

# CARTA

## ENTRANTES

Pan y alioli.	1,50€ p/p
"Tomacat" y queso fresco de búfala.	12,00€
Mullaoret de tomate del terreno, capellans, encurtidos, queso feta, piñones y vinagreta de tomate seco.	12,00€
Ensalada de canónigos, tomate del terreno, jamón de pato, polvo de naranja y aceite de albahaca.	12,00€
Ensalada de la Giralda: brotes tiernos, tomate, encurtidos, atún, huevo duro, zanahoria y maíz.	12,00€
Escalivada de verduras y mojama.	12,00€
Bacalao marinado.	12,00€
Sepia con salsa de la abuela.	14,00€
Salazones tradicionales de nuestra tierra.	16,00€
Gambas rayadas salteadas con ajos tiernos (6 unidades).	18,00€
Pata de pulpo a la brasa.*	20,00€
Patatas bravas crujientes con salsas 100% artesanas.	7,00€
Coques de Dacsá de "gamba amb bleda" ó de huevo y atún.	3,00€/Ud.
Anchoa del Cantábrico.	3,00€/Ud
Atún en escabeche.	3,00€/Ud

## CARNE

Entrecot de ternera gallega 350-400gr. madurada +30 días.	25,00€
Chuletitas de cordero lechal.	18,00€
Cochinillo a baja temperatura con salsa bordelesa.	18,00€

## PESCADO

Rodaballo con verduras.	20,00€
Lubina con nuestra salsa verde y verduras.	16,00€



## A R R O C E S (MÍNIMO 2 PERSONAS. ARROZ POR MESA)

### *Del mar*

Arroz negro.	13,00€
Arroz a banda.	13,00€
Arroz con espinacas y boquerones.	14,00€
Arroz con cebolla y bacalao (opción coliflor).	14,00€
Arroz mediterráneo.*	15,00€
Arroz con raya, cangrejos y ajos tiernos.	16,00€
Paella de marisco.*	16,00€
Arroz con bogavante.*	24,00€
Arroz meloso de pescado variado de nuestra lonja.	15,00€
Arroz caldoso de hueva de sepia, garbanzos y acelgas.	16,00€

### *De la tierra y el mar*

Paella mixta.	15,00€
Arroz con cigalas y albóndigas.	15,00€

### *De la tierra*

Arroz de pato, setas, ajos tiernos y romero.*	17,00€
Paella de carne (costilla, pollo, albóndigas) y verduras.	14,00€
Arroz seco de costillas, garbanzo y morcilla.	14,00€
Arroz con panceta, albóndigas y alcachofas.	14,00€
Arroz de conejo y caracoles (seco o caldoso).	15,00€
Paella de verduras.	14,00€
Arroz al horno.	15,00€
Arroz caldoso de pollo de corral y setas.	15,00€
Arroz caldoso de carne (costilla, pollo, albóndigas) y verduras.	14,00€
Arròs amb fesols i naps (solo preparado bajo reserva y en temporada de frío).	16,00€

## F I D E U Á

Fideuá tradicional.	15,00€
Fideuá negra.	15,00€
Fideuá de pato y foie.*	17,00€
Fideuá de verduras.	14,00€



# ALÉRGENOS

TODOS LOS ALÉRGENOS AQUÍ SEÑALADOS SON GENERALES Y CADA RECETA PUEDE TENER LIGEROS CAMBIOS, POR ESO ES TOTALMENTE NECESARIO QUE SI PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA LO COMENTE EN EL RESTAURANTE ANTES DE TOMAR EL PEDIDO. GRACIAS.



## ENTRANTES

- **Tomacat:** Lácteos y pescado.
- **Mullaoret de tomate del terreno, capellans, encurtidos, queso feta, piñones y vinagreta de tomate seco:** Lactosa, pescado, frutos secos.
- **Ensalada de la Giralda:** Huevo y pescado.
- **Escalivada:** Pescado.
- **Bacalao marinado:** Pescado.
- **Sepia en salsa de la abuela:** Frutos secos, pescados y posibles trazas de moluscos y crustáceos.
- **Salazones tradicionales:** Pescado y frutos secos.
- **Gambas rayadas:** Marisco.
- **Pata de pulpo a la brasa:** Pescado y posibles trazas de moluscos y crustáceos.
- **Patatas bravas:** Gluten y huevo.
- **Coques de dacsá, de gambas y acelgas:** Gluten y crustáceos.
- **Coques de dacsá, de atún, huevo y tomate:** Gluten, huevo y pescado.
- **Anchoa del Cantábrico:** Pescado.
- **Atún en escabeche:** Pescado.

## PESCADOS

- **Rodaballo:** Pescado.
- **Lubina:** Pescado.

