

ALLERGÈNES



CONTIENT DU GLUTEN

1



CRUSTACÉS

2



ŒUFS

3



POISSON

4



ARACHIDE

5



SOJA

6



LAIT

7



FRUITS SECS

8



CÉLERI

9



MOUTARDE

10



SÉSAME

11



SULFITES

12



GRAINES DE LUPIN

13



MOLLUSQUES

14

ATTENTION

Pour toute question sur les allergènes ou les éventuelles variations de votre plat, interrogez votre serveur.





SALADES ET HORS-D'OEUVRES FROIDS

1. Pain de campagne à la tomate	1	2,50 €
2. Tomate Valencienne avec ventrèche de thon, pignons et basilic	4 8 12	16,00 €
3. Complet de tomate, laitue, thon, asperge et anchois	4 12	12,00 €
4. Salade Valencienne spéciale	3 4 12	9,00 €
5. Salade de feuilles fraîches avec fromage Brousse, confiture de raisins muscat, noix, pomme et vinaigrette à la framboise	7 8 12	10,50 €
6. Salade de morue fraîche, courgettes marinées et mayonnaise aux agrumes	3 4 8	12,00€
7. "Esgarrat" de poivrons et aubergines grillés avec thon et Boutargue	3 4 12	13,00 €
8. Sardine fumée sur crêpe de maïs et tomate avec olives Kalamata (unité)	1 4 8 10 12	6,00 €
9. Anchois série or	4 12	18,00 €
10. Anchois à la tomate	4 12	12,00 €
11. Tartine de "Esgallat" de poivron grillé avec mullet de l'Étang (unité)	1 4 7	6,00 €
12. Carpaccio de thon au parmesan, pignons et huile de truffe	4 7 8	18,00 €
13. Jambon Ibérique de Gland AOC Guijuelo	1 8 12	23,00 €
14. Bloc de foie gras de canard avec confitures maison	1 8 12	17,00 €
15. Couteaux à basse température avec moules marinées, algues et mayonnaise de plancton	3 12 14	17,50 €



TVA INCLUSE

HORS-D'OEUVRES ET APÉRITIFS CHAUDS

16. Nos calamars panés	1 3 12 14	14,00 €
17. Anguilles frites à l'huile d'olive, ail et piment rouge	4	17,00 €
18. Croquettes de mullet avec sauce tartare	1 3 4 7 12	12,00 €
19. Croquettes de morue	1 4 8 12	11,00 €
20. Anchois daubés, frits	1 4 12	14,00 €
21. Petits calamars enfarinés, frits	1 14	17,00 €
22. Artichaut avec jambon ibérique et aubergine (saison)	1 3	13,00 €
23. Petit calamar direct de la criée au grill	3 8 12 14	16,00 €
24. Moules à la vapeur avec ail et citron	12 14	15,00 €
25. Queue de crevette à l'ail	2 12	19,00 €
26. Seiche de Cullera grillée	3 8 12 14	15,00 €
27. Œufs au foie gras et truffe	3 12	20,00 €
28. Coquille Saint-Jacques avec araignée de mer et agrumes	4 12 14	20,00 €
29. Sauté de gamba blanche, petites langoustines et aillots	2	20,00 €
30. Friture de petits poissons de la criée	1 4	18,00 €
31. Tellines à la sauce Mery	12 14	15,00 €
32. Œufs aux civelles (150 g.) Selon le marché	3 4	
33. Gamba rouge de Denia Selon le marché	2	
34. Pieuvre grillée avec légumes	14	20,00 €
35. Seiche à l'encre grillée	3 8 12 14	20,00 €
36. Petits calamars avec fèves tendres	12 14	20,00 €
37. Plat de pommes de terre		9,00 €



Sur demande

Minimum 2 portions Prix par personne / Maximum 2 paellas par table

RIZ EN PAELLAS

38. Paella de Cullera (filet de rouget, crépinettes d'escorpa, gambas et petits calamars)	2 4 14	23,00 €
39. Paella Valencienne (poulet, lapin et légumes)		17,50 €
40. Paella mixte (poulet et fruits de mer)	2 4 14	18,50 €
41. Paella aux fruits de mer	2 4 12 14	19,00 €
42. Paella au chou-fleur et morue	2 4 12	17,00 €
43. Paella de langouste	2 4 12 14	30,00 €
44. Paella de canard, anguille et escargots	4 12 14	21,00 €
45. Paella de raie aux aillet	2 4	19,00 €
46. Paella de reguerot (canard désossé, cœurs d'artichauts, aillet et poireaux tendres)	12	19,00 €
47. Paella de pot-au-feu	1 3 7 8 9	17,00 €
48. Paella de légumes		17,00 €
49. Paella de congrès (lapin, champignons sauvages et truffe)		21,00 €
50. Paella d'oignon et morue	2 4 12	18,00 €
51. Paella de poulet, côtes et boulettes de maigre de porc	1 3 7 8	18,00 €
52. Paella de señolet (fruits de mer décortiqués)	2 4 12 14	18,00 €
53. Riz a banda (à part)	2 4 12 14	17,00 €
54. Riz noir	2 4 12 14	17,00 €
55. Paella de maigre de porc avec légumes		18,00 €
56. Paella d'algues, baudroie et plancton	2 4	20,00 €
57. Paella de coques, fèves tendres et baudroie	2 4 14	20,00 €
58. Paella Don Pedro (loup de mer, artichauts et civelles)	2 4	36,00 €
59. paëlla au homard	2 4 14	25,00 €
60. Fideua (paella de vermicelle aux fruits de mer)	1 2 3 4 12 14	19,00 €



