



RACÓ DE L'ARNAU
RESTAURANTE - TERRAZA



Entrantes

Jamón Ibérico de Bellota al corte, pan de Hogaza y tomate rallado.

50gr. 16€ /100gr. 22,00€

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

Gamba de Denia 100gr./21,00€.

Ensaladilla Rusa. 7,50€.

Ostras Guillerdau. 3,90€/Ud.

Sepia con mahonesa. 9,50€

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

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

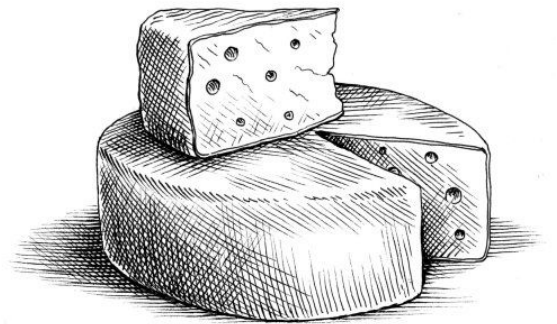
Quesos de aquí y de allí con acompañamiento de frutos rojos. 12,95€.

Anchoas De Santoña acompañadas de Mantequilla de Oveja y Pan Tostado.

3,50€/Ud.

Cecina de León con Aceite de Arbequina y pimienta de Sichuan.

50gr. 14,85€ / 100gr. 21,30€.



Ensaladas


Ensalada Valenciana, Lechuga Fresca, Tomate, Zanahoria, Atún, Aceitunas, Pepino, Cebolla Tierna y Atún. 12,50€.

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

Ensalada con vinagreta de frutos secos Vieiras y Langostinos. 15.30€.



Entrantes Calientes



Croqueta de Cocido.	2,50€.
Croqueta de Jamón Ibérico.	2,50€.
Croqueta de Marisco.	2,50€.
Patatas Bravas con All-i-oli.	7,90€.
Mollejas de cordero con ajitos tiernos.	12,90€.
Pulpo a la parrilla con puré de patata trufado y pimentón de la Vera.	18,50€.
Calamar de nuestra playa Plancha.	16,50 €.
Flor de Alcachofa con mit-cuit de foie Natural y *trufa rallada. *(Producto de Temporada).	
6,00€/Ud. sin Trufa/ Con 7,50€	
Sepia Plancha con Aceite Infusionado de Perejil.	15,50€.
Clochinas al Vapor *(producto de Temporada)	10,90€.
Tellinas plancha.	13,50€.
Gamba Blanca	14.50€.
Gambas Denia 100 g	22,50€.
Zamburillas Plancha.	2,75€. Ud.

Servicio de pan con Tomate y All-i-oli de Ajo Asado.

2€ (por persona).



RACÓ DE L'ARNAU
RESTAURANTE - TERRAZA

Pescados

Atún Fresco del Mediterráneo al Wok.	20,00€.
Lubina del Mediterráneo con salteado de verduritas de temporada y Jugo de Paella de Marisco.	21,30€.
Bacalao Con Titaina y Ajitos Tiernos.	18,00€.



Solomillo de Vaca Vieja.	22,00€.
Chuletitas Cordero Lechal.	19,50€.
Entrecot de Vaca.	
300gr. 250-300gr. (para una persona)	19,00€.
Presa ibérica.	16,50€.
Chuletón de Vaca Frisona, Madurado 30 días.	48,00€.



Arroces Secos

Paella Valenciana. Garrafón, Judía Verde, Pollo de Coral, Conejo, caracoles y *Alcachofas *(Producto de Temporada).	14,50€.
Arroz del Senyoret.	15,50€.
Paella de Pato, Setas, Foie y Alcachofas. (Temporada).	16,90€.
Arroz de Carabineros.	22,50€.
Arroz con Bogavante.	22,50€.
Arroz Negro.	15,50€.
Paella de Chipirones y Ajos Tiernos.	18,00€.
Paella de Verduras.	14,50€.

Arroces Melosos

Arroz de Bogavante.	22,50€.
Arroz de Pato con setas y *Alcachofas. *(Producto de Temporada).	18,50€.
Arroz de Verduras.	14,50€.
Arroz de Pollo de Coral conejo y Verduras.	14,50€.
Arroz de Gambas fresca de Denia y Sepia.	18,90€.

Fideuàs

Fideuà de Pescado y Marisco	16,90€.
Fideuà Pato, Setas y Foie	16,90€.
Fideuà de secreto con ajetes.	16,90€.

Tiempo de Preparación Mínimo y aproximado: Paella Valenciana, 45 min. Resto de arroces y fideuàs 35 min. Raciones mínimas en arroces 2. Máximo 2 tipos de arroz por mesa para mesas de 6 personas o más. Para mesas de 2,3,4 y 5 personas, un único arroz por mesa. Precio Por comensal.



Postres

Mi primera Torrija de Horchata con Helado de Leche Merengada.	6,50€.
Tarta de Queso horneada con base de galleta.	6,50€.
Blondie de chocolate blanco con helado de pistacho	5,90€.
Hojaldre de Manzana.	6,50€.
Nuestro Coulant con Pétalos de sal.	5,90€.
Sorbete de Mojito.	4,50€.
Sorbete de Mandarina al Cava	4,50€.
Fruta Variada.	5,50€.



RACÓ DE L'ARNAU
RESTAURANTE - TERRAZA



RACÓ DE L'ARNAU
RESTAURANTE - TERRAZA

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

Grupo Marina