



# RACÓ DE L'ARNAU

RESTAURANTE - TERRAZA



## Entrantes / Starters

Jamón Ibérico de Bellota al corte, 50gr. 16€ / 100gr. 22,00€  
*pan de Hogaza y tomate rallado.*

*Acorn-fed Iberian Ham (hand cut), bread loaf and grated tomato*

Cecina de León 50gr. 14,85€ / 100gr. 21,30€.

*con Aceite de Arbequina y pimienta de Sichuan.*

*León Beef Jerky with Arbequina oil and Sichuan pepper*

Quisquilla de Santa Pola 150gr. / 17,50€.

*Shrimp from Santa Pola*

Gamba de Denia 100gr. / 21,00€.

*Denia Prawn.*

Gamba Blanca 14,50€.

*white Prawn*

Ensaladilla Rusa. 7,50€.

*Russian Salad*

Ostras Guillerdau. 3,90€/Ud.

*Guillardeau Oysters*

Sepia con mahonesa. 9,50€

*Cuttlefish with mayonnaise*

Tartar de Atún con huevo Frito. 16,50€ Sin Trufa, con Trufa 23,00€.

*Tuna Tartar with Fried Egg. 16,50€ without Truffle, with Truffle 23,00€*

Carpaccio de gamba de Denia y aceite de lima y Jengibre. 21,50€.

*Denia Prawn Carpaccio with ginger and lime oil*

Quesos de aquí y de allí con acompañamiento de frutos rojos. 12,95€.

*Assorted Cheese with nuts*

Anchoas de Santoña "Ortiz" 3,50€/Ud.

*Acompañadas de Mantequilla de Oveja y pan Torrado.*

*Ortiz Anchovies with sheep butter and toast*

## Ensaladas / Salads:

Ensalada Valenciana, 12,60€.

*Lechuga Fresca, Tomate, anahoria, Atún, Aceitunas, Pepino, Cebolla Tierna y Atún.*

*Valencian Salad, fresh lettuce, tomato, carrot, tuna, olives, cucumber and spring onion*

Tomate Valenciano con Ventresca y Encurtidos. 12,90€.

*Valencian Tomato with ventresca (white tuna belly) and pickles*

Ensalada de Vieiras y Langostinos con vinagreta de frutos secos. 15,30€.

*Scallops and King Prawns Salad with oriental vinaigrette*



## Entrantes Calientes / Hot Starters:

Croqueta de Cocido. 2,50€.

*Stew Croquette*

Croqueta de Jamón Ibérico. 2,50€.

*Iberian Ham Croquette*

Croqueta de Marisco. 2,50€.

*Seafood Croquette*

Patatas Bravas con All-i-oli. 7,90€.

*Spicy Potatoes with All-i-oli (garlic mayonnaise), tomato sauce and paprika*

Mollejas de cordero con ajitos tiernos. 12,90€.

*Lamb Sweetbreads with green garlic*

Pulpo a la parilla 18,50€.

*con puré de patata trufado y pimentón de la Vera.*

*Grilled Octopus with truffled mashed potato and Vera paprika*

Calamar de nuestra playa Plancha. 16,50 €.

*Grilled Squid from our beach*

Flor de Alcachofa 6,00€/Ud. sin Trufa/ Con 7,50€

*con mit-cuit de foie Natural y \*trufa rallada. \*(Producto de Temporada).*

*Artichoke with mi-cuit natural foie and grated \*truffle. \*(Seasonal product)*

Sepia Plancha con Aceite Infusionado de Perejil. 15,50€.

*Grilled Cuttlefish with parsley infused oil*

Clochinas al Vapor "Autentica Valenciana" \*(producto de Temporada) 11,50€.

*Steamed Clochinas (Valencian mussels) \*(seasonal product)*

Tellinas plancha. 13,50€.

*Grilled Coquina Clams*

Zamburiñas Plancha. 2,75€. Ud

*Variegated Scallops*

Lagrimas de Pollo Crujiente 8,50€. / 8 Uds

*Lagrimas de Pollo Crujiente 8,50€. / 8 Uds*

Figatell con Ajos Tiernos y Lágrimas de Parmentier. 11,25€.

*Figatell with Green Garlic and Parmentier Tears Lagrimas de Pollo Crujiente*

Brocheta de Langostino Riz 2,30€/Ud.

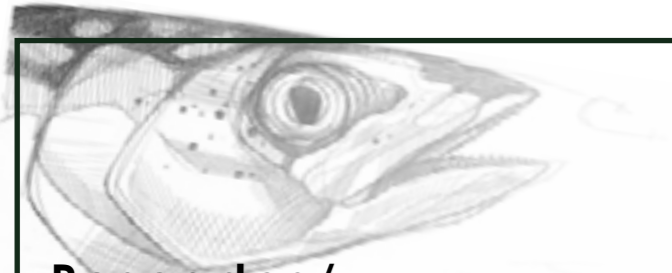
*Riz King Prawn Skewer Brocheta de Langostino Coco-Curry*

Brocheta de Langostino Coco-Curry 2,30€ / Ud.

