

Canta



ALÉRGENOS



CONTIENE GLUTEN

1



CRUSTACEOS

2



HUEVOS

3



PESCADO

4



CACAHUETES

5



SOJA

6



LÁCTEOS

7



FRUTOS SECOS

8



APIO

9



MOSTAZA

10



SÉSAMO

11



SÚLFITOS

12



ALTRAMUCES

13



MOLUSCOS

14

ATENCIÓN

Para cualquier duda sobre los alérgenos o posible variación en su plato, consultarle con su camarero/a.



Casa



Salvador

RESTAURANTE

ENSALADAS Y ENTRANTES FRÍOS

- | | | |
|--|-------------|---------|
| 1. Pan de pueblo con tomate | 1 | 2,50 € |
| 2. Tomate valenciano con ventresca de atún, piñones y albahaca | 4 8 12 | 16,00 € |
| 3. Completo de tomate, lechuga, atún, esparrago y anchoa | 4 12 | 12,00 € |
| 4. Ensalada valenciana especial | 3 4 12 | 9,00 € |
| 5. Ensalada de hojas frescas con requesón, mermelada de moscatel, nueces, manzana y vinagreta de frambuesa | 7 8 12 | 10,50 € |
| 6. Ensalada de bacalao fresco , calabacin marinado y mahonesa de citricos | 3 4 8 | 12,00€ |
| 7. Esgarrat de pimiento y berenjena con atún y mojama | 3 4 12 | 13,00 € |
| 8. Sardina ahumada sobre tortita de maíz y tomate con aceitunas Kalamata (unidad) | 1 4 8 10 12 | 6,00 € |
| 9. Anchoas serie oro | 4 12 | 18,00 € |
| 10. Boquerones con tomate | 4 12 | 12,00 € |
| 11. Tosta de Esgallat de pimiento asado con lisa del Estany (unidad) | 1 4 7 | 6,00 € |
| 12. Carpaccio de atún con parmesano, piñones y aceite de trufa | 4 7 8 | 18,00 € |
| 13. Jamón ibérico de bellota D.O. Guijuelo | 1 8 12 | 23,00 € |
| 14. Bloc de foie de pato con mermeladas caseras | 1 8 12 | 17,00 € |
| 15. Navajas a baja temperatura con mejillones escabechados, algas y mahonesa de plancton | 3 12 14 | 17,50 € |

***Cualquier salsa extra 1€**



I.V.A. INCLUIDO

ENTRANTES Y APERITIVOS CALIENTES

16. Nuestros calamares a la romana	1 3 12 14	14,00 €
17. Anguilas fritas en aceite de oliva, ajo y guindilla	4	17,00 €
18. Croquetas de lisa con salsa tártara	1 3 4 7 12	12,00 €
19. Croquetas de bacalao	1 4 8 12	11,00 €
20. Boquerones adobados fritos	1 4 12	14,00 €
21. Chipirones enharinados fritos	1 14	17,00 €
22. Alcachofa con jamón ibérico y berenjena (temporada)	1 3	13,00 €
23. Calamaret de la lonja a la plancha	3 8 12 14	16,00 €
24. Mejillones al vapor con ajo y limón	12 14	15,00 €
25. Cola de gambón al ajillo	2 12	19,00 €
26. Sepia de Cullera a la plancha	3 8 12 14	15,00 €
27. Huevos con foie y trufa	3 12	20,00 €
28. Cayo de Vieira con txangurro y cítricos	4 12 14	20,00 €
29. Salteada de gamba blanca, cigalitas y ajos tiernos	2	20,00 €
30. Fritura de pescadito de lonja	1 4	18,00 €
31. Tellinas con salsa Mery	12 14	15,00 €
32. Huevos con angulas (150 gr.) <i>Según mercado</i>	3 4	
33. Gamba roja de Denia <i>Según mercado</i>	2	
34. Pulpo a la parrilla con verduritas	14	20,00 €
35. Sepionet en su tinta a la plancha	3 8 12 14	20,00 €
36. Chipirones con habitas tiernas	12 14	20,00 €
37. Plato de patatas		9,00 €



Por encargo

Mínimo 2 raciones Precio por persona / Máximo 2 paellas por mesa

ARROCES EN PAELLAS

38. Paella de Cullera (filete de salmónete, figatells de escorpa, langostinos y chopito)	2 4 14	23,00 €
39. Paella Valenciana (pollo, conejo y verduras)		17,50 €
40. Paella mixta (pollo y mariscos)	2 4 14	18,50 €
41. Paella de marisco	2 4 12 14	19,00 €
42. Paella de coliflor y bacalao fresco	2 4 12	17,00 €
43. Paella de langosta	2 4 12 14	30,00 €
44. Paella de pato, anguila y caracoles	4 12 14	21,00 €
45. Paella de raya con ajos tiernos	2 4	19,00 €
46. Paella de reguerot (pato deshuesado, corazones de alcachofa, ajos tiernos y ajos puerros)	12	19,00 €
47. Paella de puchero	1 3 7 8 9	17,00 €
48. Paella de verduras		17,00 €
49. Paella de congreso (conejo, setas y trufa)		21,00 €
50. Paella de cebolla y bacalao fresco	2 4 12	18,00 €
51. Paella de pollo, costillas y pelotitas de magro	1 3 7 8	18,00 €
52. Paella de señolet (marisco pelado)	2 4 12 14	18,00 €
53. Arroz a banda	2 4 12 14	17,00 €
54. Arroz negro	2 4 12 14	17,00 €
55. Paella de magro y verduritas		18,00 €
56. Paella de algas marinas, rape y plancton	2 4	20,00 €
57. Paella de berberechos, habitas tiernas y rape	2 4 14	20,00 €
58. Paella Don Pedro (lubina, alcachofas y angulas)	2 4	36,00 €
59. Paella de bogavante	2 4 14	25,00 €
60. Fideuà	1 2 3 4 12 14	19,00 €



