

¡BENVENUTO!

*a Casa Jaime de Peñíscola
dove si possono gustare cucina di mare
e stufati tradizionali pescatore*

*il segreto dell'amore è quello di condividere
#RteCasaJaime E 'la nostra comprensione
Cucina: la famiglia e tra amici
vedere, condividere e godere*

Cucina:

JAIME SANZ
Chef parther

JORDI SANZ
Executive chef

Stanza:

JAIME SANZ jr.
Maître & Sommelier



Tritare e condividere

Cozze alla Marinara salsa / il vapore 🦪🍷 14,50

🇪🇺 **Insalata di gamberi, arance e carciofi** 🦪🍊🥬 23
(arancia Valenciana I.G.P. e carciofo Benicarló D.O. con vinaigrette al miele di zagara biologico).

🇪🇺 **Capriccio del Papa Luna** (Ricci di mare, carciofi, Gamberetti) 🦪🦪🥬🍷🌱 CASTELLO RUTA DE SABOR 11,50

frittelle di Merluzzo, ricetta di mia nonna 🐟🍷🍷 2,25 unità

Le nostre crocchette di calamari cremose nella sua 🦪🍷🍷 2,75 unità
(Crocchette cremose e croccanti del tradizionale spezzatino di calamari al nero)

🇪🇺 **Crocchette di gamberi e tartufo di Maestrat** 🍷🍷🍷🦪🌱 CASTELLO RUTA DE SABOR 3,25 unità

Calamari alla griglia (uncino) 🦪 19,50

🇪🇺 **Carpaccio di Merluzzo** con **Tomatadepenjar** 🍷🌱 e Olio Extravergine di Oliva 🐟🌱 CASTELLO RUTA DE SABOR 17,50

Ventaglio gratinato 🦪🍷🍷🍷 14,75

Piccole vongole del Delta dell'Ebro alla griglia (12) 🦪 15

🇪🇺 **Carpaccio di Gamberi rossi del Mediterraneo** con 3 tipi di olio extravergine di oliva
🐟🦪🌱🍷🍷 25,50

Spanochio di Peñíscola (8) sale / o cotto con acqua di mare 🦪 33

🇪🇺 Piatti preparati con prodotti certificati dal Comitato per l'Agricoltura Biologica della Comunità Valenciana.

Riso*

 Utilizziamo riso "Bomba" specie autoctone
Condimentiamo con zafferano della "Mancha"
Adatto ai celiaci



TARTANA
arroz/rice



Riso Nero "Portal Fosch" *   25

Riso della Orto di Peñiscola * (Verdure di stagione, cod) 21

Riso Columbretes * (riccio di mare, gamberi rossi, Germogli d'aglio)    35

Riso Jordi * (Aragostelle, polpe)    33

Riso della nonna * (roccia di triglie e calamari)    27

Riso Calabuch *    37

(Celetriolo mare, Ortica di mare)
Homenaje a Luis García Berlanga



- *Fatto su misura
- *Prezzo a persona / minimo 2 porzioni
- Prezzi con IVA inclusa. (Legge 44/2006, 29 dic., Art. 1, punto 7, apt. d)

Mare

la nostra offerta di pesci cambiare secondo la fortuna del pescatore

*dai porti della zona, senza intermediari.
Dalla barca da pesca alla tavola.*

Pesce al Forno con le patate *  28,50

Sogliola alla piastra  27

Raggio con gamberi "tradizionale stufato di pescatore di Peñíscola"     27

Suquet de Peix *   37

Stufato di pescatori tradizionali (Sogliola, Rana Pescatrice, Branzino, Seppia Gambero rosso),
con le patate

Cazuela Camilo (Sogliola, Gambero rosso, Scampi, Ventaglio) **salsa Romesco**      41,50

"All i Pebre" di Anguilla    27

(*) Minimo 2 porzioni

- Il prezzo del piatto è per porzione
- Servizio pane € 2,50 a persona.
- Prezzi con IVA inclusa. (Legge 44/2006, 29 dic., Art. 1, punto 7, apt. d)

 Piatti preparati con prodotti certificati dal Comitato per l'Agricoltura Biologica della Comunità Valenciana.

Carne

Bistecca di Mucca Vecchia su richiesta (500 gr) 85

Controfiletto Vitello 26,50

(*) Almeno 2 porzion

- ill prezzo del piatto è di razione.
- Servizio pane 2,50 € a persona.
- Prezzi con IVA inclusa. (Legge 44/2006, 29 dic., Art. 1, punto 7, apt. d)

Dolci della Casa



Torta valenciana all'arancia I.G.P. con crema pasticcera



CASTELLO
RUTA DE
SABOR

7,50

Torta di mele in agrodolce    7

 *Torta di formaggio*     7

torta al limone

(un dolce goloso: base di pasta sablé, crema al limone e meringa italiana)    7

Flan Crema pasticcera (ricetta di Jordi Sanz)     4,75

Torrija caramellata con gelato al torrone di Jijona     11

Coulant al cioccolato (72% di cacao) con gelato alla vaniglia     9,50

 *Palo di Frutta artigianale (100% naturale, senza zuccheri aggiunti)* 4,75

Fichi al Maraschino  5,50

Sorbetto de Rosmarino   6,25

Sorbetto artigianale di agrumi e verdure al lampone  5,75

 Piatti preparati con prodotti certificati dal Comitato per l'Agricoltura Biologica della Comunità Valenciana.