

¡BIENVENIDO!

*a Casa Jaime de Peñíscola
Donde podrás degustar la cocina Marinera
y Guisos Tradicionales de Pescadores*

*El secreto del amor está en compartir.
#RteCasaJaime es nuestra manera de entender
la cocina: familiar y entre amigos.
Ven, comparte y disfruta.*

Cocina:

JAIME SANZ

Chef parther

JORDI SANZ

Executive chef

Sala:

JAIME SANZ jr.

Maître & Sommelier



Picar y Compartir

Mejillones a la Marinera / o Vapor 🍷🍷 11,25

Ortigas de mar 🍷🍷 17,50

Capricho del Papa Luna 🍷 8,75

Cascara de Erizo de mar relleno de Alcachofa D.O. Benicarlo, Langostinos de Peñiscola y Yemas de Erizo

Buñuelos de Bacalao, receta de mi Abuela 🐟🍷🍷 1,90 unidad

Pulpo a la Brasa 🍷 18,75

Láminas de Bacalao con **Tomata de penjar** 🍷 y Aceite Oliva Virgen Extra 🐟 14,50

Vieira gratinada en su concha 🍷🍷🍷🍷 13,75

Carpaccio de Gamba Roja del Mediterráneo con 3 tipos de AOVE 🍷🍷 18,50
(Arbequina, Hojiblanca y aceite koroneiki)

Canut del Delta del Ebro (*Navaja Pequeña*) **a la plancha** (12) 🍷 13,50

Langostinos de la lonja Peñiscola (8) **a la sal / o Cocidos en agua de Mar** 🍷 26,50

"Llengueta" a la Bilbaína con Huevo de Gallina Campera 🐟🍷 17,50

ARROCES*

Utilizamos azafrán de la Mancha
Utilizamos Arroz Bomba (arroz de autor)
Aptos para Celiacos



TARTANA
arroz/rice



Arroz Negro "Portal Fosch" * 18,50

Arroz de la Huerta de Peñíscola * (Verduras de temporada) 17,50

Arroz con Bogavante * (del Mediterráneo) 27,50

Arroz Columbretes * (Yemas de erizo de Mar, Gamba roja, Ajos tiernos) 24

Arroz Jordi * (Langostinos de Peñíscola, Pulpo) 23

Arroz de la Abuela * (Gallineta de roca con Chipirones) 21

Arroz Calabuch * 26

(con Espardenyes y Ortiguillas de Mar)

Homenaje a Luis García Berlanga



* Por encargo

* Precio por Persona / Mínimo 2 raciones

* Precios con IVA incluido. (Ley 44/2006, 29Dic. Artº1, pto 7, apto d)

DEL MAR

Nuestra oferta de Pescado cambia según suerte del pescador

Pescado al horno con patatas *  23,50

Lenguado de la Lonja de Peñiscola a la plancha  21

Raya con Langostinos "Guiso de Pescadores de Peñiscola" *     22

Suquet de Peix *   28,50

Guiso Tradicional de Pescadores. (Lenguado, rape, Lubina, Sepia, Gamba) con Patatas

Caldereta Camilo (Rape, Gamba roja, Cigala, Vieira) con Romesco      32,50

"All i Pebre" de Anguila del Parque Natural Delta de Ebro    23

CARNES

Chuletón de Vaca Vieja (500gr.) 23,50

Solomillo de Ternera 25,50

(*) Mínimo 2 raciones

- El precio del plato es por ración.
- Servicio de pan 1,60€ por persona.
- Precios con IVA incluido. (Ley 44/2006, 29Dic. Artº1, pto 7, apto d)



/RteCasaJaime



@RteCasaJaime



RteCasaJaime