

Desserts

Brownie au chocolat	6,50 €
Flan de la maison	4,50 €
Tiramisu	6,50 €
Pain perdu avec de la crème glacée	6,00 €
Dessert maison	6,00 €

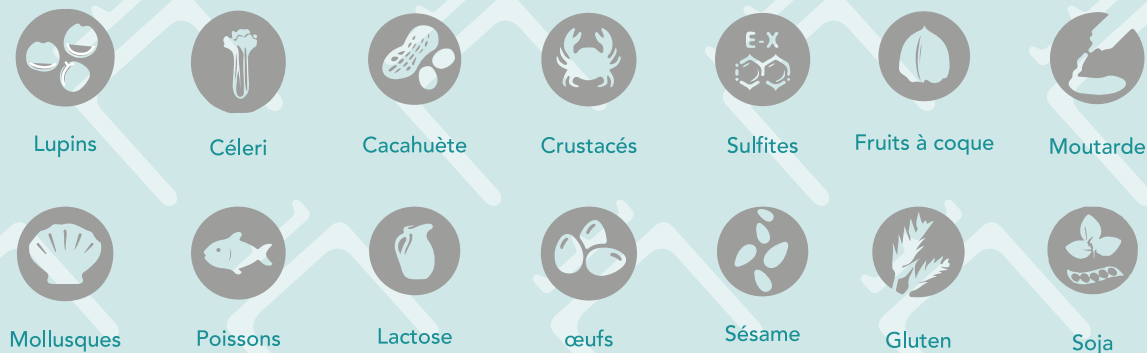
mañet

casa ▶ huespedes

www.hotelmanyetmoraira.es

Tel: 96 649 01 81

ALLERGÈNES



Pour chacun de nos plats, vous trouverez à votre disposition l'information des allergènes. Si vous souffrez d'une allergie, veuillez en informer notre personnel pour qu'il puisse vous informer adéquatement.

mañet

casa ▶ huespedes






Salades

Portet (algue wakame, jeunes pousses, thon mariné, tomates cerises confites, vinaigrette au sésame et teriyaki)	12,00 €
Valencienne (laitue romaine, iceberg, Oeuf, asperge, pignons de pin)	11,00 €
Burrata (burrata, pesto de basilic, cerise, pousses vertes, homard et noisettes)	12,50 €
Salade de poisson	9,50 €
Salade mimosa (laitue mélangée, tomate, œuf, carotte,	11,00 €

Entrées












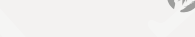

Raviolis à la queue de boeuf	13,50 €
Carpaccio de Jambon ibérico, roquette, tomates séchées et parmesan	13,50 €
Sepionet aux fèves, jambon et croustillant d'amandes	16,80 €
Pommes de terre au foie (œuf, jambon, foie mi-cuit)	13,50 €
Octopus avec une purée de chou-fleur, la chapelure et le bacon	19,50 €
Joues de cabillaud au sirop de pomme, olives noires et tomates séchées	16,50 €
Pieuvre séché au feu	18,00 €
Moules à la vapeur	8,00 €
Os à moelle grillés	8,00 €
Tartare de thon sur velouté de tomates	18,00 €
Calamar andalou	15,00 €
Calamars grillés sauce aux amandes Mery	16,00 €
Friture de poisson	14,00 €
Croquettes de poulet au jambon (4 unités)	6,00 €
Tellinas – mollusques	12,50 €
Coques de dacsá (1 unité) - coques de maïs	2,50 €
Crème du jour	6,00 €

Riz dans leur jus (13h a 16h)

 Homard	21,00 €
 Gazpacho marinero (Gazpacho des pêcheurs)	16,00 €
 Mer et montagne (riz dans son jus ibérico, champignons, l'ail et calamars)	15,00 €
 Lotte et crevettes au bouillon	16,50 €
 Bouillon de sépionnettes et fèves	17,00 €






*prix par personne / minimum 2 personne

Riz secs (13h a 16h) un riz par table


 Paella d'Alicante	12,50 €
 Paella mixte	13,50 €
 Riz du señoret	15,00 €
 Paella aux légumes	11,00 €
 Paella aux rougets, crevettes et ail printanier	16,00 €
 Paella au ibérico et à l'ail	14,00 €
 Riz noir	13,00 €
 Riz au thon, ail tendre et tomates séchées	14,00 €
 Riz au four (sur demande)	13,00 €
 Fideuà de canard au foie et champignons	16,00 €
 Fideuà avec boudin et champignons	14,00 €
 Fideuà (de nouilles)	13,50 €
 Fideuà noire au sepionet et crevettes	15,00 €

*prix par personne / minimum 2 personne

Poissons

 Thon au parmentier de citron et légumes de saison	20,00 €
 Lotte au curry thaï et gambas	21,50 €
 Morue gratinée avec all-i-oli et ratatouille	19,00 €
 Croaker avec sauce cava, herbes croustillantes et l'huile d'olive	18,50 €
 Poissons du marché aux poissons	demander

Viandes

Entrecôte de bœuf	19,00 €
Agneau au four avec garniture	18,00 €
Porc ibérico avec purée de patates douces	18,00 €
Filet de boeuf au foie gras et parmentier de truffe	24,90 €
Côtelettes d'agneau grillées	18,50 €
 Pour accompagner: sauce au poivre / sauce roqueford	1,50 €
	sauce au porto
Frites	2,50 €

 ***Service de pain par personne** **1,80 €**