## ARROCES

- **Todos los arroces del mar y la paella mixta contienen:** Pescados, moluscos y crustáceos.
- **El arroz con cigalas y albóndigas contiene:** Gluten, pescado, huevo, moluscos y crustáceos.
- **La paella de carne y verduras, la de panceta y albóndigas; y el arroz caldoso de carne y verduras, contienen:** gluten y huevo.

## POSTRES

No tenemos carta de postres, ya que estos cambian constantemente. Por favor, indicar cualquier alergia para extremar las precauciones.



# MENU



FOR SECURITY, IF YOU SUFFER FROM ANY ALLERGY OR INTOLERANCE, COMMENT IT IN THE RESTAURANT BEFORE PLACING THE ORDER. THANK YOU.

## STARTERS

1. Bread serving with aioli. 1,50€ p/p
2. Tomacat (typical Spanish sauce made of tomatoes, pepper and aubergine with dry tuna fish) and fresh Burrata cheese. 12,00€
3. *Mullaoret*: typical Valencia salad made of local tomatoes, smoked dry blue whiting, pickles, feta cheese, pine nuts and dried tomato vinaigrette. 12,00€
4. Lamb's lettuce salad with local fresh tomatoes, duck ham, orange peel powder and basil oil. 12,00€
5. La Giralda salad: baby mixed leaves, tomatoes, pickles, tuna, carrot, hard-boiled egg and corn. 12,00€
6. Escalivada (roasted red pepper, aubergine and onions) and air-dried tuna. 12,00€
7. Marinated cod. 12,00€
8. Cuttlefish on an almond sauce. 14,00€
9. Traditional and local salt cured fish. 16,00€
10. Sauteed red prawns from Denia with green garlic (6 units). 18,00€
11. Charcoal-grilled octopus' leg.\* 20,00€
12. Patatas bravas: crispy diced potato with homemade sauces. 7,00€
13. *Coques de dacsá*: crunchy baked corn flatbread with shrimps and Swiss chard OR tuna and egg. 3,00€/Unit.
14. Anchovies from the Cantabrian sea. 3,00€/Unit.
15. Tuna in pickled sauce. 3,00€/Unit.

## MEAT DISHES

1. Galician beef steak 350-400gr, +30 days matured. 25,00€
2. Sucking lamb chops. 18,00€
3. Sucking pig cooked at low temperature, in a red-wine reduction. 18,00€

## FISH DISHES

1. Turbot with vegetables. 20,00€
2. Sea bass with our homemade green sauce and fresh vegetables. 16,00€



## RICE (MINIMUM 2 PEOPLE. ONE TYPE OF RICE PER TABLE.)

### *With seafood*

1. Negro: Squid ink Paella with cuttlefish. 13,00€
2. A banda: Paella cooked with fried cuttlefish and rice in fish broth. 13,00€
3. Paella with spinach and anchovies. 14,00€
4. Paella with onion and cod (and cauliflower as an option). 14,00€
5. Mediterráneo: Paella with monkfish tail, cuttlefish, squid and shrimp tails. \* 15,00€
6. Paella with skate, crabs and green garlic. 16,00€
7. Shellfish Paella. \* 16,00€
8. Paella with lobster. \* 24,00€
9. Meloso: Seafood rice similar to risotto in consistency. 15,00€
10. Soupy rice with cuttlefish roe, chickpeas and Swiss chard. 16,00€

### *Mixed rice*

1. Mixed paella (chicken, ribs, shrimps and mussels). 15,00€
2. Paella with Norway lobster and meatballs. 15,00€

### *With meat*

1. Paella with duck, mushrooms, green garlic and rosemary. \* 17,00€
2. Paella with ribs, chicken, meatballs and fresh vegetables. 14,00€
3. Paella with ribs, chickpeas and black pudding. 14,00€
4. Paella with bacon, meatballs and artichokes. 14,00€
5. Rice with rabbit and snails (soupy or dry). 15,00€
6. Paella with vegetables. 14,00€
7. Oven-baked rice with pork, chickpeas, tomatoes, potatoes and black pudding. 15,00€
8. Soupy rice with free-range chicken and mushrooms. 15,00€
9. Soupy rice with ribs, chicken, meatballs and vegetables. 14,00€
10. Soupy rice with white beans, turnips and pork ribs (Previous booking). 16,00€

## FIDEUÁ

1. Traditional fideuá (thick or thin noodles) with seafood. 15,00€
2. Black fideuá with shrimps, squid and its ink. 15,00€
3. Fideuá with duck and foie. \* 17,00€
4. Fideuá with vegetables. 14,00€

# CARTE



PAR SECURITE, SI VOUS SOUFFREZ D'UNE ALLERGIE OU D'UNE INTOLERANCE, COMMENTEZ-LE DANS LE RESTAURANT AVANT DE PASSER LA COMMANDE. MERCI.

