

# CARTA

*Restaurante  
Náutico Burriana*



**RESERVAS: 964 586 112 - 650 864 640**



# ENTRANTES

Jamón de bellota _____	20.00€
Jamón de Teruel _____	12.00€
Jamón de Teruel y queso _____	12.00€
Ensalada de mascarpone, jamón de pato, pasas y frutos secos _____	16.00€
Ensalada de bogavante y aguacate con salsa de mostaza en grano _____	38.00€
Ensalada de queso de cabra, manzana caramelizada y frutos secos _____	14.00€
Ensalada de langostinos de la lonja, aguacate y salsa de mostaza en grano _____	24.00€
Ensalada de capellanes, cebolleta, tomate y aceituna de Aragón _____	14.00€
Ensalada de tocino ibérico sobre tomate del terreno	14.00€
Ensalada de salmón marinado en casa, aguacate y frutos secos _____	16.00€
Ensalada mixta _____	16.00€
Lomos de sardina XXXL sobre tomates del terreno —	16.00€



# ENTRANTES

Alcachofas rellenas de jamón ibérico, gambas y salsa de queso ( 2 unid.) _____	12.00€
Pimientos del piquillo rellenos de morcilla de Burgos con salsa de queso ( 4 unid.) _____	16.00€
Patatas ibicencas, rellenas de coent ( 2 unid.) _____	12.00€
Patatas bravas _____	12.00€
Huevos rotos con gambas y patatas confitadas _____	18.00€
Revuelto de bacalao, gambas y ajetes _____	12.00€
Mega-fritura ( boquerones, calamares, 6 gambas y puntillas) _____	36.00€
Sepia a la plancha _____	18.00€
Sepia con foie a la sartén, huevo roto y salsa suave de chile y foie _____	22.00€
Calamares a la parrilla _____	18.00€
Calamar de lonja estilo Pepe _____	22.00€
Calamar a la romana _____	18.00€
Puntillas a la romana _____	18.00€



# ENTRANTES

<b>Pulpo sobre patatas y ajoaceite</b>	<b>20.00€</b>
<b>Pata de pulpo con sobrasada de Mallorca sobre puré de patata</b>	<b>22.00€</b>
<b>Gambas al ajillo ( 12 unid.)</b>	<b>18.00€</b>
<b>Gamba roja de Denia ( preguntar precio/ unidad)</b>	<b>?€</b>
<b>Langostinos de la lonja ( preguntar precio/ unidad)</b>	<b>?€</b>
<b>Mejillones al estilo Pepe</b>	<b>12.00€</b>
<b>Tellinas</b>	<b>14.00€</b>
<b>Zamburiñas al estilo de Pepe ( 6 unid.)</b>	<b>18.00€</b>
<b>Terrina de foie hecha en casa y sus mermeladas</b>	<b>18.00€</b>
<b>Erizos de mar gratinados ( 4 unid.)</b>	<b>18.00€</b>



