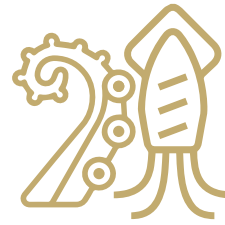




EL HOGAR DEL PESCADOR

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.

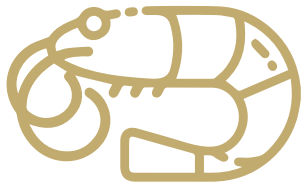
Ensalada del pescador 10.90

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
Espenecat con mojama	13.90
Ensaladilla Gamba Blanca Top!	9.50
Berenjena a la llama	9.90
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!	7.90
Croquetas de jamón <small>(6uni.)</small>	7.40
Croquetas de gambas con acelgas <small>(6uni.)</small>	7.90
Chopitos	11.90
Calamarcitos fritos	13.90
Fritura de pescadito <small>(300gr)</small>	17.00

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

Bahia de Denia D.O. Alicante. Moscatel de Alejandria.	15.90
Los Arraez Verdil D.O. Valencia 100% Verdil	19.90
Pazo San Mauro D.O. Rias Baixas 100% Albarino	34.40
Froiña D.O. Rias Baixas. 100% Albarino	21.00
Cojon de gato D.O. Valdeorras. Godello.	23.00
Terra Nova D.O. Rueda 100% Verdejo	15.90
Terra Nova Sauvignon Blanc D.O Rueda. Sauvignon blanc.	18.00
Belondrade Apolonia Castilla y León. 100% Verdejo.	36.00
Montecillo blanco D.O Rioja Fermentado en Barrica.	20.90

Tintos

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

Rosados

Marnes Rosado D.O. Alicante. Giro.	15.00
Think Pink 100% Tempranillo. Espumoso.	18.90

Cavas y Espumosos

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

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

