

The image features a decorative border with intricate floral and leaf patterns in a light gray color, framing the central text. The border is symmetrical and covers the entire perimeter of the page.

EL CHAMIZO

"Que la comida sea tu alimento y el alimento, tu medicina"
Hipócrates

Entrantes fríos y ensaladas

Gold starters and salads

Carpaccio de ternera con parmesano, piñones y reducción de balsámico	 	14,90€
<i>Beef carpaccio with parmesan, pine nuts and balsamic reduction</i>		
Carpaccio de atún con aceite de sésamo y aguacate	  	14,90€
<i>Tuna carpaccio with sesame oil and avocado</i>		
Melón con Jamón.....		9,80€
<i>Melon with Spanish ham</i>		
Gazpacho andaluz		8,20€
<i>Andalucian gazpacho</i>		
Espenecat de verduras asadas con ajo y aceite		11,20€
<i>Roasted vegetables with garlic and olive oil</i>		
Paté de buey de mar, salmón y gambas	   	17,50€
<i>Crab, salmon and prawn paté</i>		
Ensalada de tomate, ventresca, cebolla y aceitunas.....		13,10€
<i>Tuna and tomato salad with olives and onion</i>		
Ensalada variada de la casa.....	 	13,90€
<i>Mixed house salad</i>		
Ensalada de espinacas con bacón, queso azul, piñones y vinagreta de miel.....	 	13,80€
<i>Fresh spinach salad with bacon, pine nuts, blue cheese and honey vinaigrette</i>		
Ensalada de tomate, mozzarella, aguacate, cebolla roja y salsa pesto		14,20€
<i>Tomato salad with mozzarella, avocado, red onion and pesto sauce</i>		
Ensalada de salmón ahumado con langostinos y salsa rosa	  	15,00€
<i>Smoked salmon salad with langostines and marie rose sauce</i>		
Pan, tomate y all i oli / Bread, tomato and all i oli		2,20€
Pan sin gluten / Gluten-free bread		2,60€

Entrantes calientes

Hot starters

Tellinas.....		15,00€
<i>Tellin clam</i>		
Mejillones al vapor (clotxina de temporada).....		10,50€
<i>Steamed mussels</i>		
Almejas con salsa cremosa de champagne.....	  	18,90€
<i>Clams in creamy champagne sauce</i>		
Sepia a la plancha con salsa de ajo, perejil y aceite		15,90€
<i>Grilled cuttlefish with garlic, parsley and olive oil sauce</i>		
Calamares a la romana.....	  	14,50€
<i>Fried squid rings</i>		
Chopitos.....	 	11,40€
<i>Fried baby squid</i>		
Gambas al ajillo.....		13,90€
<i>Garlic prawns</i>		
Boquerones fritos	 	15,00€
<i>Fried anchovies</i>		
Croquetas de gamba caseras (5 unidades)	   	12,50€
<i>Homemade prawns croquettes (5 pcs)</i>		
Habitas baby salteadas con ajo, jamón y romero.....		13,50€
<i>Sauteed baby broad beans with garlic, Spanish ham and rosemary</i>		
Parrillada de verduras con salsa romesco.....	 	12,90€
<i>Mixed chargrilled vegetables with romesco sauce</i>		

Pescados Fish

Filete de atún a la plancha con salsa de ajo, perejil y aceite		23,90€
<i>Tuna fillet with garlic, parsley and olive oil sauce</i>		
Lubina a la plancha		21,90€
<i>Grilled Seabass</i>		
Rape con almejas en salsa cremosa de champagne.....		28,90€
<i>Monkfish with clams cooked in creamy champagne sauce</i>		
Fritura variada de la bahía	 	18,50€
<i>Mixed fried seafood from the bay</i>		
Patita de pulpo a la brasa con puré de patata y ajo asado.....	 	24,80€
<i>Chargrilled octopus with creamed potatoes and roasted garlic</i>		
Lenguado a la plancha		19,90€
<i>Grilled sole</i>		
Filete de merluza con salsa de aceitunas negras, tomates secos y parmesano.....	 	22,50€
<i>Grilled hake with a black olive, sundried tomato and parmesan sauce</i>		
Filete de salmón a la plancha con mahonesa de hierbas.....	  	19,80€
<i>Grilled salmon with herb mayonaise</i>		
Bacalao con salsa de pimientos de piquillo y all i oli.....	 	23,50€
<i>Roasted cod with a smoked pepper sauce and garlic mayonaise</i>		
Filete de rodaballo con mantequilla de tomillo	 	25,90€
<i>Fillet of turbot with thyme butter</i>		
Sardinas a la plancha.....		13,50€
<i>Grilled sardines</i>		



