Peperoni	4	16,00 €
18. Meeräsche Krokette mit Tartarasauc	1 3 4 7 12	11,00 €
19. Kabeljau Krokette	1 4 8 12	10,00 €
20. Marinierte und gebratene Sardellen	1 4 12	13,00 €
21. Gebratene und bemehlte kleine Tintenfische	1 14	16,00 €
22. Artischocke mit iberischem Schinken und Aubergine (jahreszeitlich)	1 3	12,00 €
23. Frisch gegrillter Tintenfisch / frischer Kalamar aus dem Fischmarkt	3 8 12 14	14,00 €
24. Gedünstete Muscheln mit Knoblauch und Zitrone	12 14	14,00 €
25. Knoblauchgarnelen	2 12	18,00 €
26. Frisch gegrillter Tintenfisch / Sepie aus Cullera	3 8 12 14	14,00 €
27. Eier mit Foie und Trüffel	3 12	19,00 €
28. Jakobsmuschel mit Krebs (Schalentiere) und Zitrusfrüchte	4 12 14	19,00 €
29. Gebratene weisse Garnelen, Kaisergranate mit zartem Knoblauch	2	18,00 €
30. Kleine gebratene Fische	1 4	17,00 €
31. Tellmuscheln mit Merysauce	12 14	14,00 €
32. Eier mit Glasale (150 gr.) <i>Je nach Markt</i>	3 4	
33. Rote Garnele aus Denia <i>Je nach Markt</i>	2	
34. Gegrillter Tintenfisch / Oktopus mit Gemüsesalat	14	18,00 €
35. Gegrillter Tintenfisch mit eigener Tinte	3 8 12 14	19,00 €
36. Kleine Tintenfische mit zartem Bohnen	12 14	19,00 €
37. Venusmuscheln mit Scampis	1 2 12 14	22,00 €
38. Kartoffelgericht		8,00 €



I.V.A. INKLUSIVE

## PAELLA REIS REZEPTE

39. Paella aus Cullera (Meerbarbefilet, Garnelen, kleine Tintenfische mit Meerefrüchten)	2 4 14	23,00 €
40. Valencianische Paella (Hühnchen, Kaninchen und Gemüse)		16,00 €
41. Gemischte Paella (Hühnchen und Meerefrüchte)	2 4 14	17,00 €
42. Paella mit Meerefrüchten	2 4 12 14	18,00 €
43. Paella mit Blumenkohl und Kabajau	2 4 12	16,00 €
44. Paella mit Garnelen	2 4 12 14	29,00 €
45. Paella mit Ente, Aale und Schnecken	4 12 14	20,00 €
46. Paella mit Rochen und frischer Knoblauch	2 4	18,00 €
47. Paella aus "Reguerot" (Fleischloser Teller, Artischockenherzen, junger Knoblauchtriebe und Lauch)	12	18,00 €
48. Eintopf Paella mit selbstgemachte Brühe	1 3 7 8 9	16,00 €
49. Paella mit Gemüse		16,00 €
50. PKonferenz Paella (Kaninchen, Pilze und Trüffel)		20,00 €
51. Paella mit Zwiebel und Kabeljau	2 4 12	17,00 €
52. Paella mit Huhn, Rippen und mageres Fleisch Bällchen	1 3 7 8	17,00 €
53. Paella de señoret (geschälte Meerefrüchte)	2 4 12 14	17,00 €
54. Typischer Reis Fisch und Meerefrüchte (Muscheltopf)	2 4 12 14	16,00 €
55. Schwarzer Reis	2 4 12 14	16,00 €
56. Paella mit Schweinefleisch und Gemüse		17,00 €
57. Paella mit Meeresalgen, Seeteufel und Plankton	2 4	19,00 €
58. Paella mit Herzmuscheln, zarte Bohnen und Seeteufel	2 4 14	19,00 €
59. Paella Don Pedro (Seebarsch, Artischocken und Glasaale )	2 4	35,00 €
60. Hummer-Paella	2 4 14	24,00 €



## TYPISCHE REISGERICHTE UND KLEBRIGER REIS

61. Reis mit Ente und Aal	4 12	20,00 €
62. Der cremiger Reis Reguerot	12	20,00 €
63. Reis mit Kaninchen und Schnecken	12 14	18,00 €
64. Reis mit Kaninchen, Pilze und Trüffel		20,00 €
65. Reis mit Seeteufel, Kaisergranat und Pilze	2 4 12 14	24,00 €
66. Reis mit Langust	2 4 12 14	30,00 €
67. Reis mit Hummer	2 4 12 14	24,00 €
68. Reis mit Krabben	2 4 12 14	20,00 €
69. Reis nach Semannart	2 4 12 14	22,00 €
70. Reis nach Argilesart (Titenfisch mit eigenem Melsasauce, Gemüse und kleine Jakobsmuscheln)	2 3 12 14	22,00 €
71. "All i pebre Art" In Knoblauch-Pffefer Sauce mit Aale	2 4 8 12 14	16,00 €
72. Nach Espardenya Art (Kartoffeln, Aale, Kaninchen und Eier)	3 4	20,00 €
73. (Nudel - Paella) Nudelgericht mit Fisch	1 2 3 4 12 14	18,00 €
74. Reis nach "Allipebrat Art" (Reis, Kartoffeln, Glosaale und Aal)	2 4 8 12 14	35,00 €
75. Kabeljau Reis mit Artichocken und Plankton	2 4 12	24,00 €
76. Suppe aus Krebse und Schalentiere nach Weisswein Geschmack	1 2 3 4 12 14	17,00 €



