Ejemplo de carta

PRIMEROS PLATOS

ENTRANTES

- Gazpacho
- Ensalada verde
- Ensalada de habas con queso fresco
- Surtido de embutidos de la casa
- Surtido de quesos
- Surtido de patés
- Cogollos de Tudela con anchoas
- Sopa de pescado
- Revoltillo de ajos tiernos
- Salmonetes fritos
- Verduras al vapor
- Crema de guisantes
- Croquetas variadas

ARROCES, PASTAS Y LEGUMBRES

- Paella marinera*
- Paella valenciana*
- "Rossejat"*
- Fideos negros*
- Fideos a la cazuela con marisco
- Fideuá*
- Judías blancas salteadas con jamón

* Los platos señalados con un asterisco pueden ser excelentes platos únicos mediterráneos, acompañados de ensalada o de verdura.

SEGUNDOS PLATOS

PESCADO Y MARISCO

- Rape con romesco
- Medallones de rape con espárragos
- Parrillada de pescado
- Suquet de pescadores
- Tronco de merluza en salsa verde
- Combinado de marisco

CARNES

- Pollo con cigalas
- Costilla de cordero
- Conejo con samfaina
- Cabrito al horno
- Filete de ternera
- Entrecot con roquefort
- Lomo con pimienta verde

COMPLEMENTOS

- Patatas al caliu
- Alcachofas (temporada)
- Setas (temporada)
- Pan integral tostado

POSTRES

- Zumo de naranja
- Sorbetes
- Miel y requesón
- Postre de músico
- Tarta helada
- Macedonia de fruta del tiempo
- Pastel de la casa
- Piña natural