



EL HOGAR DEL PESCADOR

20 years cooking the Mediterranean for you

SALADS



<u>Caesar Salad</u>	13.90
Mezclum, crispy chicken, parmesan, dry bread & caesar sauce.	
<u>Goat Cheese Salad</u>	13.90
Mezclum, cherry tomato, bacon crispy & goat cheese.	
<u>Valencia Salad</u> ^(top)	12
Mezclum, tomato, carrot, corn, tuna, olives & asparagus.	
<u>Tomato with tuna belly</u>	10.90

STARTERS



"Espenecat" with "mojama"	13.90
Grilled Octopus ^(top)	21.90
Tellins ^(250gr.)	12.90
Spicy Potatoes	7.90
White shrimp salad	9.50
Croquettes ham ^(6uni.)	7.40
Croquettes white shrimp ^(6uni.)	7.90
"Chopitos" ^(top)	11.90
Grilled Cuttlefish	16.00
Steamed Mussels	11.90
Squids at "Andaluzá" style	13.90
Grilled Squids	19.90

Fried Fish (300gr)	17.00
"Figatells" with mustard ^(2uni.)	7.20
Seafood ^(from Gandia) with shrimp	14.90
Tomatoes and "Allioli"	1.20
Bread ^(uni.)	1.20

SEAFOOD



Grilled Shrimp ^(12.uni.)	44.90
Fresh Shrimp from Gandia	A/M
Seafood Grill ^(2.per.)	44.90
4 Prawns, 4 Cryfish 4 Shrimp & 1 Squid.	

FISH GRILLED



Bass ^(top)	18.90
Bream	17.90
Emperor	16.90

MEATS GRILLED



Entrecotte	20.90
Chicken Breast	15.90
Iberic Secret	17.90

RICES



"Fideuà de Gandia" ^(top)	19.50
Black "Fideuà"	19.90
"A banda" Rice	14.00
Black Rice	15.00
Ray and artichoke rice	14.50
Cuttlefish and Galley rice	14.50
Iberian Secret Rice with Garlic	15.90
Seafood Rice	16.50
"Del senyoret" Rice ^(top)	16.90
Lobster Rice ^(top)	19.90
Red shrimp Rice	21.90
Octopus rice	18.50
Zarzuela seafood	21.90

2 person minimum. A single cauldron per table. Price per person. Only Lunch for booking.

Kids

MEALS



Hamburguer · fries	9.90
Chicken Fingers · fries	9.90
Hake Sticks · fries	9.90

DESSERTS



Cheesecake ●	5.90
Chocolate Cake	5.90
Lemon Cream	5.50
Coffee Cream	5.50
Season's Fruit	4.50
Egg Custard	4.90
Pumpkin Custard	5.50
Lemon sorbet ●	4.00

WINES



<u>White</u>	
Los Arraez Verdil	19.90
D.O. Valencia. 100% Verdil.	
Pazo San Mauro	34.40
D.O. Rias Baixas. 100% Albariño.	
Bahía de Denia	15.90
D.O. Alicante Moscatel de Alejandria	
Froiña	21.00
D.O. Rias Baixas. 100% Albariño	
Cojon de gato	23.00
D.O. Valdeorras. Godello.	
Terra Nova	15.90
D.O. Rueda. 100% Verdejo.	
Terranova Sauvignon Blanc	18.00
D.O. Rueda. Sauvignon Blanc.	
Belondrade Apolonia	36.00
Castilla y León. 100% Verdejo.	
Montecillo blanco	20.90
D.O. Rioja. Fermentado en barrica.	

<u>Rosé</u>	
Marnes Rosado	15.00
D.O. Alicante. Giro.	
Think Pink	18.90
100% Tempranillo. Espumoso.	

<u>Red</u>	
Añares Crianza	17.00
D.O. Rioja. Tempranillo 90%, Garnacha, Mazuelo y Graciano 10%.	
Madame Bobalú	17.50
D.O. Valencia. 100% Bobal	
Adriano	16.90
D.O. Utiel Requena. Bobal y Merlot	
Azpilicueta Crianza	22.90
D.O. Rioja. Tempranillo, Graciano y Mazuelo	
Tunante de Azabache	14.00
D.O. Rioja. 100% Tempranillo	
Pago de Capellanes	35.00
D.O. Ribera del Duero. 100% Tempranillo	
Pradorey Origen	17.00
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo, Cabernet Sauvignon Blanc y Merlot	
Quinta de Tarsus Crianza	24.00
D.O. Ribera del Duero. 100% Bobal	
Marqués de Cáceres	17.00
D.O. Rioja. Graciano, Tempranillo y Garnacha	
7 Parcelas	16.00
D.O. Rioja. Tempranillo y mazueto. Vino de municipio.	
Carramimbre Roble	19.90
D.O. Ribera del Duero. 90% tinta del pais. 10% cabernet sauvignon	
Alcorta Roble	16.00
D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.	

<u>Cavas</u>	
Freixenet	15.00
Blanc de Blancs	
Juve Camps	34.00
Etiqueta Púrpura	
Dominio de la Vega	30.00
Reserva Especial.	
Moscato d' Asti Tosso	19.00
Moscato. Espumoso.	

Plaça de la Mediterrània 1. Puerto de Gandia

@elhogardelpescador

648 830 794

