



EL HOGAR DEL PESCADOR

No todo el pescado está vendido.



LES CLASSICS

Tomato & "Aïoli" 2.40

Petit pain (individual) 1.80

ENTRÉES FROIDES

Salade de Chèvre 13.90

Mélange de jeunes pousses avec bacon croustillant, tomates cerises, fromage de chèvre caramélisé et crème balsamique

Salade Valencienne 12.00

La classique : tomate, laitue, olives, oignon tendre, carotte, maïs et thon

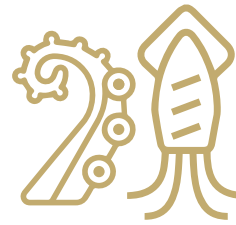
Salade du Pêcheur  10.90

Tomate du potager avec ventrèche de thon à l'huile d'olive vierge extra, surmontée de pousses de roquette

"Espencat" avec thon séché  13.90

Ensaladilla aux crevettes 9.50

Ensaladilla au thon mariné à la sauce soja 12.00



ENTRÉES CHAUDES

Patatas bravas  7.90

Croquettes truffées au jambon (6pcs.) 11.90

Beignets de morue (6pcs.) 11.90

Figatells grillés (2pcs.) 7.20

Moules à la vapeur  13.90

Petits seiches grillées aux fèves 15.90

Seiche grillée 16.00

Poulpe braisé 21.90

Petits seiches frites 11.90

Petits calmars frits 15.00

Friture de poissons (300gr 2people) 16.00

DU POTAGER

Aubergine braisée 13.00

Poireaux confits au gril 15.00

Artichauts grillés 14.90

avec crème de pomme de terre, truffe et joue de porc ibérique.

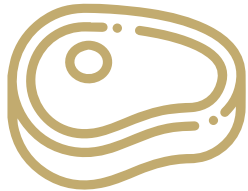


DE LA MER A LA TABLE

Filet de Bar	25.90
Filet de Turbot ^{Top!}	25.90
Calmar frais de la côte	21.90
Chuletón de Thon (2 pers)	30.90

Tous nos poissons sont servis avec purée de pommes de terre et oignons glacés

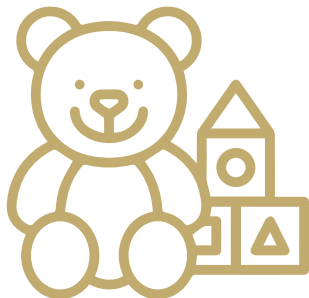
VIANDES



Entrecôte	20.90
Travers de porc ^{Top!}	18.50
Chuletón d'Ávila	27.90

Toutes nos viandes sont servies avec pomme de terre au four et piments de Padrón

POUR LES PETITS



Hamburger + frites	9.90
Escalopes de poulet + frites	9.90
Mini-pizza bacon & cheddar	9.90

RIZ



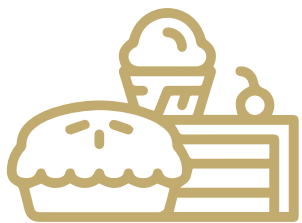
ÉLABORÉS AVEC BOUILLON DE POISSONS ET FRUITS DE MER FRAIS DE LA CRIÉE DE GANDIA ET SOFRITO TRADITIONNEL...
Tous nos riz peuvent être secs ou crémeux.

Fideua de Gandia ^{Top!}	19.50
Fideuà au canard, cèpes et foie gras	22.90
Fideuà crémeuse en ragoût	19.50
Arroz a Banda	14.00
Riz noir ^{Top!}	15.00
Riz du "Senyoret"	16.90
Riz au homard	21.90
Riz aux gambas rouges	21.90
Riz au poulpe et à la tomate séchée	19.90
Zarzuela de poisson & fruits de mer	21.90
Riz aux côtelettes de porc & cèpes	16.90
Paella valencienne	18.40
Riz aux légumes	13.90

UNIQUEMENT LE MIDI. TOUS NOS RIZ, FIDEUÀS ET ZARZUELAS DOIVENT ÊTRE RÉSERVÉS À L'AVANCE LES WEEK-ENDS ET JOURS FÉRIÉS.

minimum 2 personnes. Un seul plat par table. Prix par personne.

Comment pourrions-nous
couronner le tout ?



LE CÔTÉ SUCRÉ

Cheesecake avec confiture de myrtilles	5.90
Gâteau au chocolat et ses textures	5.90
Flan de potiron au caramel & crème chantilly	5.50
Crème au café	5.50
La "Non" tarte au citron: crème crumble & mermelade	5.50
Carrot Cake	5.90
Flan aux œufs	4.90
Sorbet	4.90

GIN

GIN'S

Master's	7€
Master's Pink	7€
Beefeater	7€
Beefeater 0.0	7€
Nordés	9€
Martin Miller's	9€
Hendrick's	10€
Gvine	11€
Brockman's	11€
Malfy	12€

VODKAS

VODKAS

Stolichnaya	7€
Absolut	7€
Grey Goose	11€

RHUMS

RUMS

Barceló	7€
Brugal Añejo	7€
Cacique	7€
Santa Teresa	7€
Bacardi	7€
Havana origen	7€
Havana 7	8€
Barceló Imperial	10€

WHISKYS

WHISKEY

Ballantines	7€
Jameson	8€
Glenfiddich 12	9€
Jack Daniel's SB	9€
Chivas 12	9€
Ballantine's 10	10€

We also haven of menu
liqueurs :)



Blancs

Bahia de Denia D.O. Alicante. Moscatel de Alejandria.	17.90
Mariluna D.O. Valencia 185% Verdejo 15% Macabeo	18.90
Ladrón de Lunas D.O. Utiel Requena. Macabeo y Sauvignon .	17.90
Pazo San Mauro D.O. Rias Baixas 100% Albariño	32.90
Mar de Frades D.O. Rias Baixas 100% Albariño	32.00
Froiña D.O. Rias Baixas. 100% Albariño	22.90
Cojon de gato D.O. Valdeorras. Godello.	24.90
Terra Nova D.O. Rueda 100% Verdejo	17.90
Belondrade Apolonia Castilla y León. 100% Verdejo.	36.00
Full Flap D.O Castilla y León. 100% Albarin blanco.	19.90
Moscato d'Asti Tosso Moscato. Espumoso	19.00

Rouges

Añares Crianza D.O. Rioja. Tempranillo 90%, Garnacha, Mazuelo y Graciano 10%.	17.00
Adriano D.O. Utiel Requena. Bobal y Merlot	18.90
Pago de Capellanes D.O. Ribera del Duero. 100% Tempranillo	40.00
Alcorta Roble D.O. Ribera del Duero. Tempranillo.	16.00
Cerro Anón D.O. Rioja. Tempranillo 85% Mazuelo y Graciano 15%	18.40
7 Parcelas D.O. Rioja. Tempranillo y mazuelo. Vino de municipio.	19.90
Ceres Crianza D.O. Ribera del duero. Tempranillo .	23.00
Carramimbre Roble D.O. Ribera del Duero. 90% tinta del pais.10% cabernet sauvignon	16.90
Ladrón de Lunas D.O. Utiel Requena. Bobal	17.00



Rosés

Fuenteseca Rosado D.O. Utiel Requena. 80% Bobal y 20% Cabernet Sauvignon.	16.00
Think Pink 100% Tempranillo. Espumoso.	18.90

Cavas & Effervescents

Moet & Chandon Imperial	75.00
Dominio de la Vega Reserva Especial	30.00
Idilicum Brut.Macabeo 100%.	19.00

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