# PESCADOS

**Lenguado menier salvaje** \_\_\_\_\_ **25.00€**  
(almendra, limón mantequilla vino blanco)

**Salmón al cava y pasas** \_\_\_\_\_ **22.00€**

**Rodaballo con queso de cabra gratinado  
sobre salsa de espinacas** \_\_\_\_\_ **22.00€**

**Rape sobre salsa de pimientos choriceros** \_\_\_\_\_ **22.00€**

**Rape con gambas al "all i pebre"** \_\_\_\_\_ **22.00€**

**Lomo de bacalao a la sartén con setas** \_\_\_\_\_ **22.00€**

**Tacos de bacalao con habitas al pimentón** \_\_\_\_\_ **22.00€**

**Milhojas de bacalao con patata,  
langostinos, y ajoaceite** \_\_\_\_\_ **20.00€**

**Sepia enterita** \_\_\_\_\_ **18.00€**



# CARNES

Solomillo ibérico con ajetes \_\_\_\_\_ 19.00€

Solomillo ibérico flameado \_\_\_\_\_ 19.00€

Solomillo ibérico al ajoaceite \_\_\_\_\_ 19.00€

Solomillo de ternera relleno de foie y  
salsa de foie \_\_\_\_\_ 27.00€

Solomillo de vaca a la parrilla \_\_\_\_\_ 22.00€

Entrecot de vaca a la piedra \_\_\_\_\_ 26.00€

Presa ibérica a la parrilla con  
salsa de oporto \_\_\_\_\_ 22.00€

Secreto ibérico al aroma de romero \_\_\_\_\_ 19.00€

Foie con manzana caramelizada y  
salsa de foie \_\_\_\_\_ 23.00€



# CARNES GUISADAS

Carrillada ibérica con salsa de foie \_\_\_\_\_ 19.00€

Manitas de cerdo al estilo de la abuela \_\_\_\_ 19.00€

Manitas de cerdo con foie a la parrilla y  
salsa de foie \_\_\_\_\_ 24.00€

Delicias de pato confitado con  
salsa de foie \_\_\_\_\_ 21.00€

Rabo de toro al estilo Pepe \_\_\_\_\_ 22.00€





# SUGERENCIAS DEL CHEF

Terrina de foie y sus mermeladas — 16.00€

Zamburiñas al estilo Pepe ( 6 unid. ) — 15.00€

Sepia al estilo del chef \_\_\_\_\_ 16.00€

Gambas al ajillo sobre huevos rotos  
y patatas a lo pobre \_\_\_\_\_ 16.00€

Patatas ibicencas rellenas de foie y  
huevo de codorniz al aroma de trufa \_ 16.00€



# ARROCES

Arroz con galeras _____	17.00€
Arroz con carabineros _____	24.00€
Arroz con alistado ( gamba roja mediana) _____	22.00€
Arroz con bogavante _____	22.00€
Arroz con cangrejo _____	17.00€
Arroz con nécora _____	18.00€
Arroz con langostinos de la lonja _____	20.00€
Arroz con cigalas y sepia _____	20.00€
Arroz del señorito ( sepia, gamba y calamar) _____	14.00€
Arroz negro del señorito ( sepia, gambas y calamar) _____	14.00€
Arroz de marisco _____	18.00€
Fideuá rubia o negra _____	16.00 €
Arroz con ajetes, setas, espárragos y habitas _____	14.00€
Fideuá con ajetes, setas, espárragos y habitas _____	14.00€
Fideuá de verduras con coent _____	14.00€



# NUESTRAS TOSTAS

**Nº1.** Foie a la parrilla, cebolleta glaseada, manzana caramelizada y salsa de foie \_\_\_\_\_ **18.00€**

**Nº2.** Salmón marinado en casa, tomate, queso de Burgos y aguacate \_\_\_\_\_ **15.00€**

**Nº3.** Jamón de bellota con aceite de oliva \_\_ **15.00€**

**Nº4.** Jamón de Teruel con tomate y aceite de oliva \_\_\_\_\_ **10.00€**

**Nº5.** Solomillo ibérico con ajoaceite \_\_\_\_\_ **12.00€**

**Nº6.** Solomillo ibérico en adobo \_\_\_\_\_ **15.00€**

**Nº7.** Solomillo ibérico con salsa de foie \_\_\_\_\_ **15.00€**

**Nº8.** Solomillo ibérico con tomate \_\_\_\_\_ **15.00€**

**Nº9.** Calabacín, cebolleta, pimiento verde y rojo, tomate confitado y hiervas aromáticas **10.00€**



# POSTRES

Hojaldre relleno de nata y helado de vainilla con salsa de chocolate caliente \_\_\_\_\_ 7.00€

Hojaldre con fruta natural y crema caramelizada \_\_\_\_\_ 7.00€

Trenzas de hojaldre con crujiente de almendras y chocolate \_\_\_\_\_ 7.00€

Café irlandés \_\_\_\_\_ 7.00€

Copa especial ( sabor fresa, vainilla y chocolate) \_\_\_\_\_ 6.00€

Helado 1 bola ( vainilla/ nata/ turrón/ \_\_\_\_\_ 4.00€  
chocolate/ fresa)

