

ALLERGENKENNZEICHNUNG



ENTHÄLT GLUTEN

1



KREBSTIERE

2



EIER

3



FISCHE

4



ERDNÜSSE

5



SOJA

6



MILCHPRODUKTE

7



TROCKENFRÜCHTE

8



SELLERIESTANGE

9



SENF

10



SESAM

11



SULFITE

12



LUPINE

13



WEICHTIERE

14

AUFMERKSAMKEIT

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





VORSPEISEN, SNACKS UND KALTE SALATE

1. Brot mit Tomaten und Olivenöl 1 2,50 €
2. Valencianische Tomate mit Thunfischbauch, Pinienkernen und Basilikum 4 8 12 16,00 €
3. Komplette mit Tomaten, Salat, Thunfisch, Spargel und Anchovis 4 12 12,00 €
4. Spezial Valencianischer Salat 3 4 12 9,00 €
5. Frische und zarte Salattblätter mit Quarkkäse, Muskatell Marmelade, Nüsse, Apfel und Himbeerevinaigrette 7 8 12 10,50 €
6. Frischer Kabeljausalat, marinierte Zucchini und Zitrusmayonnaise 3 4 8 12,00 €
7. Valencianischer Esgarrat Salat mit Paprika, 3 4 12 13,00 €
8. Geräucherte Sardine auf knusprige Maisfladen mit Tomaten und Kalamata Oliven (Einheit) 1 4 8 10 12 6,00 €
9. Anchovis Top Quality / Gold Serie 4 12 18,00 €
10. Sardellen mit Tomaten 4 12 12,00 €
11. Valencianischer Esgarrat Salat Toastbrot mit Paprika und gegrillte Meeräsche nach "Estany Art"(Einheit) 1 4 7 6,00 €
12. Thunfisch-Carpaccio mit Parmesan, Pinienkernen und Trüffelöl 4 7 8 18,00 €
13. Iberischer Eichel Schinken D.O. Guijuelo 1 8 12 23,00 €
14. Ente Leberblock Foie und hausgemachte Marmelade 1 8 12 17,00 €
15. Muscheln bei niedrige Temperatur mit gepökelte Miesmuscheln, Algen und Plankton Mayonnaise 3 12 14 17,50 €

***Jede zusätzliche Sauce 1€**



I.V.A. INKLUSIVE

VORSPEISEN UND WARME HAUPTSPESSEN

16. Unsere typische Tintenfischringe	1 3 12 14	14,00 €
17. Aal gebraten in Olivenöl, Knoblauch und Chili	4	17,00 €
18. Meeräschenkroketten mit Sauce Tartar	1 3 4 7 12	12,00 €
19. Kabeljau-Kroketten	1 4 8 12	11,00 €
20. Gebratene marinierte Anchovis	1 4 12	14,00 €
21. Gebratene, bemehlte Baby-Tintenfische	1 14	17,00 €
22. Artischocke mit iberischem Schinken und Aubergine (Saison)	1 3	13,00 €
23. Gegrillter Tintenfisch vom Fischmarkt	3 8 12 14	16,00 €
24. Gedämpfte Muscheln mit Knoblauch und Zitrone	12 14	15,00 €
25. Knoblauch-Garnelenschwanz	2 12	19,00 €
26. Gegrillter Cullera-Tintenfisch	3 8 12 14	15,00 €
27. Eier mit Gänsestopfleber und Trüffel	3 12	20,00 €
28. Jakobsmuschel-Cay mit Txangurro und Zitrusfrüchten	4 12 14	20,00 €
29. Gebratene weiße Garnelen, Langustinen und zarter Knoblauch	2	20,00 €
30. Kleine gebratene Fische	1 4	18,00 €
31. Tellmuscheln mit Merysauce	12 14	15,00 €
32. Eier mit Glasaale (150 gr.) Je nach Markt	3 4	
33. Rote Garnele aus Denia Je nach Markt	2	
34. Gegrillter Oktopus mit Gemüse	14	20,00 €
35. Gegrillter Tintenfisch in seiner eigenen Tinte	3 8 12 14	20,00 €
36. Baby-Tintenfisch mit Babybohnen	12 14	20,00 €
37. Kartoffelgericht	1 2 12 14	9,00 €