## ENTRÉES

1. Pain avec du aïoli. 1,50€ p/p.
2. "Tomacat" (Poêlée de tomate, piment et aubergine avec du thon sec) et fromage de bufflonne frais. 12,00€
3. *Mullaoret*: salade typique de Valence faite avec des tomates autochtones, poisson sec et fumé, pignons, fromage feta, légumes marinées et vinaigrette aux tomates séchés. 12,00€
4. Salade de chanoines avec des tomates autochtones, jambon de canard, poudre d'orange et huile de basilic. 12,00€
5. Salade "La Giralda": pousses tendres, tomate, légumes marinés, thon, oeuf dur, carotte et maïs. 12,00€
6. "Escalivada": piment, aubergine et oignon braisés, et mojama (thon séché). 12,00€
7. Cabillaud mariné. 12,00€
8. Morceaux de seiche avec une sauce maison d'amande. 14,00€
9. Poisson salé traditionnel et local. 16,00€
10. Crevettes rouges de Denia sautées à l'ail tendre (6 unités). 18,00€
11. Cuisse de poulpe braisée. \* 20,00€
12. Bravas: pommes de terre frites avec une sauce 100% artisanale. 7,00€
13. Coques de dacsá: pain plat de blé et maïs croustillant au four aux crevettes et bettes, ou aux thon et oeuf. 3,00€/Unité.
14. Anchois de la mer Cantabrique. 3,00€/Unité.
15. Thon en marinade. 3,00€/Unité.

## VIANDES

1. Entrecôte de boeuf galicien 350-400gr. maturée +30 jours. 25,00€
2. Côtelettes d'agneau de lait. 18,00€
3. Cochon de lait cuisiné à basse température avec sauce Bordelaise. 18,00€

## POISSONS

1. Turbot avec des légumes. 20,00€
2. Loup de mer avec notre propre sauce verte et des légumes. 16,00€





## R I Z (MINIMUM 2 PERSONNES, UN TYPE DE RIZ PAR TABLE)

### *Aux fruits de mer*

1. Negro: Riz noir à l'encre de seiche. 13,00€
2. A banda: Paella cuite avec des seiches frites et du riz au bouillon de poisson. 13,00€
3. Paella aux épinards et anchois. 14,00€
4. Paella aux oignons et morue (et choux-fleurs en option). 14,00€
5. Méditerranéo: Paella avec seiche, calamars et queues de lotte et crevettes. \* 15,00€
6. Paella avec raie, crabes et ail tendres. 16,00€
7. Paella aux fruits de mer. \* 16,00€
8. Paella au homard. \* 24,00€
9. Meloso: Riz moelleux aux fruits de mer. 15,00€
10. Riz en bouillon avec oeufs de seiche, pois chiches et blettes. 16,00€

### *Mixte*

1. Paella mixte (poulet, travers de porc, crevettes et moules). 15,00€
2. Paella aux écrevisses et boulettes de viande. 15,00€

### *À la viande*

1. Paella de canard, champignons, ails tendres et romarin. \* 17,00€
2. Paella avec travers de porc, poulet, boulettes de viande et légumes. 14,00€
3. Paella avec travers de porc, pois chiches et boudin noir. 14,00€
4. Paella avec lard, boulettes de viande et artichauts. 14,00€
5. Riz au lapin et escargots (sec ou en soupe). 15,00€
6. Paella aux légumes. 14,00€
7. Riz au four avec porc, pois chiches, tomates, pommes de terre et boudin noir. 15,00€
8. Soupe de riz au poulet fermier et champignons. 15,00€
9. Soupe de riz avec travers de porc, poulet, boulettes de viande et des légumes. 14,00€
10. Arròs amb fesols i naps: Soupe de riz aux haricots blancs, navets et travers de porc (sous réservation et en hiver). 16,00€

## F I D E U Á

1. Fideuá traditionnelle (nouilles épaisses ou fines) avec des fruits de mer. 15,00€
2. Fideuá noire aux crevettes, calamars et son encre. 15,00€
3. Fideuá avec canard et foie. \* 17,00€
4. Fideua aux légumes. 14,00€

