

Postres caseros

 Brownie de chocolate	6,50 €
 Flan de la casa	4,50 €
 Tiramisú	6,50 €
 Torrija con helado	6,00 €
 Postre de la casa	6,00 €

mañet

casa ■ huéspedes

www.hotelmanyetmoraira.es

Tel: 96 649 01 81

ALÉRGENOS



Altramuces



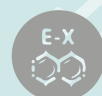
Apio



Cacahuete



Crustáceos



Sulfito



Frutos con Cáscara



Mostaza



Moluscos



Pescado



Lácteos



Huevos



Sésamo



Gluten








Soja

En todos nuestros platos encontrará información sobre los alérgenos. Si tiene alguna alergia, informe al nuestro personal, para que le asesore debidamente.


















mañet

casa ■ huéspedes

Ensaladas






 Portet (alga wakame, brotes tiernos, atún marinado, cherrys confitados, vinagreta de sésamo y teriyaki)	12,00 €
 Valenciana (lechuga romana, iceberg, huevo, esparrago, atún, maíz, zanahoria, remolacha, guindilla)	11,00 €
 Burrata (burrata, pesto de albahaca, cherry, brotes verdes, piñones)	12,50 €
 Ensaladilla pescado	9,50 €
 Ensalada mimosa (lechugas variadas, tomate, huevo, zanahoria, remolacha, jamón cocido, maíz, cebolla, aceitunas, salsa de yogur)	11,00 €

Entrantes














 Raviolis de rabo de toro	13,50 €
 Carpaccio de presa ibérica, rúcula, tomates secos y parmesano	13,50 €
 Sepionet con habitas, jamón y crujiente de almendras	16,80 €
 Patatas rotas con foie (huevo, jamón, foie micuit)	13,50 €
 Pulpo con puré de coliflor, migas y panceta	19,50 €
 Cochas de bacalao con sirope de manzana, aceitunas negras y tomate seco	16,50 €
 Pulpo seco a la llama	18,00 €
 Mejillones al vapor	8,00 €
 Tuétano a la brasa	8,00 €
 Tartar de atún sobre terciopelo de tomate	18,00 €
 Calamares a la andaluza	15,00 €
 Calamar a la plancha con salsa Mery de almendras	16,00 €
 Fritura de pescado	14,00 €
 Croquetas de pollo con jamón	(4 ud) 6,00 €
 Tellinas	12,50 €
 Coques de dacsá (1 ud)	2,50 €
 Crema del día	6,00 €

Arroces Caldosos (13h a 16h)

*Precio por persona/ minimo 2 personas






 Bogavante	21,00 €
 Gazpacho (marinero por encargo)	16,00 €
 Mar y montaña (caldoso de ibérico, setas, ajos tiernos y calamar)	15,00 €
 Caldoso de rape con gambas	16,50 €
 Caldoso de sepionets y habitas	17,00 €

Arroces secos (13h a 16h) - un arroz por mesa



 Paella Alicantina	12,50 €
 Paella mixta	13,50 €
 Arroz del señoret	15,00 €
 Paella de verduras	11,00 €
 Paella con salmonetes, gambas y ajos tiernos	16,00 €
 Paella con ibérico y setas	14,00 €
 Arroz negro	13,00 €
 Arroz con atún, ajos tiernos y tomates secos	14,00 €
 Arroz al horno (por encargo)	13,00 €
 Fideuà de pato con foie y setas	16,00 €
 Fideuà carillera y setas	14,00 €
 Fideuà (fideo grueso)	13,50 €
 Fideuà negra con sepionet y gamba (fideo fino)	15,00 €

*Precio por persona/ minimo 2 personas

Pescados

 Atún con parmentier de limón y verduritas de temporada	20,00 €
 Rape con curry Thai y gambas	21,50 €
 Bacalao gratinado con all-i-oli y pisto	19,00 €
 Corvina con salsa de cava, crujiente de hierbas y olivada	18,50 €
 Pescado de lonja	consultar

Carnes

Entrecote de vaca	19,00 €
Cordero al Horno con guarnición	18,00 €
 Presas de cerdo ibérico con pure de boniato	18,00 €
Solomillo de ternera al foie y parmentier trufado	24,90 €
Chuletas de cordero a la brasa	18,50 €
 Para acompañar: salsa pimienta / salsa roqueford	1,50 €
Patatas fritas	2,50 €

 *Servicio de pan por persona **1,80 €**