



## Carta



# ENTRADAS

- 1. Ensalada Niçoise** 9,25  
*Salade Niçoise - Niçoise salad* 
- 2. Paté Casero (150 gr.)** 9,50  
*Paté Maison - Home Made Foie gras - Hausgemachte pastete* 
- 3. Boquerones fritos** 8,25  
*Anchois frites - Fried Whitebait*  

- 4. Sopa de Pescado** 11,25  
*Soupe de Poissons - Fish soup - Fish suppe* 
- 5. Taboule (ensalada de couscous)** 8,75  
*Couscous salad* 
- 6. Pulpo a la Gallega** 15,25  
*Poulpe mode de Galice - Octopus Galicia style* 
- 7. Sepia a la Plancha** 13,50  
*Seiche grille - Grilled Squids - Gegrillter tintenfisch* 
- 8. Ancas de Ranas Provenzal** 11,75  
*Cuisses de grenouilles mode Provençale - Frog Legs Provençale*  

- 9. Calamar "tipo escombro"** 10,25  

- 10. Mejillones "Paquebote"** 9,25  
*Moules - Mussel - Miesmuscheln*  

- 11. Pan** 3,25  
*Pain - Bread - Brot*  


IVA incluido

\*\*En terraza primera planta, y en cenas los precios se verán incrementados en un 10%

## CARNES

- |     |   |       |
|-----|---|-------|
| 21. | <b>Cous Cous (Mínimo 2 personas)</b>                                | 17,50 |
|     |   |       |
| 22. | <b>Tajin de cordero (Por encargo, mínimo 2 personas)</b>            | 23,75 |
|     |   |       |
| 23. | <b>Entrecôte a la Plancha</b>                                       | 15,75 |
|     | <i>Entrecôte grillée · Grilled entrecote · Gegrilltes Entrecôte</i> |       |
|     |   |       |
| 24. | <b>Entrecôte a la Pimienta (flambeado)</b>                          | 17,50 |
|     | <i>Entrecôte au poivre · Peppersteak · Pfeffer Rippenstück</i>      |       |
|     |   |       |
| 25. | <b>Entrecôte al Roquefort (flambeado)</b>                           | 18,50 |
|     |   |       |

## PESCADOS

- |     |  |       |
|-----|--|-------|
| 31. | <b>Rape a la Pimienta</b>                                      | 17,50 |
|     | <i>Lotte au poivre · Angler in Pepper sauce</i>                |       |
|     |  |       |
| 32. | <b>Merluza a la Marsellaise</b>                                | 15,50 |
|     |  |       |
| 33. | <b>Bacalao Paquebote</b>                                       | 15,50 |
|     | <i>Morue · Stock Fish</i>                                      |       |
|     |  |       |
| 34. | <b>Lenguado Meunière</b>                                       | 6,75* |
|     | <i>Sole * Precio por cada 100g. Piezas entorno a los 300g.</i> |       |
|     |  |       |
| 35. | <b>Suquet de pescado. (Por encargo, mínimo 2 personas)</b>     | 21,50 |
|     |  |       |

*IVA incluido*

*\*\*En terraza primera planta, y en cenas los precios se verán incrementados en un 10%*

# POR ENCARGO










Arroz Abanda	13,75
	
Arroz Negro	13,75
	
Fideuá Payá con fideo fino "la mejor"	14,25
	
Fideuá Pacá con fideo grueso "igual de buena"	14,25
	
Fideuá Negra	14,25
	
Paella Mixta	17,25
	
Arroz Caldoso (con gambitas, sepia, acelgas y mejillones)	16,50
	
Paella Marinera	16,75
	
Arroz con Bogavante (meloso o seco)	25,50
	
Tajin de cordero	23,75
	
Suquet de pescado.	21,50
	

*\*Mínimo 2 personas. Una paella por mesa*

*IVA incluido*

*\*\*En terraza primera planta, y en cenas los precios se verán incrementados en un 10%*

# POSTRES CASEROS

51. **Flan al Caramelo** 4,25  
*Flan au Caramel - Caramel Pudding*  

52. **Crema Catalana** 4,25  
*Crème Catalane - Catalana Cream*  

53. **Creppes Paquebote** 6,75  
*Crêpes Paquebote - Pfannkuchen*  

54. **Creppes flambeadas al Grand Marnier** 7,75  
*Crêpes Flambées au Grand Marnier*  

