



EL HOGAR DEL PESCADOR

No todo el pescado está vendido.



ENSALADAS

Ensalada César 13.90

Mezclum de lechugas acompañado de pollo crujiente, parmesano, picatostes y salsa César.

Ensalada de queso de cabra 13.90

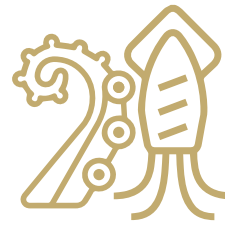
Mezclum de lechugas acompañado de bacon crujiente, tomates cherry, queso de cabra caramelizado regado con crema balsámica.

Ensalada Valenciana Top! 12

La clásica, tomate, lechuga, aceitunas, cebolla tierna y atún.

Ensalada del pescador 10.90

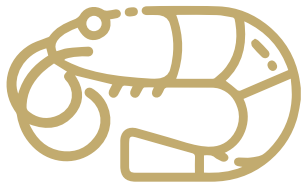
Tomate de la huerta con láminas de ventresca de atún en AOVE y coronada con brotes de rucula.



ENTRANTES

Tomate y "Allioli"	1.20
Panecillo <small>(individual)</small>	1.20
Espencat con mojama	13.90
Ensaladilla Gamba Blanca Top!	9.50
Berenjena a la llama	9.90
Anchoas 0.0 <small>(4 uni.)</small>	13.90
Tellinas <small>(250gr.)</small>	12.90
Mejillones al vapor Top!	11.90
Salteado de gamba blanca	14.90
Pulpo a la parrilla	21.90
Calamar de playa a la plancha	19.90
Sepia a la plancha	16.00
Figatells a la antigua <small>(2uni.)</small>	7.20
Las bravas Top!	8.90
Croquetas de jamón <small>(8uni.)</small>	9
Croquetas de gambas con acelgas <small>(8uni.)</small>	10
Chopitos	11.90
Calamarcitos fritos	13.90
Fritura de pescadito	24.90

MARISCOS



Gambas a la plancha (12 uni.) 44.90

Gamba fresca de la Lonja S/M

Parrillada de marisco (2 per.) 44.90

4 gambas, 4 cigalas, 4 gambones y 1 sepia.

PESCADOS

A LA PLANCHA



Lubina ^{Top!} 18.90

Dorada 17.90

Emperador 16.90

CARNES

A LA PLANCHA



Entrecotte ^{Top!} 20.90

Suprema de pollo 15.90

Secreto 17.90

ARROCES



TODOS NUESTROS ARROCES SE ELBAORAN CON CALDO DE PESCADOS Y MARISCOS FRESCOS DE LA LONJA DE GANDIA Y SOFRITO TRADICIONAL. Todos nuestros arroces pueden ser secos o melosos.

Fideuà de Gandia ^{Top!} 19.50

Fideuà negra 19.90

Arroz a banda 14.00

Arroz negro 15.00

Arroz de marisco 16.50

Arroz del Senyoret 16.90

Arroz de bogavante 19.90

Arroz de gamba roja 21.90

Arroz de pulpo 18.50

Arroz de sepia y galeras 14.50

Arroz de raya y alcachofa 14.50

Arroz de secreto y ajos 15.90

tiernos

Zarzuela de marisco y ^{Top!} 21.90

pescado

Mínimo 2 personas. Un sólo caldero por mesa.
Precio por persona. Sólo a mediodía por encargo.

PARA LOS

PEQUES



Hamburguesa + patatas	9.90
Delicias de pollo + patatas	9.90
Sabroso de merluza + patatas	9.90



EL LADO DULCE

Tarta de queso con mermelada de arándanos y fruta roja	5.90
Tarta de chocolate y sus texturas	5.90
Pudding de calabaza, caramelo salado y creme chantilly	5.50
La NO tarta de limón, crema, crumble y mermelada	5.50
Fruta de temporada	4.50
Flan de huevo de la laia	4.90
Potito de cremoso de café con soletillas	5.50
Sorbete de limón	4.00

¿Cómo podríamos rematar esto?

^{GIN'S} GINEBRAS

Master's	7€
Puerto de Indias	7€
Larios	7€
Master's Pink	7€
Beefeater	7€
Seagram's	8€
Bombay Sapphire	8€
Nordés	9€
Martin Miller's	9€
Hendrick's	10€
Gvine	11€
Brockman's	11€

^{VODKAS} VODKAS

Stolichnaya	7€
Absolut	7€
Grey Goose	11€

^{RUMS} RONES

Barceló	7€
Brugal Añejo	7€
Cacique	7€
Santa Teresa	7€
Bacardi	7€
Barceló Imperial	10€

^{WHISKYS} WHISKYS

Cutty Sark	7€
Jack Daniel's	8€
Glenfiddich 12	9€
Jack Daniel's SB	9€
Chivas 12	9€

También disponemos de licores fuera de carta :)

VINOS



Blancos

Pradorey Castilla y León. Multivarietal.	21.00
Alcorta verdejo D.O. Rueda 85% Verdejo. 15% Sauvignon blanc.	15.00
Marina Alta D.O. Alicante Moscatel de Alejandria	14.90
Bahía de Denia D.O. Alicante Moscatel de Alejandria	15.90
Terra Nova D.O. Rueda 100% Verdejo	14.90
Martín Códax D.O. Rias Baixas 100% Albariño	28.50
Blanc Pescador D.O. Catalunya. Macabeo. Parellada y Xarel·lo	13.90
Mariluna D.O. Valencia. Verdejo 85%. Macabeo 15%	19.00
Pazo San Mauro D.O. Rias Baixas 100% Albariño	42.00
Dominio de Calles Verdejo D.O. Valencia. 100% Verdejo. Semidulce.	17.00
Beio Godello 100% Godello.	21.90

Tintos

La Tribuna D.O. Valencia. Garnacha. Monastrell y Syrah	15.90
Madame Bobalú D.O. Valencia. 100% Bobal	17.50
Adriano D.O. Utiel Requena. Bobal y Merlot	28.00
Azpilicuenta Crianza D.O. Rioja. Tempranillo. Graciano y Mazuelo	22.90
Tunante de Azabache D.O. Rioja. 100% Tempranillo	13.90
Marqués de Vargas Rva. D.O. Rioja. Tempranillo, Mazuelo y Garnacha	47.00
Pago de Capellanes D.O. Ribera del Duero. 100% Tempranillo	49.00
Pradorey Origen D.O. Ribera del Duero. Tempranillo, Cabernet Sauvignon Blanc y Merlot	21.00
Quinta de Tarsus Crianza D.O. Ribera del Duero. 100% Bobal	31.90
Marqués de Cáceres D.O. Rioja. Graciano. Tempranillo y Garnacha	21.00
Conde de San Cristóbal D.O. Ribera del Duero. Tinto fino	26.00
Carramimbre Roble D.O. Ribera del Duero. 90% tinta del pais. 10% cabernet sauvignon	19.90
Alcorta Roble D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.	19.00
Alcorta Crianza D.O. Roja Tempranillo.	16.00

Rosados

Monólogo Rosado D.O. Navarra. Garnacha	13.90
Italian Rosé Italia. Espumoso. Glera y Pinot Noir	14.90
Carramimbre Rosado D.O. Cigales. Tempranillo. Garnacha. Albillo y Verdejo.	16.00

Cavas y Espumosos

Freixenet Blanc de Blancs	12.90
Juve Camps Etiqueta Púrpura	41.00
Dominio de la Vega Reserva Especial	33.90

Plaça de la Mediterrània 1. Puerto de Gandia
@elhogardelpescadorgandia
648 830 794