Auf Anfrage

Minimum 2 Portionen Preis pro Person / Maximum 2 Paellas pro Tisch

PAELLA REIS REZEPTE

38. Paella aus Cullera (Meerbarbefilet, Garnelen, kleine Tintenfische mit Meerefrüchten)	2 4 14	23,00 €
39. Valencianische Paella (Hühnchen, Kaninchen und Gemüse)		17,50 €
40. Gemischte Paella (Hühnchen und Meerefrüchte)	2 4 14	18,50 €
41. Paella mit Meerefrüchten	2 4 12 14	19,00 €
42. Paella mit Blumenkohl und Kabajau	2 4 12	17,00 €
43. Paella mit Hummer	2 4 12 14	30,00 €
44. Paella mit Ente, Aal und Schnecken	4 12 14	21,00 €
45. Paella vom Rochen mit zartem Knoblauch	2 4	19,00 €
46. Paella aus "Reguerot" (Fleischloser Teller, Artischockenherzen, junger Knoblauchtriebe und Lauch)	12	19,00 €
47. Eintopf Paella mit selbstgemachte Brühe	1 3 7 8 9	17,00 €
48. Paella mit Gemüse		17,00 €
49. PKonferenz Paella (Kaninchen, Pilze und Trüffel)		21,00 €
50. Paella mit Zwiebeln und frischem Kabeljau	2 4 12	18,00 €
51. Paella mit Huhn, Rippen und mageres Fleisch Bällchen	1 3 7 8	18,00 €
52. Paella de señoret (geschälte Meerefrüchte)	2 4 12 14	18,00 €
53. Reis a banda	2 4 12 14	17,00 €
54. Schwarzer Reis	2 4 12 14	17,00 €
55. Paella mit magerem Fleisch und Gemüse		18,00 €
56. Paella mit Seetang, Seeteufel und Plankton	2 4	20,00 €
57. Paella mit Herzmuscheln, Saubohnen und Seeteufel	2 4 14	20,00 €
58. Paella Don Pedro (Wolfsbarsch, Artischocken und Glasac)	2 4	36,00 €
59. Hummer-Paella	2 4 14	25,00 €
60. (Nudel - Paella) Nudelgericht mit Fisch	1 2 3 4 12 14	19,00 €



I.V.A. INKLUSIVE

TYPISCHE REISGERICHTE UND KLEBRIGER REIS

61. Reis mit Ente und Aal	4 12	21,00 €
62. Weicher Reis mit Reguerot	12	21,00 €
63. Kaninchen und Schnecken Reis	12 14	19,00 €
64. Reis mit Kaninchen, Pilzen und Trüffeln		21,00 €
65. Reis mit Seeteufel, Langustinen und Pilzen	2 4 12 14	25,00 €
66. Reis mit Langust	2 4 12 14	31,00 €
67. Hummer-Reis	2 4 12 14	25,00 €
68. Reis mit Krabben	2 4 12 14	21,00 €
69. Reis nach Semannart	2 4 12 14	23,00 €
70. Reis nach Argilesart (Titenfisch mit eigenem Melsasauce, Gemüse und kleine Jakobsmuscheln)	2 3 12 14	23,00 €
71. "All i pebre Art" In Knoblauch-Pffefer Sauce mit Aale	2 4 8 12 14	17,00 €
72. Nach Espardenya Art (Kartoffeln, Aale, Kaninchen und Eier)		21,00 €
73. Reis nach "Allipebrat Art" (Reis, Kartoffeln, Glosaale und Aal)	2 4 8 12 14	36,00 €
74. Kabeljau Reis mit Artichocken und Plankton	2 4 12	25,00 €
75. Suppe aus Krebse und Schalentiere nach Weisswein Geschmack	1 2 3 4 12 14	18,00 €