*Coconut-Curry King Prawn Skewer*

Servicio de pan con Tomate y All-i-oli de Ajo Asado 2,00€ (por persona).





## Pescados/*Fish:*

Atún Fresco del Mediterráneo al Wok. 20,00€.  
*Mediterranean Fresh Tuna, Wok.*

Lubina del Mediterráneo 21,30€.  
*con salteado de verduritas de temporada y Jugo de Paella de Marisco*  
*Mediterranean Sea Bass with sautéed seasonal vegetables and seafood paella broth.*

Bacalao Con Titaina y Ajos Tiernos 18,00€.  
*Cod with Titaina and green garlic.*



## Carnes/*Meat:*

Solomillo de Vaca Vieja 22,00€.  
*Beef Sirloin from old cow.*

Chuletitas Cordero Lechal 19,50€.  
*Suckling Lamb Cutlets*

Entrecot de Vaca 300gr. 250-300gr. (para una persona) 19,50€.  
*Beef Entrecote 300gr. 250-300 gr. (for one person)*

Presa ibérica 16,50€.  
*Iberian pork shoulder cuts*

Chuletón de Vaca Frisona, Madurado 30 días 48,00€.  
*T-bone steak from Friesian cow, matured 30 days*

Hamburguesa Artesana 100% Vacuno Nacional 12,00€.  
*con crujiente de Jamón Ib, Queso Edam, Huevo a la plancha, Cebolla caramelizada con salsa de mostaza Antigua y pan Brioche. Acompañada de patatas fritas.*  
*Artisan Burguer 100% National Beef With ham crunchy, Edam Cheese, Grilled Egg, caramelized Onion with old Mustard sauce and Brioche bread. With fries.*



## Arroces Secos/*Dry Rice:*

Paella Valenciana. 14,50€.  
*Garrafón, Judía Verde, Pollo de Corral, Conejo, caracoles y \*Alcachofas \*(Producto de Temporada)*  
*Valencian Paella. Butter beans, green beans, free-range Chicken, Rabbit, snails and \*artichokes. \*(seasonal product).*

Arroz del Senyoret 15,50€.  
*Rice "del Senyoret" (in fish broth).*

Paella de Pato, Setas, Foie y Alcachofas. (Temporada) 16,90€.  
*Paella with Duck, mushrooms, foie and artichokes. (Seasonal).*

Arroz de Carabineros 22,50€.  
*Rice with red Prawns.*

Arroz con Bogavante 22,50€.  
*Rice with clawed Lobster.*

Arroz Negro 15,50€.  
*Black Rice (with squid ink).*

Paella de Chipirones y Ajos Tiernos 18,50€.  
*Paella with baby squids and green garlic.*

Paella de Verduras 14,50€.  
*Paella with Vegetables*



## Arroces Melosos/*Creamy Rice:*

Arroz de Bogavante 22,50€  
*Rice with clawed Lobster.*

Arroz de Pato con setas y \*Alcachofas. \*(Producto de Temporada) 18,50€  
*Rice with Duck, mushrooms and \*artichokes. \*(seasonal product).*

Arroz de Verduras 14,50€  
*Rice with Vegetables*

Arroz de Pollo de Corral, Conejo y Verduras 14,50€  
*Rice with free-range Chicken, Rabbit and vegetables.*

Arroz de Gambas y Sepia 16,90€  
*Rice with Prawns and Cuttlefish.*



## Fideuàs / Valencian Fideuàs (noodles):

Fideuà de Pescado y Marisco 16,90€

*Fideuà (noodles) with Fish and Seafood. 1*

Fideuà Pato, Setas y Foie 16,90€

*Fideuà (noodles) with Duck, mushrooms and foie.*

Fideuà de secreto con ajetes 16,90€

*Fideuà (noodles) with Pork Shoulder and garlic sprouts*

## Pastas

Spaghetti a la Siciliana: 12,50€.

*Tomate, Albóndigas y Albahaca*

*Sicilian Spaghetti*

Spaghetti Boscaiola: 13,50€.

*Queso Gorgonzola, Bacon, Champiñones y Longanizas*

*Boscaiola Spaghetti*

## Postres / Deseerts

Tarta de Queso horneada con base de galleta 6,50€.

*Baked Cheesecake with biscuit base.*

Mi primera Torrija de Horchata con Helado de Leche Merengada. Valencia a Tope 6,50€

*Mi first French Toast with tiger nut milk and meringue milk ice cream.*

Blondie de chocolate blanco con helado de pistacho 5,90€

*White Chocolate Blondie with pistachio ice cream.*

Hojaldre de Manzana. 6,50€

*Apple Pastry.*

Nuestro Coulant con Pétalos de sal 5,90€

*Our Coulant with salt petals.*

Sorbete de Mojito 4,50€

*Mojito Sorbet.*

Sorbete de Mandarina al Cava 4,50€

*Mandarin Sorbet with Cava.*

Fruta Temporada

*Fruits of different types.*



# RACÓ DE L'ARNAU

RESTAURANTE -TERRAZA

Grupo Marina

Google



Solamente nos que dadarte las gracias,  
por dejar que cuidemos de ti.

We only have to thank you,  
for letting us take care of you.