# SPEISEKARTE



## VORSPEISEN

1. Frisches Brot mit Aioli-Soße. 1,50€ p/p
2. Tomacat (soße aus in Olivenöl angebratener Tomate, Paprika und Aubergine mit getrocknetem Thunfisch) und frischem Büffelkäse. 12,00€
3. *Mullaoret*: typisch valencianisches Salat aus lokalen Tomaten, eingelegtem Gemüse, geräuchertem "blauen Wittling", Feta, Pinienkernen an einer Vinaigrette aus getrockneten Tomaten. 12,00€
4. Feldsalat, frische Tomaten aus der Region, Entenschinken, geriebene Orangenschalen und Basilikumöl. 12,00€
5. La Giralda Salat: Gartensalat, Tomate, eingelegtes Gemüse, Thunfisch, hart gekochtes Ei, Karotte und Mais. 12,00€
6. Escalivada (gegrillte rote Paprika, Aubergine und Zwiebel) und luftgetrockneter Thunfisch. 12,00€
7. Mariniertes Kabeljau. 12,00€
8. Sepia in Mandelsoße. 14,00€
9. Gesalzener Fisch (typisch für die Region). 16,00€
10. Rote sautierte Garnelen aus Denia mit grünem Knoblauch (6 Stück). 18,00€
11. Gegrillter Oktopus.\* 20,00€
12. *Bravas*: Knusprig gebratene, gewürfelte Kartoffeln mit hausgemachter Soße. 7,00€
13. *Coques de dacsá*: knusprig gebackene Maisbrotfladen mit Garnelen und Mangold ODER Thunfisch und Ei. 3,00€/Stück
14. Sardellen aus dem Kantabrischen Meer. 3,00€/Stück
15. Mariniertes Thunfisch. 3,00€/Stück

## FLEISCHGERICHTE

1. Galicisches Rindfleisch: Entrecote 350-400g, +30 Tage gereift. 25,00€
2. Lammkotelett. 18,00€
3. bei niedriger Temperatur gegartes Spankerfel an einer Rotweinsauce. 18,00€

## FISCHGERICHTE

1. Steinbutt mit Gemüse. 20,00€
2. Seebarsch mit unserer hausgemachten grünen Sauce und frischem Gemüse. 16,00€



## REIS (FÜR MINDESTENS ZWEI PERSONEN. NUR EIN REISGERICHT PRO TISCH).

### Mit Meeresfrüchten

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Negro: Schwarze Paella mit Sepia, Tintenfisch und dessen Tinte.        | 13,00€ |
| 2. A banda: Paella in Fischbouillon gekocht mit Sepia.                    | 13,00€ |
| 3. Paella mit Spinat und Sardellen.                                       | 14,00€ |
| 4. Paella mit Zwiebeln und Kabeljau (Blumenkohl als mögliche Beilage).    | 14,00€ |
| 5. Mediterráneo: Paella mit Seeteufel, Sepia, Tintenfisch und Garnelen. * | 15,00€ |
| 6. Paella mit Rochen, Krabben und grünem Knoblauch.                       | 16,00€ |
| 7. Paella mit Meeresfrüchten. *   | 16,00€ |
| 8. Paella mit Hummer. *   | 24,00€ |
| 9. Meloso: risottoartiger Reis mit frischem Fisch aus der Region.         | 15,00€ |
| 10. suppenartiger Reis mit Sepia, Kichererbse und Mangold.                | 16,00€ |

### Gemischte Reisgerichte

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Paella mit Hähnchen, Schweinerippchen, Garnelen und Miesmuscheln. | 15,00€ |
| 2. Paella mit Kaiserhummer und Fleischbällchen.                      | 15,00€ |

### Reisgerichte mit Fleisch

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Paella mit Ente, Pilzen, grünem Knoblauch und Rosmarin. *   | 17,00€ |
| 2. Paella mit Schweinerippchen, Hähnchen, Fleischbällchen und Gemüse.  | 14,00€ |
| 3. Paella mit Schweinerippchen, Kichererbse und Blutwurst.   | 14,00€ |
| 4. Paella mit Speck, Fleischbällchen und Artischocke.  | 14,00€ |
| 5. Paella mit Kaninchen und Schnecken (suppenartig oder trocken).  | 15,00€ |
| 6. Paella mit Gemüse.  | 14,00€ |
| 7. gebackener Reis mit Schweinerippchen, Kichererbsen, Tomaten, Kartoffeln, Blutwurst und Knoblauch.                       | 15,00€ |
| 8. suppenartiger Reis mit Freilandhuhn und Pilzen.   | 15,00€ |
| 9. suppenartiger Reis mit Schweinerippchen, Hähnchen, Fleischbällchen und Gemüse.  | 14,00€ |
| 10. suppenartiger Reis mit weißen Bohnen, weiße Rübe, Schweinerippchen (nur im Winter und nur mit Reservierung im Voraus). | 16,00€ |

## FIDEUÁ

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Traditionelle Fideuà (dicke oder feine Suppennudeln) mit Meeresfrüchten. | 15,00€ |
| 2. Schwarze Fideuá mit Garnelen, Tintenfisch und dessen Tinte.              | 15,00€ |
| 3. Fideuá mit Ente und Entenleber. *  | 17,00€ |
| 4. Fideuá mit Gemüse.   | 14,00€ |

WENN SIE AN EINER ALLERGIE ODER INTOLERANZ LEIDEN, KOMMENTIEREN SIE DIES AUS SICHERHEITSGRÜNDEN IM RESTAURANT, BEVOR SIE DIE BESTELLUNG AUFGEBEN. DANKE.