

restaurante

Del Mar



Aperitivos

<i>Cava de Valformosa extra seco</i>	25,00
<i>Cristal Castellblanch petit piccolo</i>	7,90
<i>Sangria-kannu</i>	14,90
<i>Sangria-lasi</i>	6,00
<i>Fino-sherry</i>	6,50
<i>Dry Martini</i>	6,80

<i>Miro</i>	7,80
2cl amaretto 4 cl Martini rosso	
<i>Tinto de verano</i>	6,80
Punaviiniä spritellä ja soodalla	
<i>Blanco de verano</i>	6,80
Valkoviiniä spritellä ja soodalla	

Entremeses- Alkuruoat

<i>Tapas variadas</i>	9,00 17,00 24,00
Herkullinen alkupalavalikoima yhdelle, kahdelle tai kolmelle talon tapaan	
<i>Gambas al pil pil</i>	8,00 15,00
Öljyssä keitetyjä meheviä jättirapuja valkosipulin ja chilin kera	
<i>Caracoles cabrales</i>	8,00 15,80
Etanoita valkosipulissa ja sinihomejuustossa grillattuina	
<i>Entremeses de la casa</i>	9,00 17,80
Pernod- voissa haudutettuja kampasimpukoita ja kasviksia	
<i>Ensalada verde</i>	6,50
Alkusalaatti, parmesaanilastuja	
<i>Entremeses variados</i>	10,80
Tabbouli salaatti, munakoisotahna, Marqués makkara, yrtti paprika	

*"Ruuanlaitossa tarvitaan kevyttä mieltä,
jaloa sielua ja suurta sydäntä."
- Paul Gauguin (1848-1903)-*

Ensaladas- Salaatit

Ensalada Valencia

7,50/ 13,00

Grillattua vuohenjuustoa aurinkokuivattuja tomaatteja salaattipedillä-ja valkosipulikrutonkeja

Ensalada de pollo

8,50/ 14,00

Grillattua kanaa salaattipedillä, paahdettua valkosipulileipää, parmesan-juustoa

Ensalada con filete de cordero

9,00/ 16,00

Marinoitua lampaan sisäfilettä salaattipedillä, paahdettua valkosipulileipää, talon kastike

Ensalada de gambas gigantes

9,00/ 16,00

Jättirapuja, vihersimpukoita, salaattipedillä pinjansiemen, valkosipulileipä

Paella – Paellat

Paella vegetariana 14,50

Kasvispaella

Paella marinera 16,50

Merellinen paella

Paella valenciana 18,50

Klassinen paella äyriäisillä,
kanalla ja vihanneksilla

Paella valmistetaan vähintään kahdelle henkilölle. Annoksen valmistuksen kuluu aikaa noin 30-40 minuuttia. Tarjoilemme paellat alioli- kastikkeen kera.

Pescados - Kalat

Pescado del mar, lenguado 18,50

Paistettua merianturaa
pernod-voi kastikkeella

Lucioperca 18,90

Ruisjauholla paistettu kuhafilee,
kantarelli- kastike

Camarão con piri-piri 19,00

Jättirapuja vartaassa
piri-piri kastikkeella

Mariscos de la casa 21,50

Brandylla liekitetty jättirapu, kampa
ja vihersimpukoita vihannesten kera

Pescado del día 24,40

Kokonainen grillattu kala, sahrami riisi,
grillatut tuoreet kasvikset

“Enkelit syövät paratiisissa ainoastaan vermicelli al pomidoroa.”

- Bovinon herttua-

Lisukkeet lihan ja kalan kanssa:

- Verduras: Kauden vihanneksia valkoviinissä haudutettuna*
- Arroz (Riisi)*
- Patatas fritas (Ranskalaiset perunat)*
- Lohkoperunat*
- Patatas al ajillo (Valkosipuliperunat)*

Lisämaksusta:

- Patatas con gorgonzola y nata (Gorgonzola-perunat) 4,00*
- Patatas con queso de cabra (Vuohenjuustoperunat) 4,00*

*"Valmista ruuat siten, että niistä näkee, mitä ne ovat.
Hyvä yksinkertainen ruoka ei ole mikään valepukua kaipaava rikollinen.
Rikollisia ovat hienostelevat kokit."
- Mary Lasswell (1905-1994) -*