I.V.A. INCLUIDO

Por encargo

Mínimo 2 raciones Precio por persona / Máximo 2 arroces por mesa

ARROCES MELOSOS Y CALDOSOS. PLÁTOS TÍPICOS

61. Arroz de pato y anguila	4 12	21,00 €
62. Arroz meloso de reguerot	12	21,00 €
63. Arroz de conejo y caracoles	12 14	19,00 €
64. Arroz de conejo, setas y trufa		21,00 €
65. Arroz de rape, cigalitas y setas	2 4 12 14	25,00 €
66. Arroz de langosta	2 4 12 14	31,00 €
67. Arroz de bogavante	2 4 12 14	25,00 €
68. Arroz de cangrejos	2 4 12 14	21,00 €
69. Arroz Marinero	2 4 12 14	23,00 €
70. Arroz Argiles (Sepia, con su melsa, verduritas y zamburiñas)	2 3 12 14	23,00 €
71. All i pebre de anguilas	2 4 8 12 14	17,00 €
72. Espardenya (patata, anguilas, conejo y huevo)	3 4	21,00 €
73. Arroz allipebrat (arroz, patata, angula y anguila)	2 4 8 12 14	36,00 €
74. Arroz de kokotxas de bacalao, alcachofas y plancton	2 4 12	25,00 €
75. Sopa de crustáceos y moluscos al aroma de vino blanco	1 2 3 4 12 14	18,00 €
Sugerencia: Paella de Parpatana (Atún)		25,00 €



I.V.A. INCLUIDO

PESCADOS

76. Lubina a la sal 4 26,00 €
(min. 2 personas, precio por persona, tiempo de cocción 45 minutos)
77. Rodaballo a la espalda 4 24,00 €
78. Lenguado a la naranja 1 4 7 8 12 26,00 €
79. Bacalao al ajo blanco 4 8 12 21,00 €
80. Atún rojo con cebolla y habitas 4 14 25,00 €
81. Lomo de rape con espárragos trigueros 4 14 25,00 €
82. Zarzuela de pescado y marisco 1 2 4 8 12 14 30,00 €
(mínimo 2 personas, precio por persona)

CARNES

83. Solomillo de ternera al foie con manzana 1 12 25,00 €
84. Chuletitas de cordero lechal con ajitos 19,00 €
85. Entrecot de buey trinchado 21,00 €
86. Conejo asado a baja temperatura con verduritas 18,00 €

PLATO INFANTIL

87. Tiras de pollo crujiente con patatas fritas. 1 3 7 12,00 €
88. Hamburguesa de ternera con patatas 14,00 €



POSTRES

89. Fruta del tiempo		5,00 €
90. Naranja preparada con azúcar, canela y moscatel	12	5,00 €
91. Sorbete de limón o mandarina	1 6 7 8 12	5,50 €
92. Carpaccio de piña en almíbar de azafrán con helado de aceite de oliva y piñones	7 8	5,00 €
93. Nuestro flan de queso	3 7 8	6,00 €
94. Flan de huevo	3 7 8	5,00 €
95. Tarta de chocolate piñones y praliné de avellanas	1 3 6 7 8	8,00 €
96. Mus de chocolate	1 3 7	6,00 €
97. Tiramisú de turrón	1 3 5 7 8	7,00 €
98. Crema de limón tostada con helado de fresas	7	7,00 €
99. Helados caseros (consultar sabores y alérgenos)	8	6,00 €
100. Coulant de chocolate (15 minutos)	1 3 7 8	7,00 €
101. Suplemento de cualquier salsa		1,00 €
102. Tarta Ferrero		7,00 €
103. Torrija con helado de leche merengada		6,00 €



CERVEZAS

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 €

CAFÉS

Café, Cortado e Infusiones	1,80 €
Café con Leche	2,00 €
Bombón	2,00 €
Vaso de Leche	1,70 €
Cola cao	2,00 €
Carajillo	2,20 €
Carajillo Quemado	2,50 €
Café Irlandés	8,00 €

BEBIDAS

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 €



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 €



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

premio
**Cavanilles
de Turismo**

**DIPLOMA DE HONOR
AL TURISMO DE LA
GENERALITAT VALENCIANA**

**PREMIO EMPRESARIO
DEL AÑO 2010**



I.V.A. INCLUIDO

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