



# Carta



@ el\_paquebote\_denia














El Paquebote



[www.elpaquebote.com](http://www.elpaquebote.com)

# ENTRADAS

	€
<b>1. Ensalada Niçoise</b> <i>Salade Niçoise - Niçoise salad</i> 	11
<b>2. Paté Casero (150 gr.)</b> <i>Paté Maison - Home Made Foie gras - Hausgemachte pastete</i> 	11
<b>3. Boquerones fritos</b> <i>Anchois frites - Fried Whitebait</i> 	11
<b>4. Sopa de Pescado</b> <i>Soupe de Poissons - Fish soup - Fish suppe</i> 	12
<b>5. Taboule (ensalada de couscous)</b> <i>Couscous salad</i> 	9
<b>6. Pulpo a la Gallega</b> <i>Poulpe mode de Galice - Octopus Galicia style</i> 	23
<b>7. Sepia a la Plancha</b> <i>Seiche grille - Grilled Squids - Gegrillter tintenfisch</i> 	16
<b>8. Ancas de Ranas Provenzal</b> <i>Cuisses de grenouilles mode Provençale - Frog Legs Provençale</i> 	14
<b>9. Calamar "tipo escombro"</b> 	12
<b>10. Mejillones "Paquebote"</b> <i>Moules - Mussel - Miesmuscheln</i> 	10
<b>11. Pan</b> <i>Pain - Bread - Brot</i> 	4

IVA incluido

## CARNES

	€/pers.
21. <b>Cous Cous (Mínimo 2 personas)</b> 	21
22. <b>Tajín de cordero (precedido con ensalada de naranja y dátiles. Acompañado con sémola de trigo)(Por encargo)</b> 	28
23. <b>Entrecôte a la Plancha</b> <i>Entrecôte grillée · Grilled entrecote · Gegrilltes Entrecôte</i>	17
24. <b>Entrecôte a la Pimienta (flambeado)</b> <i>Entrecôte au poivre · Peppersteak · Pfeffer Rippenstück</i> 	18
25. <b>Entrecôte al Roquefort (flambeado)</b> 	20

## PESCADOS

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

IVA incluido










# POR ENCARGO

	€/pers.
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) 	28
Suquet de pescado. 	25

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

*IVA incluido*

# POSTRES CASEROS

- |  | € |
|--|---|
| <b>51. Flan al Caramelo</b><br><i>Flan au Caramel - Caramel Pudding</i><br>   | 4 |
| <b>52. Crema Catalana</b><br><i>Crème Catalane - Catalana Cream</i><br>   | 5 |
| <b>53. Creppes Paquebote</b><br><i>Crêpes Paquebote - Pfannkuchen</i><br>   | 8 |
| <b>54. Creppes flambeadas al Grand Marnier</b><br><i>Crêpes Flambées au Grand Marnier</i><br>   | 9 |
| <b>55. Tarta al limón</b><br><i>Lemon Cake - Zitronen Tart</i><br>  | 5 |
| <b>56. Makrout (Pastel Moro)</b><br><i>Arabish Cake - Pastete der Maroc</i><br>   | 5 |
| <b>57. Brownie de chocolate con nueces y helado de vainilla</b><br><i>Brownie aux noix et glace vanille - brownie with walnuts and vanilla ice cream -<br/>Brownie mit Walnüssen und Vanilleeis</i><br> | 6 |
| <b>58. Tarta de queso</b><br><i>Tarte au fromage · Cheesecake · Käsekuchen</i><br>  | 5 |
| <b>59. Helado de turrón</b><br><i>Nougat ice cream · Nougateis</i><br>  | 5 |
| <b>60. Fruta del tiempo</b><br><i>Fruits de la saison - Season fruits - Zeitraum obst</i>  | 5 |
| <b>61. Copa de sorbete de limón helado</b>   | 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, alfóncigos, 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.**