Carnes - Lihat

<i>Pollo con salsa verde</i>	<i>18,00</i>
Grillattu kanan rintafilettä tuore yrtti- valkoviini kastike	
<i>Pollo a la Cataluña</i>	<i>18,00</i>
Kanan rintafilettä, jättikatkarapuja, Serrano- kinkkua, herkkusieniä, punaviinikastikkeella	
<i>Franco no espero</i>	<i>16,50</i>
Kanan rintafilettä piri-piri kastikkeella	
<i>Pollo en salsa</i>	<i>19,50</i>
Grillattu kanan rintafilettä, valkosipulisahramikastike	
<i>Caldereta extremeña de cordero</i>	<i>22,80</i>
Grillattu lampaankare vahvanmakuinen valkosipulikastike	
<i>Filete de cordero en barra</i>	<i>21,70</i>
Yrtti- valkosipuli marinoitu lampaan ulkofilettä tzaziki kastikkeella vartaassa	
<i>Filete de cordero</i>	<i>22,90</i>
Lampaan sisäfilettä, oliivimurskaa, rosmariinikastiketta	
<i>Solomillo a la setas</i>	<i>22,90</i>
Häränsisäfilettä, kermaisella kantarellikastikkeella	
<i>Filete de toro con queso gorgonzola</i>	<i>22,90</i>
Gorgonzola- juustolla täytettyä häränsisäfilettä, punaviinikastikkeella	
<i>Filete de toro al jamón serrano</i>	<i>22,90</i>
Serrano- kinkulla vuorattua häränsisäfilettä Punaviinikastikkeella	

*"Aivojen muistilokeroissa säilyvät maut ja hajut paremmin kuin
päivämäärät ja kellonajat.
Maista ja haista ja pian isoäiti jo vatvaa taikinaa!"*

- Jeff Smith (sääteliäs kulinaristi) -

<i>Bistec de toro a la pimienta</i>	21,90
Häränsisäfilettä kermaisella pippurikastikkeella	
<i>Parrillada</i>	25,00
Lampaankare, kanan rintafilettä, häränsisäfilettä, Marqués makkara	
<i>Especialidad de la casa para dos personas</i>	25,50 hlö
Talon erikoisuus: kolme mureaa fileepihviä lampaasta, broilerista ja härästä. Kermainen kantarellimuhennos, alioli ja grillitomaatti. Valmistellaan minim. 2 hengelle.	

Pastas - Pastat

<i>Pasta de pollo con queso gorgonzola</i>	14,90
Kana-gorgonzola kastiketta	
<i>Pasta de mejillones verde</i>	14,90
Vihersimpukoita pinjansiemen ja pesto kastikkeella	
<i>Pasta de marisco</i>	15,90
Valkoviinissä haudutettuja äyriäisiä	
<i>Pasta con reno ahumado, queso de la hierba y setas</i>	16,90
Savuporo, yrttijuusto, kantarelli	
<i>Pasta a la Del Mar</i>	17,50
kampasimpukoita, jättirapuja sitruunakastikkeessa	

Keittiömme käyttää tuorepastaa.
Pastan kanssa tarjoilemme tuoretta parmesan-juustoa.

Menú para niños- Lasten annokset

<i>Kanan leike ja ranskalaiset perunat</i>	<i>8,50</i>
<i>Lihapullat ja ranskalaiset perunat</i>	<i>8,00</i>
<i>Pasta bolognese (tuore pasta)</i>	<i>7,00</i>
<i>Grillipihvi ja ranskalaiset perunat</i>	<i>11,90</i>

Lapsille tarjoamme jälkiruokana jäätelöpuikon!

Postres – Jälkiruoat

<i>Helado</i>	<i>3,50</i>
Vanilja, mansikka- tai suklaajäätelö	
<i>Sorwete</i>	<i>4,50</i>
<i>Helado y tarta de chocolate</i>	<i>6,50</i>
Suklaatorttu- ja vaniljajäätelö	
<i>Helado y tarta de manzana</i>	<i>7,50</i>
Omenakakku ja vaniljajäätelöä	
<i>Tarta de queso y pistacho</i>	<i>8,00</i>
Pistaasi juustokakku ja Marja Melba	

*"Korvaamattomin kotiruuuan aines: rakkaus niitä koftaan, joille ruoka laitetaan."
- Sophia Loren (s. 1934-)*

Belidas- Juomat

<i>Amaretto coffee</i>	<i>7,90</i>
<i>Irish coffee</i>	<i>7,90</i>
<i>Café toro</i> Kahvi+4 cl Veterano-brandý	<i>7,90</i>
<i>Café del mar</i> 4 cl 43 hedelmä-yrtti-likööri	<i>7,50</i>
<i>Carajillo</i> kahvi + 2 cl veterano brandý	<i>5,50</i>
<i>Calvados</i>	<i>6,80</i>
<i>Veterano brandý</i>	<i>6,00</i>
<i>Magno</i>	<i>7,50</i>
<i>Torres 10</i>	<i>7,50</i>
<i>Lepanto Gran Reserva</i>	<i>9,80</i>
<i>Remy Martin U. S. O. P</i>	<i>10,80</i>
<i>Bristol Cream Sherry</i>	<i>7,00</i>
<i>Taylor's 10 u. Portviini</i>	<i>7,80</i>
<i>Kahvi</i>	<i>2,90</i>
<i>Espresso</i>	<i>3,00</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,50</i>
<i>Caffe latte</i>	<i>4,50</i>