## FISCHE

77. Schmackhafte Seebarsch Salz Rezept 4 25,00 €  
(min. 2 Personen, Preis pro Person, Kochzeit 45 Minute )
78. Gebackener Steinbutt 4 23,00 €
79. Seezungenfilet mit Orangen 1 4 7 8 12 25,00 €
80. Kabeljau in Knoblauch-Sauce 4 8 12 20,00 €
81. Meerbrassen mit Gemüse und Herzmuscheln 4 14 21,00 €
82. Meerbarbenfilets mit Sahne Chili Sauce 4 14 18,00 €
83. Eintopf von Fisch und Meerefrüchten 1 2 4 8 12 14 30,00 €  
(min. 2 Personen/ Preis pro Person)

## FLEISCH

84. Rinderfilet Foie mit Apfel 1 12 24,00 €
85. Gebackene Kleine Milchlammkoteletts mit zartem Knoblauch 18,00 €
86. Gegrilltes Entrecot vom Alm Ochs mit feinen Kräutern 20,00 €
87. Gebackenes Kaninchen bei niedriger Temperatur mit  
Gemüsesalat 17,00 €

## KINDERTELLER

88. Knusprige Hähnchenstreifen mit Pommes 1 3 7 12,00 €



I.V.A. INKLUSIVE

## NACHTISCH / DESSERT

89. Obst nach Jahreszeiten		5,00 €
90. Orange mit Zucker, Zimt und Muskatel	12	5,00 €
91. Zitronensorbet oder Orangensorbet	1 6 7 8 12	5,50 €
92. Carpaccio aus Ananas Sirup , Safran-Eis mit Olivenöl und Ritzel	7 8	5,00 €
93. Unser Käsepudding	3 7 8	6,00 €
94. Unser Eierpudding	3 7 8	5,00 €
95. Schokoladenkuchen mit Ritzel und Mandel Haselnüsse Praliné	1 3 6 7 8	7,00 €
96. Schokoladenmousse	1 3 7	6,00 €
97. Turrón Tiramisú	1 3 5 7 8	7,00 €
98. Geröstete Zitrone crème mit Erdbeereis	7	6,00 €
99. Hausgemachtes Eis (Fragen Sie uns bitte nach Geschmacksrichtungen und Allergene)	8	6,00 €
100. Schokolade Coulant (15 minutos)	1 3 7 8	7,00 €
101. Nahrungsergänzungsmittel von Sauce		1,00 €
102. Wegbringen		0,40 €



I.V.A. INKLUSIVE

## BIERSORTEN

1/3 Amstel	2,50 €
1/3 Amstel oro	3,00 €
1/3 Amstel oro O'O	3,00 €
1/3 Aguila	2,50 €
1/3 Aguila ohne Filter	3,00 €
1/3 Heineken	3,50 €
1/3 Heineken O'O	3,50 €
1/3 Cruzcampo ohne Gluten	2,50 €
Paulaner	4,00 €
Bierkrug	12,00 €
Panzer	5,00 €
Extra	3,50 €
Doppelt	2,50 €
Stock	2,00 €
Radler Krug	12,00 €
Doppelt Radler	2,50 €

## KAFFEEGETRÄNKE

Kaffee, kleiner Milchkaffee und Teegetränke (Kräuteraufguss)	1,80 €
Milchkaffee	2,00 €
Kaffee mit Kondensmilch	2,00 €
Ein Glas Milch	1,70 €
Cola cao	2,00 €
Kaffee mit Cognac, Weinbrand, Likör verfeinert	2,20 €
verbrannter Kaffee mit Schuss	2,50 €
Irischer Kaffee	8,00 €

## GETRÄNKE

Wasser 1 L	3,00 €
Wasser 0,50 cl.	2,50 €
Wasser Vichy 0,50 cl.	2,50 €
Limonadenflasche	2,20 €
Getränkedosen	2,50 €
Weißweinglas	4,00 €
Rotweinglas	4,50 €
Sangria-Krug	15,00 €
1/2 Sangria-Krug	8,00 €
Sangria-Glas	4,50 €
Extra roter Sommer	4,00 €
Ladron de lunas	3,00 €
Cazalla	2,00 €
Limonade	2,50 €
Bitter Tónica	2,20 €
Soft	2,50 €
Natürlicher Soft	3,00 €



## APERITIVOS

Cazalla Cervero	2,00 €
Fino Tio Pepe	3,00 €
Kamille La Guita	3,00 €
Wermut Ohlala	4,00 €
Wermut Yzaguirre Weiß Reserve	4,50 €
Wermut Yzaguirre Rote Reserve	4,50 €
Wermut St. Petroni Rote	4,50 €
Wermut Martini Rote	4,00 €
Wermut Martini Weiß	4,00 €
Wermut Martini trockenenes Weiß	4,00 €
Campari	4,50 €
Ricard	4,50 €
Noval Fine Ruby	4,00 €



**MEDALLA AL MÉRITO TURÍSTICO EN EL SECTOR DE LA HOSTELERÍA**

premio  
**Cavanilles de Turismo**



**PREMIO EMPRESARIO DEL AÑO 2010**



L'Estany de Cullera - Valencia, España  
Tel. 96 172 01 36 - Fax. 96 173 22 48  
[casasalvador@casasalvador.com](mailto:casasalvador@casasalvador.com)  
[www.casasalvador.com](http://www.casasalvador.com)