55. **Tarta al limón** 4,50  
*Lemon Cake - Zitronen Tart*  

56. **Makrout (Pastel Moro)** 4,75  
*Arabish Cake - Pastete der Maroc*  

57. **Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla** 4,75  
*Brownie aux noix et glace vanille - brownie with walnuts and vanilla ice cream - Brownie mit Walnüssen und Vanilleeis*  

58. **Tarta de queso** 4,25  
*Tarte au fromage · Cheesecake · Käsekuchen*  

59. **Helado de turrón** 4,25  
*Nougat ice cream · Nougateis*  

60. **Fruta del tiempo** 4,25  
*Fruits de la saison - Season fruits - Zeitraum obst*

*IVA incluido*

*\*\*En terraza primera planta, y en cenas los precios se verán incrementados en un 10%*

# CARTA DE VINOS

Vino de la casa (C.S. Crianza, Chardonnay, Bobal) 11,75

## Vinos Blancos

Marina Alta	<i>Alicante</i>	12,75
Tarima mediterráneo	<i>Alicante</i>	13,50
L'Home del Sac (Uva Gewürztraminer)	<i>Valencia</i>	17,50
Mocén Verdejo	<i>Rueda</i>	14,25
Nebla (vendimia nocturna, verdejo)	<i>Rueda</i>	15,25
Abad Dom Bueno (Godello)	<i>El Bierzo</i>	16,75
Albariño Martin Codax	<i>Rias Baixas</i>	19,50
Homenaje	<i>Navarra</i>	14,25
Blanco Altanza	<i>Rioja</i>	15,25

## Vinos Rosados

Homenaje rosado	<i>Navarra</i>	14,25
Bon Homme rosado	<i>Valencia</i>	14,75

## Vinos Tintos

Monte Abellón barrica	<i>Ribera del Duero</i>	16,50
La Consentida	<i>Ribera del Duero</i>	17,75
Bon Homme (Fontanar dels Alforins, crianza)	<i>Valencia</i>	14,75
L'Home del Sac (Syrah, crianza)	<i>Alicante</i>	16,25
Fet a Mà (Monastrell, C.S. Crianza 12 meses)	<i>Alicante</i>	17,75
Les Alcusses	<i>Valencia</i>	18,50
Campillo Crianza	<i>Rioja</i>	22,50

## Cavas

Nodus brut	16,25
Dominio de Requena brut	16,50
Juvé y Camps "Brut nature" Reserva de la Familia	25,75

## Champagne

Moët Chandon	58,00
Veuve Clicquot Ponsardin	62,00

IVA incluido

\*\*En terraza primera planta, y en cenas los precios se verán incrementados en un 10%

## INFORMACIÓN SOBRE ALÉRGENOS\*



Cereales que contengan gluten

**Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados.**



Crustáceos y productos a base de crustáceos

**Todos los productos que puedan contener mariscos incluso en trazas.**



Huevos y productos a base de huevo

**Productos que pueden contener huevo, incluso en trazas.**



Pescado y productos a base de pescado



Cacahuets y productos a base de cacahuets

**Todos los productos que contengan maní o también pueden contener trazas de cacahuets.**



Soja y productos a base de soja



Leche y sus derivados

**Este punto incluye la lactosa.**



Frutos de cáscara

**Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, alféncigos, nueces de macadamia o nueces de Australia y productos derivados.**



Apio y productos derivados

**Todos los productos que contengan o puedan contener apio o incluso en trazas.**



Mostaza y productos derivados

**Todos los productos que puedan contener trazas de mostaza.**



Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo

**Todos los productos que puedan contener trazas de sésamo.**



Dióxido de azufre y sulfitos

**En concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total, para los productos listos para el consumo.**



Altramuces y productos a base de altramuces

**Todos los productos que puedan contener trazas de altramuces.**



Moluscos y productos a base de moluscos

**Todos los productos que puedan contener trazas de mariscos.**

**\*No obstante, al tratarse de un proceso productivo en el cual se elaboran recetas con diferentes materias primas, no se descarta la posibilidad de presencia de trazas de los diferentes alérgenos descritos con anterioridad en los platos de la carta. Para cualquier duda al respecto diríjase al personal que les atiende.**