



Carta



@ el_paquebote_denia














El Paquebote



www.elpaquebote.com

ENTRADAS

	€
1. Ensalada Niçoise <i>Salade Niçoise - Niçoise salad</i> 	10
2. Paté Casero (150 gr.) <i>Paté Maison - Home Made Foie gras - Hausgemachte pastete</i> 	11
3. Boquerones fritos <i>Anchois frites - Fried Whitebait</i> 	10
4. Sopa de Pescado <i>Soupe de Poissons - Fish soup - Fish suppe</i> 	12
5. Taboule (ensalada de couscous) <i>Couscous salad</i> 	9
6. Pulpo a la Gallega <i>Poulpe mode de Galice - Octopus Galicia style</i> 	21
7. Sepia a la Plancha <i>Seiche grille - Grilled Squids - Gegrillter tintenfisch</i> 	15
8. Ancas de Ranas Provenzal <i>Cuisses de grenouilles mode Provençale - Frog Legs Provençale</i> 	14
9. Calamar "tipo escombro" 	12
10. Mejillones "Paquebote" <i>Moules - Mussel - Miesmuscheln</i> 	10
11. Pan <i>Pain - Bread - Brot</i> 	4

IVA incluido

CARNES

- | | € |
|---|----|
| 21. Cous Cous (Mínimo 2 personas)
 | 20 |
| 22. Tajín de cordero (precedido con ensalada de naranja y dátiles. Acompañado con sémola de trigo)(Por encargo)
 | 27 |
| 23. Entrecôte a la Plancha
<i>Entrecôte grillée · Grilled entrecote · Gegrilltes Entrecôte</i> | 17 |
| 24. Entrecôte a la Pimienta (flambeado)
<i>Entrecôte au poivre · Peppersteak · Pfeffer Rippenstück</i>
 | 18 |
| 25. Entrecôte al Roquefort (flambeado)
 | 20 |

PESCADOS

- | | |
|---|----|
| 31. Rape a la Pimienta
<i>Lotte au poivre · Angler in Pepper sauce</i>
 | 19 |
| 32. Merluza a la Marsellaise
 | 17 |
| 33. Bacalao Paquebote
<i>Morue · Stock Fish</i>
 | 17 |
| 34. Lenguado Meunière
<i>Sole * Precio por cada 100g. Piezas entorno a los 300g.</i>
 | 8* |
| 35. Suquet de pescado. (Por encargo)
 | 25 |

IVA incluido










POR ENCARGO

Arroz Abanda	16
	
Arroz Negro	16
	
Fideuá Payá con fideo fino "la mejor"	17
	
Fideuá Pacá con fideo grueso "igual de buena"	17
	
Fideuá Negra	17
	
Paella Mixta	21
	
Arroz Caldoso (con gambitas, sepia, acelgas y mejillones)	20
	
Paella Marinera	21
	
Arroz con Bogavante (meloso o seco)	32
	
Tajín de cordero (precedido con ensalada de naranja y dátiles. Acompañado con sémola de trigo)	27
	
Suquet de pescado.	25
	

**Mínimo 2 personas. Una paella por mesa y una ración por cada comensal.*

IVA incluido

POSTRES CASEROS

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

52. **Crema Catalana** 5
Crème Catalane - Catalana Cream

53. **Creppes Paquebote** 8
Crêpes Paquebote - Pfannkuchen

54. **Creppes flambeadas al Grand Marnier** 9
Crêpes Flambées au Grand Marnier

55. **Tarta al limón** 5
Lemon Cake - Zitronen Tart

56. **Makrout (Pastel Moro)** 5
Arabish Cake - Pastete der Maroc

57. **Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla** 6
*Brownie aux noix et glace vanille - brownie with walnuts and vanilla ice cream -
Brownie mit Walnüssen und Vanilleeis*

58. **Tarta de queso** 5
Tarte au fromage · Cheesecake · Käsekuchen

59. **Helado de turrón** 5
Nougat ice cream · Nougateis

60. **Fruta del tiempo** 5
Fruits de la saison - Season fruits - Zeitraum obst
61. **Copa de sorbete de limón helado** 4

IVA incluido

CARTA DE VINOS



Vino de la casa (C.S. Crianza, Chardonnay, Bobal)	€
	13

Vinos Blancos

Marina Alta	Alicante	14
Tarima mediterráneo	Alicante	14
Soplo Rafael Cambra (Fontanars dels Aforins)	Valencia	18
Rippa Dorii	Rueda	16
Mocén Verdejo	Rueda	17
Abad Dom Bueno (Godello)	El Bierzo	19
Albariño Martin Codax	Rias Baixas	22
Condado de Artola (Rioja seco)	Rioja	19

Vinos Tintos

Monte Abellón barrica	Ribera del Duero	19
La Consentida	Ribera del Duero	20
Bon Homme (Fontanar dels Alforins, crianza)	Valencia	18
L'Home del Sac (Syrah, crianza)	Alicante	20
Fet a Mà (Monastrell, C.S. Crianza 12 meses)	Alicante	21
Les Alcusses	Valencia	22
Campillo Crianza	Rioja	23

Cavas

Nodus brut	18
Dominio de Requena brut	19
Juvé y Camps "Brut nature" Reserva de la Familia	29

Champagne

Moët Chandon	64
Veuve Clicquot Ponsardin	68

IVA incluido

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.**