

¡BIENVENUE!

*maison Jaime peñíscola
où vous pourrez déguster les fruits de mer
et la pêche ragoûts*

*le secret de l'amour est à partager.
#RteCasaJaime est notre compréhension
cuisine: la famille et les amis.
Voir, partager et profiter*

Cuisine:

JAIME SANZ
Chef parther

JORDI SANZ
Executive chef

Salle à manger:

JAIME SANZ jr.
Maître & Sommelier



à grignoter et à partager, ou non...

Moules Marinera / au vapeur   14,50

Salade de crevettes, orange et artichaut     23
(Orange I.G.P Valenciana et Artichaut D.O. Benicarló avec vinaigrette de miel biologique de Azahar)

 **Caprie du Papa Luna**     11,50
oursin de mer shell farcies de D.O. d'artichaut Benicarló, crevettes Peñíscola et les jaunes d'oursins

Cod Croquettes, recette de ma grand-mère    2,25 unité

Nos Croquettes Crémeuses de Petits Calamars à l'Encre    2,75 unité
(Croquettes crémeuses et croustillantes issues du traditionnel ragoût de Petits Calamars à l'Encre)

Croquettes de crevettes et de truffes de Maestrat       3,25 unité

Calamars grillés (hameçon)  19,50

Coquilles Saint-Jacques gratiné     14,50

 **Trancjes Fines d'une Morue** avec des **tomate de penjar**  et de l'huile d'olive vierge extra    17,75

Petits couteaux grillés du delta de l'Èbre (12)  15

 **Carpaccio de crevettes rouges de la Méditerranée** avec 3 types d'huile d'olive extra vierge   25,50

Grosses Crevettes de Peñíscola (8) sel / ou cuit à l'eau de mer  33

 **Tataki de thon rouge de Méditerranée aux Coquilles Saint-Jacques**     25,50
(notre version du Tataki de Thon Rouge avec Tartare de Pétoncles et vinaigrette soja miel)

 Plats préparés avec des produits certifiés par le Comité de l'agriculture biologique de la Communauté valencienne.

RIZ *

 Utilisons du Riz Bomba (arroz de autor)
Utilisons du Safran de la Mancha
Apte pour Coeliaques



 **TARTANA**
arroz/rice



Riz Noir * *“Portal Fosch”*   25

Riz du légume * (légumes de saison avec morue) 21

Riz Columbretes * (oursin, crevettes roses, culin trendre)   35

Riz Jordi * (langoustines, poulpe)   31

Riz de la grand-mère * (Rouget de roche et chipirones)   27

Riz Calabuch *   37

(con Espardenyes y Ortiguillas de Mar)

Homenaje a Luis García Berlanga



* Mínimun 2 rations

* À la demande

POISSON

*notre offre de poissons change en fonction de la chance du pêcheur
depuis les ports de la zone, sans intermédiaires.
Du bateau de pêche à la table.*

Poisson au Four avec pommes de terre *  28,50

Sole Grillé  27

Ray avec des crevettes "Guiso pêcheurs Peñíscola" *     29

Suquet de Poisson divers *   37

*Ragoût Traditionnel de Pêcheurs. poisson varié (la Sole, Lote, Loup de mer, Seiche, crevette)
avec les Pommes de terre*

Cazuela Camilo (lote, langoustine, crevette rose, coquilles Saint-Jacques)      41,50

"All i Pebre" d'anguille    27

*Minimum 2 rations

- I.V.A. no incluido.
- Un service de pain 2,50€ par personne.
- Le prix de l'assiette est par ration.



Plats préparés avec des produits certifiés par le Comité de l'agriculture biologique de la Communauté valencienne.

VIANDE

Steak de vieille cache T-BONE sur commande (1000gr.) 85

Faux filet de boeuf 28,50

**Minimum 2 rations*

- *I.V.A. no incluido.*
- *Un service de pain 2,50€ par personne.*
- *Le prix de l'assiette est par ration.*

LES DESSERTS

 **Gâteau à l'orange avec crème pâtissière**     **7,50**

 **Tarte de Pomme aigre - douce à l'ancienne**  **7**

 **Tarte au fromage crémeux**     **7**

Tarte au Citron    **7**

Un délicieux dessert : base de pâte sablée, crème au citron et meringue italienne

 **Recette de Flan crémeux de Jordi Sanz**     **CASTELLO RUTA DE SABOR**

Coulant de Chocolat (72% Cacao) avec glace à la vanille     **9,50**

 **Torrija caramélisée avec glace au nougat de jijona**     **11**

 **Poteau artisanal de fruits (100% naturel, sans sucre ajouté)** **4,75**

Figue à Maraschino  **5,75**

Sorbet Artisanal aux Agrumes et Légumes à la Framboise **5,75**

Sorbet au Romarin   **6,00**

- I.V.A. no incluido.
- Un service de pain 2,50€ par personne.
- Le prix de l'assiette est par ration.

 Plats préparés avec des produits certifiés par le Comité de l'agriculture biologique de la Communauté valencienne.