Helado 2 bolas ( vainilla/ nata/ turrón/ \_\_\_\_\_ 5.50€  
chocolate/ fresa)

Coulant de chocolate con salsa de chocolate \_\_\_\_\_ 5.50€

Coulant de chocolate con salsa de vainilla \_\_\_\_\_ 8.50€

Lionesa de nata con salsa de chocolate \_\_\_\_\_ 4.50€

Crep relleno de helado de vainilla \_\_\_\_\_ 7.00€





# POSTRES



Tarta de chocolate y crema	5.50€
Tarta de moka	5.50€
Tarta de trufa	5.50€
Tarta de queso	5.50€
Galletas rellenas de crema al aroma de canela	5.50€
Dátiles rellenos de mousse de café	6.50€
Flan con galleta	4.50€
Sorbete de la casa	4.50€
Piña flameada	5.00€
Fruta del tiempo	3.50€
Fruta del tiempo con crema caramelizada	5.50€



# PARA LLEVAR

Arroz con tropezones	10.00€
Arroz negro	10.00€
Arroz con galeras	12.00€
Arroz con nécora	14.00€
Arroz con marisco	12.00€
Arroz con bogavante 1/4	14.00€
Arroz con bogavante 1/2	17.00€
Arroz con verduras	10.00€
Paella valenciana	12.00€
Paella valenciana con pato y caracoles	15.00€
Fideuá rubia o negra	12.00€
Fideuá de montaña	12.00€



# CARTA DE BLANCOS, ROSADOS Y CAVAS

ALBARIÑO	PAZO SEÑORANS	21,00€
RIBEIRO	CUNQUEIR	€19,00€
	MAS DE CUNQUEIRO	24,00€
RUEDA	SEÑORIO DE NAVA VERDEJO	18,00€
	DINASTIA VERDEJO	16,00€
CASTILLA Y LEÓN	NEBLA VERDEJO	18,00€
PENEDES	VIÑA ESMERALDA	18,00€
	BLANC PESCADOR (Aguja)	16,00€
ALICANTE	MARINA ALTA	16,00€
	MARINA ALTA ESPUMOSO	18,00€
	ALCANTA BLANCO Y ROSADO	12,00€
RIBERA DEL DUERO	SEÑORIO DE NAVA (Rosado)	18,00€
CASTELLON	FLOR DE TARONGER (Les Useres)	18,00€
	EN LA PARRA BCO JOVEN ( ECOLOGICO)	14,00€
(UTIEL-REQUENA)	NODUS	18,00€
	CEREMONIA ( RESERVA )	22,00€
	SIDRA MAELOC EXTRA	16,00€
	CAVA L'ENCERT BRUT NATURE	18,00€
	CAVA LOPART BRUT NATURE RESERVA	26,00€



# CARTA DE VINOS RIOJAS Y RIBERA

## RIBERAS DEL DUERO

PRUNO	26,00€
PROTOS CRIANZA	37,00€
SEÑORIO DE NAVA CRIANZA	26,00€
PROTOS ROBLE	17,00€
SEÑORIO DE NAVAS (ROBLES)	17,00€
SEMBRO ROBLE	17,00€
JAROS	26,00€
PAGO DE LOS CAPELLANES	45,00€
VEGA SICILIA UNICO	480,00€

## TINTOS RIOJAS

LAS PISADAS DE LA BASTIDA	19,00€
MARTÍNEZ DE LA CUESTA	19,00€
RAMÓN BILBAO	19,00€
AZPILICUETA	19,00€
IZADI	19,00€

## OTRAS D.P.

CASTELLÓN	FLOR DE TARONGER	18,00€
VALENCIA	JUAN DE JUANES	24,00€
	CLOS DE GALLUR	44,00€
ALICANTE	ALCANTA	26,00€