

¡WILLKOMMEN!

*Zu **Casa Jaime** Peñíscola
wo Sie die Küche der Fischer schmecken
Eintöpfe und traditionellen Fischer.*

*das Geheimnis der Liebe zu teilen.
#RteCasaJaime Es ist unser Verständnis
küche: Familie und unter Freunden
sehen, teilen und genießen*

Küche:

JAIME SANZ
Chef parther

JORDI SANZ
Executive chef

Esszimmer:

JAIME SANZ jr.
Maître & Sommelier



Hacken und Teilen

Moules-marinières oder dampf 🦪🌿 14,50

🇪🇺 *Salat mit Garnelen, Orangen und Artischocken* 🦪🍊 23

(valencianische I.G.P.-Orangen und Benicarló D.O.-Artischocken mit biologischer Orangenblütenhonig-Vinaigrette)

🇪🇺 *Capricho del Papa Luna* 🦪🦪🌿🍷🇪🇸 11,50

Seeigelschale gefüllt mit Artischocke D.O. Benicarló, Garnelen aus Peñíscola und Seeigel-Eigelb

Cod Krapfen, Rezept von meiner Großmutter 🐟🍷🌿 2,25 Einheit

Unsere cremigen Tintenfischkroketten in ihrer Einheit Ink 🦑🍷🌿 2,75 Einheit
(Cremige und knusprige Kroketten des traditionellen Tintenfischeintopfs in seiner Tinte)

Garnelen- und Trüffelnkroketten von Maestrat 🦪🌿🍷🍷🇪🇸 3,25 Einheit

Gegrillter Tintenfisch (Haken) 🦑 19,50

🇪🇺 *Carpaccio von Kabeljau mit **tomatedepenjar*** 🍷🌿 und Olivenöl extra vergine 🐟🇪🇸 17,75

Jakobs-Muschel in der Shale gratiniert 🦪🌿🍷🍷 14,50

Kleines gegrilltes Rasiermesser (12) 🦪 15

🇪🇺 *Red Shrimp Carpaccio aus dem Mittelmeer mit 3 Sorten nativem Olivenöl extra*
🦪🍷🌿🇪🇸 25,50

Langostinos von Peñíscola (8) Salz / oder mit Meerwasser gekocht 🦪 33

🇪🇺 *Mediterraner roter Thunfisch-Tataki mit Jakobsmuschel* 🐟🦪🌿🍷 24,50
(unsere Version von Red Tuna Tataki mit Jakobsmuscheltartar und Honig-Soja-Vinaigrette)

🇪🇺 *Gerichte, die mit Produkten zubereitet werden, die vom Ausschuss für ökologische Landwirtschaft der Autonomen Gemeinschaft Valencia zertifiziert sind.*

Reis-Gerichte*

 Wir verwenden reis "Bomba" (direkt vom erzeuger)
Wir verwenden safran aus der la Mancha



 **TARTANA**
arroz/rice



Schwarzer Reis "Portal Fosch" *   25

Reis mit Gemüse aus Peñíscola * 21

Reis Columbretes * (mit seeigel und rote garnelen)   35

Reis "Jordi" * (garnalen, inktvis)   33

Reis der Großmutter * (Meeräsche und Kalmare)   27

Reis Calabuch *    37

(con Espardenyes y Ortiguillas de Mar)
Homenaje a Luis García Berlanga



* Auf Vorbestellung

* Minimum 2 portioned

 Gerichte, die mit Produkten zubereitet werden, die vom Ausschuss für ökologische Landwirtschaft der Autonomen Gemeinschaft Valencia zertifiziert sind.

vom Meer

**Unser Fischangebot ändert sich je nach Glück des Fischers
von Häfen in der Region, ohne Zwischenhändler.**

Vom Fischerboot auf den Tisch.

Fisch aus dem ofem mit Kartoffen *  28,50

Sohle Gegrill  27

Streifen mit Garnelen "Peñiscola Fischer-Eintopf"      29

Fischtopf von Edel-Fischen *   37

Fischer traditionelle Eintopf (sohle, Seeteufel, Seebarsch, Sepia, Rote Garlanen)

Fisch-Kasserolle "Camilo" (seeteufel, rote garnele, Kaiser-garnat, jakobs-muschel)      41,50

all i pebre Aal-Eintopf aus dem naturpark ebro-delta.    27

* Minimum 2 portionen

- Die preise verstehen sich pro person
- Service Pan 2,00 € pro Person.
- Mehrwertsteuer nicht eingeschlossen

 Gerichte, die mit Produkten zubereitet werden, die vom Ausschuss für ökologische Landwirtschaft der Autonomen Gemeinschaft Valencia zertifiziert sind.

Flesch-Gerichte

T-Bone-Steak von einer alten Kuh. auf Anfrage (1000gr.) 85

Rinder-Lende 28,50

- Die preise verstehen sich pro person
- Service Pan 2,00 € pro Person.
- Mehrwertsteuer nicht eingeschlossen

Hausgemachte Desserts

 **Orangenkuchen mit Gebäckcreme**      **7,50**

 **cremiger Käsekuchen**      **7**

Zitronenkuchen     **7**

Ein köstliches Dessert: Sablé-Nudelbasis, Zitronencreme und italienisches Baiser

 **Cremiger Flan** (Rezept von Jordi Sanz)      4,75

Profiteroles (Mini-Löwinnen mit Sahne) mit Schokolade (72% Kakao)    7,75

Fließen von Schokolade     9,50

 **Karamellisierter Toast mit Jiona-Eis**     11

Feigen in Maraschino-Sud  5,75

Rosmarin-Sorbet   6

Handwerkliches Sorbet aus Zitrusfrüchten und Gemüse mit Himbeere  5,75

- Die preise verstehen sich pro person
- Service Pan 2,00 € pro Person.
- Mehrwertsteuer nicht eingeschlossen

 **Gerichte, die mit Produkten zubereitet werden, die vom Ausschuss für ökologische Landwirtschaft der Autonomen Gemeinschaft Valencia zertifiziert sind.**