

Hausgemachte Nachspeisen

Schokoladen Brownie	6,50 €
Hausgemachter Karamellpudding	4,50 €
Tiramisú	6,50 €
Arme ritter mit eis	6,00 €
Hausgemachter Nachtisch	6,00 €

mañet

casa • huespedes

www.hotelmanyetmoraira.es

Tel: 96 649 01 81

ALLERGENE



Bei allen Gerichten finden Sie Informationen über Allergene. Sollten Sie an irgendeiner Allergie leiden, wenden Sie sich bitte an einen Mitarbeiter, der Sie gerne beraten wird.

mañet

casa • huespedes

Salate






Portet (Wakame-Alge, zarte Sprossen, mariniertes Thunfisch, konfierte Kirschtomaten, Sesam-Teriyaki-Vinagrette)	12,00 €
Valenciana (Römersalat, Eisbergsalat, Ei, Spargel, Thunfisch, Mais, Karotte, Rote Bete, Peperoni)	11,00 €
Burrata (Burrata, Basilikumpesto, Kirschtomaten, grüne Sprossen, Pinienkerne)	12,50 €
Fischsalat	9,50 €
Mimosen-Salat (gemischter Salat, Ei, Karotte, Rübe, gekochter Schinken, Mais, Zwiebel, Oliven, Joghurtsoße)	11,00 €

Vorspeisen






Ochsenschwanz-Ravioli	13,50 €
Carpaccio aus mariniertem Schulterstück vom Ibérico-Schwein, Rucola, getrocknete Tomaten und Parmesan	13,50 €
Sepionet mit Saubohnen, Schinken und knackigen Mandeln	16,80 €
Kartoffelstücke mit Foie (Ei, Schinken, Foie-Micuit)	13,50 €
Krake mit Blumenkohlpüree, Krümel und Speck	19,50 €
Kabeljaubäckchen mit Apfelsirup, schwarze Oliven und getrocknete Tomaten	16,50 €
Getrockneter Tintenfisch über der Flamme gegart	18,00 €
Miesmuscheln im Dampf gegart	8,00 €
Mark vom grill	8,00 €
Thunfisch-Tartar auf Tomatensamt	18,00 €
Tintenfisch nach andalusischer Art	15,00 €
Gegrillter Tintenfisch mit Mery-Mandelsoße	16,00 €
Fischpfanne	14,00 €
Hähnchenkroketten mit Schinken	(4 stck) 6,00 €
Muschel	12,50 €
Dacsa Cocas - Gefüllte Mais Fladenbrot (1 Stck)	2,50 €
Tagescremesuppe	6,00 €

Soupy Reis (13h a 16h)














*preis pro person / mindestens 2 Personen

 Hummer	21,00 €
 Gazpacho mit Meeresfrüchten	auf Bestellung 16,00 €
 Meer und Berge (mit Ibérico Schinken, Pilzen, Frühlingszwiebeln und Tintenfisch)	15,00 €
 Seeteufelbrühe mit Garnelen	16,50 €
 Sepionets und Ackerbohnsuppe	17,00 €

Fisch




 Thunfisch mit Zitronenparmentier und Saisongemüse	20,00 €
 Seeteufel mit Thai-Curry und Garnelen	21,50 €
 Gratinierter Kabeljau mit All-i-oli und Ratatouille	19,00 €
 Corvina mit Cava-Sauce, knusprige Kräuter und Olivensauce	18,50 €
 Fisch vom Markt	befragen

Reisgerichte (13h a 16h) - ein Reis pro Tisch

 Paella nach Alicante-Art	12,50 €
 Gemischte Paella	13,50 €
 Arroz del señoret (Paella mit Meeresfrüchten)	15,00 €
 Vegetarische Paella	11,00 €
 Paella mit Rotbarbe, Garnelen und Frühlingsknoblauch	16,00 €
 Paella mit iberico und Pilzen	14,00 €
 Schwarzer Reis (Tintenfisch, Meeresfrüchte)	13,00 €
 Thunfisch, Frühlingszwiebeln, getrocknete Tomaten	14,00 €
 Gebackener Reis aus dem Ofen	auf Bestellung 13,00 €
 Ente fideuà (Art Nudel Paella mit Ente)	16,00 €
 Fideuà mit Backenstück und Pilzen	14,00 €
 Fideuà (Nudel-Paella)	13,50 €
 Schwarzes Fideuà mit Sepionett und Garnelen	15,00 €

*preis pro person / mindestens 2 Personen

Fleisch

Rinder Entrecote	19,00 €
Lamm aus dem Ofen mit Beilage	18,00 €
 Iberisches Schweinefleisch mit Süßkartoffelpüree	18,00 €
Rinderfilet mit Foie Gras und Trüffelparmentier	24,90 €
Lammkoteletts vom Grill	18,50 €
 Dazu: Pfeffer Soße / Roquefort Soße / Portwein Soße	1,50 €
Pommes frites	2,50 €
 *Brotservice pro Person	1,80 €