Arroces Rices

(precio por ración) (min. 2 pers.) / (price per person) (min. 2 persons)

Paella valenciana.....17,50€

Valencian paella

Arroz a banda.....17,80€

Chopped mixed seafood rice

Arroz negro.....17,80€

Tinted rice and chopped seafood

Paella de marisco.....18,40€

Mixed seafood

Paella mixta.....18,50€

Mixed seafood and meat

Paella de verduras.....17,00€

Mixed vegetable rice

Fideuà de marisco.....18,40€

Noodle style paella

Fideuà de pato con boletus y foie.....19,90€

Noodle style paella with duck, boletus and foie

Arroz con bogavante.....25,00€

Lobster rice



IVA incluido. • V.A.T. incl.

Carnes a la brasa

Chargrilled meats

Entrecote de ternera26,90€
Entrecote steak

Solomillo de ternera.....29,90€
Fillet steak

Carrillera de Ternera al Pedro Ximénez con puré de patatas22,50€
Beef cheeks with Pedro Ximénez creamed potatoes

Magret de pato con salsa de miel.....21,10€
Seared duck breast with honey sauce

Costillas de cerdo marinadas.....19,80€
Marinated pork ribs

Pechuga de pollo con salsa de champiñones y cognac.....18,80€
Chicken breast with mushroom and cognac sauce

Hamburguesa (100% vacuno Angus) con queso y bacon, servida con ensalada y patatas fritas.....17,50€
Hamburger 100% Angus beef with bacon and cheese served with salad and chips

Acompañe su carne con una de nuestras salsas:

BBQ, crème fraîche, pimienta, champiñones, queso azul, all i oli.....1,90€

Accompany your meat with one of our sauces:

BBQ, crème fraîche, pepper, mushroom, blue cheese, "all i oli"

Otras sugerencias

Other suggestions

Curry de verduras con leche de coco 15,90€

Vegetable curry with coconut milk

Tagliatelle con salsa de pesto y pimientos asados 13,50€

Tagliatelle with pesto sauce and grilled peppers

Curry de garbanzos y espinacas estilo hindú 14,30€

Indian style chickpea and spinach curry

Berenjena rellena con salsa de pimientos de piquillo y all i oli 15,20€

Filled aubergine with a smoked pepper sauce with a garlic mayonaise

Lasaña de verduras 14,90€

Vegetable lasagna

Menú Infantil / Children's Menu

Nuggets de pollo con patatas fritas 9,10€

Chicken nuggets and chips

Nuggets de merluza pescado con patatas fritas 9,10€

Fish nuggets with chips

Pasta con salsa boloñesa 9,70€

Pasta with bolognese sauce

Postres de la casa

Desserts of the house

Torrija artesana con helado de leche merengada / <i>Homemade french toast with milk ice cream</i>	  	7,90€
Tarta de queso / <i>Cheese Cake</i>	   	6,50€
Crema catalana / <i>Creme Brulee</i>	 	6,00€
Crepe con compota de manzana, helado de vainilla y salsa toffee..... <i>Pancake with roasted apple, vanilla ice-cream and toffee sauce</i>	  	7,00€
Flan con nata / <i>Creme caramel</i>	 	5,50€
Manzana asada con helado de vainilla / <i>Roasted apple with vanilla ice-cream</i>		6,20€
Tiramisú.....	   	8,00€
Helado de vainilla con nueces y caramelo..... <i>Vanilla ice-cream with walnuts and caramel sauce</i>	 	5,90€
Coulant de chocolate con helado de vainilla / <i>Chocolate coulant with vanilla ice-cream</i>	    	7,80€
Sopa de fresas con helado de nata / <i>Strawberry fool</i>		5,10€
Sorbete de limón con vodka o cava / <i>Lemon sorbet with vodka or cava</i>		5,90€
Sorbete de frambuesa con vodka o cava / <i>Raspberry sorbet with vodka or cava</i>		5,90€

Toda nuestra carta, la puedes pedir **PARA LLEVAR**
Our whole menu is available to **TAKEAWAY**
Tel. 965 743 090 / 670 019 499

TABLA DE ALÉRGENOS / ALLERGY CHART



IVA incluido. • V.A.T. incl.