TVA INCLUSE

RIZ MOELLEUX ET PLATS TYPIQUES

61. Riz au canard et anguille	4 12	21,00 €
62. Riz moelleux de reguerot	12	21,00 €
63. Riz de canard et escargots	12 14	19,00 €
64. Riz de canard et escargots		21,00 €
65. Riz de baudroie, langoustines et champignons sauvages	2 4 12 14	25,00 €
66. Riz de langouste	2 4 12 14	31,00 €
67. Riz de homard	2 4 12 14	25,00 €
68. Riz de crabes	2 4 12 14	21,00 €
69. Riz Marin	2 4 12 14	23,00 €
70. Riz Argiles (seiche avec sa rate, légumes et pétoncles)	2 3 12 14	23,00 €
71. Ail et Piment (ragoût d'anguilles)	2 4 8 12 14	17,00 €
72. Espardenya (pommes de terre, anguilles, lapin et œuf)	3 4	21,00 €
73. Riz allipebrat (riz, pomme de terre, civelles et anguille)	2 4 8 12 14	36,00 €
74. Riz de kokotxas de morue, artichauts et plancton	2 4 12	25,00 €
75. Soupe de crustacés et mollusques arôme au vin blanc	1 2 3 4 12 14	18,00 €



POISSONS

76. Loup de mer au sel 4 26,00 €
(min. 2 personnes, prix par personne, temps de cuisson 45 minutes)
77. Turbot grillé 4 24,00 €
78. Sole à l'orange 1 4 7 8 12 26,00 €
79. Morue à l'ail blanc 4 8 12 21,00 €
80. Daurade aux légumes et coques 4 14 25,00 €
81. Dos de rouget au jus de praires 4 14 25,00 €
82. Zarzuela de poissons et fruits de mer 1 2 4 8 12 14 30,00 €
(min. 2 personnes, prix par personne)

VIANDES

83. Filet de veau au foie gras de pomme 1 12 25,00 €
84. Côtelettes d'agneau de lait aux ailletts 19,00 €
85. Entrecôte de bœuf tranchée 21,00 €
86. Lapin rôti à basse température avec légumes 18,00 €

ASSIETTE ENFANT

87. Lanières de poulet croustillantes avec frites 1 3 7 12,00 €
88. Hamburger de bœuf avec frites 14,00 €



TVA INCLUSE

DESSERTS

89. Fruits de saison		5,00 €
90. Orange au sucre, cannelle et muscat	12	5,00 €
91. Sorbet au citron ou à la mandarine	1 6 7 8 12	5,50 €
92. Carpaccio d'ananas au sirop de safran avec glace à l'huile d'olive et pignons	7 8	5,00 €
93. Notre flan de fromage	3 7 8	6,00 €
94. Flan à l'œuf	3 7 8	5,00 €
95. Gâteau au chocolat, pignons et praliné de noisettes	1 3 6 7 8	8,00 €
96. Mousse de chocolatte	1 3 7	6,00 €
97. Tiramisu de nougat	1 3 5 7 8	7,00 €
98. Crème brulée de citron avec glace à la fraise	7	7,00 €
99. Glaces maison (consulter les parfums et les allergènes)	7	6,00 €
100. Fondant de chocolat (15 minutes)	8	7,00 €
101. Gâteau Ferrero	1 3 7 8	7,00 €
102. Torrija avec glace au lait meringuée		6,00 €



TVA INCLUSE

BIÈRES

1/3 Amstel	2,50 €
1/3 Amstel oro	3,00 €
1/3 Amstel oro 0'0	3,00 €
1/3 Aguila	2,50 €
1/3 Aguila sans filtre	3,00 €
1/3 Heineken	3,50 €
1/3 Heineken 0'0	3,50 €
1/3 Cruzcampo sans gluten	2,50 €
Paulaner	4,00 €
Pichet Bière	12,00 €
Réservoir	5,00 €
Supplémentaire	3,50 €
Double	2,50 €
Pression	2,00 €
Pichet Radler	12,00 €
Double Radler	2,50
1/3 Radler	€3,00€

CAFÉS

Petit noir, noisette et infusions	1,80 €
Café au lait	2,00 €
Noisette au lait concentré sucré	2,00 €
Verre de lait	1,70 €
Cola cao	2,00 €
Café arrosé	2,20 €
Café arrosé brûlé	2,50 €
Café Irlandais	8,00 €

BOISSONS

Eau 1 L	3,00 €
Eau 0,50 cl.	2,50 €
Eau Vichy 0,50 cl.	2,50 €
Bouteille de soda	2,50 €
Verre à vin blanc	4,00 €
Verre à vin rouge	4,50 €
Pichet de sangria	15,00 €
1/2 Pichet de sangria	8,00 €
Verre à sangria	4,50 €
Été extra rouge	4,00 €
Ladron de Manzanas	3,00 €
Cazalla	2,00 €
Un soda	2,50 €
Bitter Tónica	2,50 €
jus	2,50 €
jus naturel	3,50 €



TVA INCLUSE

APÉRITIFS

Cazalla Cervero	2,00 €
Fino Tio Pepe	3,00 €
Camomille La Guita	3,00 €
Vermouth Ohlala	4,00 €
Vermouth Yzaguirre Blanco Reserva	4,50 €
Vermouth Yzaguirre Rojo Reserva	4,50 €
Vermouth St. Petroni Rojo	4,50 €
Vermouth Martini Rojo	4,00 €
Vermouth Martini Blanco	4,00 €
Vermouth Martini Blanco Seco	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**



TVA INCLUSE

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