

EL CHAMIZO

Entrantes Fríos y Ensaladas

Gold Starters and Salads

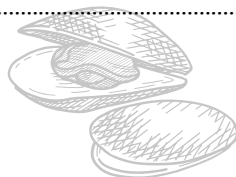
Carpaccio de ternera con parmesano, piñones y reducción de balsámico.....	14,90€
<i>Beef carpaccio with parmesan, pine nuts and balsamic reduction</i>	
Carpaccio de atún con aceite sésamo y aguacate.....	14,90€
<i>Tuna carpaccio with sesame oil and avocado</i>	
Melón con Jamón / Melon with Spanish ham.....	9,70€
Gazpacho andaluz / Andalusian gazpacho.....	7,90€
Tabla de quesos acompañada de membrillo y nueces.....	15,60€
<i>Platter of mixed cheeses with quince jam and walnuts</i>	
Timbale de verduras asadas con ajo y aceite.....	10,60€
<i>Roasted vegetable timbale with garlic and olive oil</i>	
Mi-Cuit de Foie con cebolla caramelizada.....	23,90€
<i>Duck Mi-Cuit with caramelized onions</i>	
Paté de buey de mar, salmón y gambas.....	16,70€
<i>Crab, salmon and prawn paté</i>	
Ensalada de tomate, ventresca, cebolla y aceitunas.....	12,30€
<i>Tuna and tomato salad with olives and onion</i>	
Ensalada variada de la casa.....	12,70€
<i>Mixed house salad</i>	
Ensalada de espinacas con bacón, queso azul, piñones y vinagreta de miel.....	11,90€
<i>Fresh spinach salad with bacon, pine nuts, blue cheese and honey vinaigrette</i>	
Ensalada de tomate, mozzarella, aguacate, cebolla roja y salsa pesto.....	11,85€
<i>Tomato salad with mozzarella, avocado, red onion and pesto sauce</i>	
Ensalada de salmón ahumado con langostinos y salsa rosa.....	14,00€
<i>Smoked salmon salad with langostines and rose sauce</i>	
Pan, tomate y all i oli / Bread, tomato and all i oli.....	2,10€
Pan sin glúten / Gluten-free bread.....	2,60€

IVA incluido. • V.A.T. incl.

Entrantes Calientes

Hot Starters

Mejillones al vapor..... <i>Steamed mussels</i>	9,90€
Cloxina (sólo en temporada)..... <i>Mussel (only in season)</i>	10,95€
Almejas con salsa de nata y champagne..... <i>Clams in creamy champagne sauce</i>	15,20€
Sepia a la plancha con salsa de ajo, perejil y aceite..... <i>Grilled cuttlefish with garlic, parsley and olive oil sauce</i>	11,90€
Calamares a la romana..... <i>Fried squid rings</i>	13,20€
Chopitos..... <i>Fried baby squid</i>	10,40€
Gambas al ajillo..... <i>Garlic prawns</i>	12,80€
Boquerones fritos..... <i>Fried anchovies</i>	9,80€
Habitas baby salteadas con ajo, jamón y romero..... <i>Sauteed baby broad beans with garlic, Spanish ham and rosemary</i>	12,50€
Verduras variadas a la plancha..... <i>Mixed chargrilled vegetables</i>	11,90€