FISCHE

76. Schmackhafte Seebarsch Salz Rezept 4 26,00 €
(min. 2 Personen, Preis pro Person, Kochzeit 45 Minute)
77. Gebackener Steinbutt 4 24,00 €
78. Seezungenfilet mit Orangen 1 4 7 8 12 26,00 €
79. Kabeljau in Knoblauch-Sauce 4 8 12 21,00 €
80. Meerbrassen mit Gemüse und Herzmuscheln 4 14 25,00 €
81. Meerbarbenfilets mit Sahne Chili Sauce 4 14 25,00 €
82. Eintopf von Fisch und Meerefrüchten 1 2 4 8 12 14 30,00 €
(min. 2 Personen/ Preis pro Person)

FLEISCH

83. Rinderfilet Foie mit Apfel 1 12 25,00 €
84. Gebackene Kleine Milchlammkoteletts mit zartem Knoblauch 19,00 €
85. Gegrilltes Entrecot vom Alm Ochs mit feinen Kräutern 21,00 €
86. Gebackenes Kaninchen bei niedriger Temperatur mit
Gemüsesalat 18,00 €

KINDERTELLER

87. Knusprige Hähnchenstreifen mit Pommes 1 3 7 12,00 €
88. Rindfleisch-Burger mit Pommes frites 14,00 €



I.V.A. INKLUSIVE

NACHTISCH / DESSERT

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



BIERSORTEN

1/3 Amstel	3,00 €
1/3 Amstel oro	3,00 €
1/3 Amstel oro O'O	3,00 €
1/3 Aguila	3,00 €
1/3 Aguila sin filtrar	3,00 €
1/3 Heineken	3,50 €
1/3 Heineken O'O	3,50 €
1/3 Cruzcampo sin gluten	3,00 €
Paulaner	5,00 €
Jarra Cerveza	14,00 €
Tanque	7,00 €
Extra	3,50 €
Doble	2,50 €
Jarra Radler	12,00 €
Doble Radler	2,50 €
1/3 Radler	3,00 €

GETRÄNKE

Agua 1 L	3,00 €
Agua 0,50 cl.	2,50 €
Agua Vichy 0,50 cl.	2,50 €
Refresco botella	2,50 €
Copa Vino Blanco	4,00 €
Copa Vino Tinto	4,50 €
Jarra Sangría	15,00 €
Vaso Sangria	4,50 €
Extra Tinto verano	4,00 €
Ladron de manzanas	3,00 €
Cazalla	2,00 €
Gaseosa	2,50 €
Bitter Tónica	2,50 €
Zumo	2,50 €
Zumo Natural	3,50 €

KAFFEEGETRÄNKE

Kaffee, kleiner Milchkaffee	1,80 €
und Teegetränke (Kräuteraufguss)	
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 €



APERITIVOS

Cazalla Cervero	2,00 €
Fino Tio Pepe	4,50 €
Manzanilla La Guita	4,50 €
Vermut Ohlala	4,50 €
Vermut Yzaguirre Blanco Reserva	6,00 €
Vermut Yzaguirre Rojo Reserva	6,00 €
Vermut Martini Rojo	5,00 €
Vermut Martini Blanco	5,00 €
Vermut Martini Blanco Seco	5,00 €
Campari	7,00 €
Ricard	5,00 €
Noval Fine Ruby	6,00 €
Vermut Lustau Rojo	6,00 €
Vermut Perucci Blanco	6,00 €



I.V.A. INKLUSIVE

L'Estany de Cullera - Valencia, España
Tel. 96 172 01 36 - Fax. 96 173 22 48
casasalvador@casasalvador.com
www.casasalvador.com