Pescados Fish

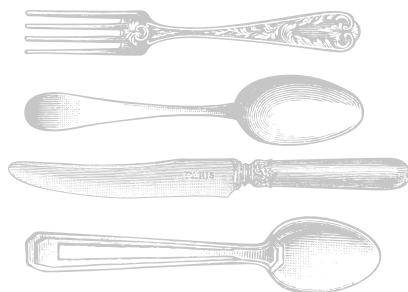
Filete de atún a la plancha con salsa de ajo, perejil y aceite	22,30€
<i>Tuna fillet with garlic, parsley and olive oil sauce</i>	
Lubina a la plancha	19,90€
<i>Grilled Seabass</i>	
Rape con almejas en salsa de nata y champagne.....	28,00€
<i>Monkfish with clams cooked in creamy champagne sauce</i>	
Patita de pulpo a la brasa con puré de patata y ajo asado.....	21,95€
<i>Chargrilled octopus with creamed potatoes and roasted garlic</i>	
Lenguado a la plancha	19,80€
<i>Grilled sole</i>	
Filete de merluza con salsa de aceitunas negras, tomates secos y parmesano.....	21,90€
<i>Grilled hake with a black olive, sundried tomato and parmesan sauce</i>	
Filete de salmón a la plancha con mahonesa de hierbas	18,80€
<i>Grilled salmon with herb mayonaise</i>	
Bacalao con salsa de pimientos de piquillo y all i oli.....	22,80€
<i>Roasted cod with a smoked pepper sauce and garlic mayonaise</i>	
Filete de rodaballo con mantequilla de tomillo	25,90€
<i>Filet of turbot with thyme butter</i>	
Sardinas a la plancha.....	11,70€
<i>Grilled sardines</i>	



Arroces Rices

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

Paella valenciana.....	17,00€
<i>Valencian paella</i>	
Arroz a banda.....	17,00€
<i>Chopped mixed seafood rice</i>	
Arroz negro.....	17,00€
<i>Tinted rice and chopped seafood</i>	
Paella de marisco.....	17,40€
<i>Mixed seafood</i>	
Paella mixta.....	17,50€
<i>Mixed seafood and meat</i>	
Paella de verduras.....	16,50€
<i>Mixed vegetable rice</i>	
Fideuà.....	17,40€
<i>Noodle style paella</i>	
Arroz con bogavante.....	24,50€
<i>Lobster rice</i>	



IVA incluido. • V.A.T. incl.

Carnes a la Brasa

Chargrilled Meats

Rib Eye	21,95€
Entrecote de ternera (Angus)	25,50€
<i>Entrecote steak (Angus)</i>	
Solomillo de ternera (Cebón Irlandés).....	29,30€
<i>Fillet steak (Irish Beef)</i>	
Costillas de cerdo marinadas.....	18,80€
<i>Marinated pork ribs</i>	
Magret de pato con salsa de miel.....	19,90€
<i>Seared duck breast with honey sauce</i>	
Chuletas de cordero al romero con pesto de menta	22,90€
<i>Lamb cutlets with rosemary and a mint pesto</i>	
Pechuga de pollo al tomillo.....	13,90€
<i>Grilled chicken breast with thyme</i>	
Pechuga de pollo con salsa de champiñones y cognac.....	16,40€
<i>Chicken breast with mushroom and cognac sauce</i>	
Hamburguesa (100% vacuno Angus) con queso y bacon, servida con ensalada y patatas fritas.....	15,30€
<i>Hamburger 100% Angus beef with bacon and cheese served with salad and chips</i>	

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"

Especialidades Vegetarianas

Vegetarian Specialities

Curry de verduras con leche de coco.....	13,90€
<i>Vegetable curry with cocunut milk</i>	
Tagliatelle con salsa de pesto y pimientos asados	12,80€
<i>Tagliatelle with pesto sauce and grilled peppers</i>	
Saag allo gobi (curry de verduras estilo hindú).....	13,30€
<i>Saag allo gobi</i>	
Berenjena rellena con salsa de pimientos de piquillo y all i oli.....	14,20€
<i>Filled aubergine with a smoked pepper sauce with a garlic mayonaise</i>	
Lasaña de verduras.....	13,90€
<i>Vegetable lasagna</i>	

Menú Infantil / Children's Menu

Nuggets de pollo con patatas fritas	7,90€
<i>Chicken nuggets and chips</i>	
Nuggets de merluza pescado con patatas fritas.....	9,90€
<i>Fish nuggets with chips</i>	
Pasta con salsa boloñesa	9,50€
<i>Pasta with bolagnese sauce</i>	

Postres de la Casa

Desserts of the House

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

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 / ALLERGEN TABLE



IVA incluido. • V.A.T. incl.