

Carta Menú







Esta Casa se fundó en 1959, por D. Diego Mena Llorca y María Cuesta Llidó, junto con sus hijos Diego Mena Cuesta (alma mater), María y Vicenta.

Junto con su esposa Josefa Larrosa Navarro crearon la 3ª generación que está a su servicio y entrega, Diego, María, Mónica y Natividad.

Actualmente trabajamos en una próxima generación que mantenga el trato familiar y la cocina autóctona y de mercado que ofrecemos a diario.

*Esperamos que la disfruten, ese será nuestro empeño y aunque pensamos que...
“Donde mejor se come es en su casa”, esperamos que después sea esta.*

GRACIAS por su visita y a quien les haya recomendado.



Menús

• RESTAURANTE MENA •

*Le sugerimos cualquiera de nuestros menús, compuestos por parte de la cocina típica de la casa "aperitivos, mariscos, arroces, fideos y postres".
Buen provecho.*

1 Menú Especial Mena:

- Ensalada de la casa + Entrada del día
- Mariscos frescos variados de Dénia (300 gr.)
- Arroz a Banda / Negro o Fideus Rosetjats / Negros
- Postre de la casa
- Café y licor digestivo o cava

65 € p.p

3 Menú Dénia: – Degustación

- Aperitivos del día
- 100 gr. de marisco variado
- Arroz a Banda / Negro o Arroz de "Senyoret" o Fideus Rosetjats / Negros
- Postre de la casa
- Café y licor digestivo

48 € p.p

2 Menú Rotas:

- Ensalada de la casa
- Gamba de Dénia (250 gr.)
- Arroz a Banda / Negro o Arroz de "Senyoret" o Fideus Rosetjats / Negros
- Postre de la casa
- Café y licor digestivo o cava

65 € p.p

4 Menú Valencia: (min. 2 pers.)

- Ensalada valenciana
- Fritura de aperitivos variados
- Paellas:
Valenciana o Mixta o de Mariscos o Fideuá
- Postre de la casa
- Café y licor digestivo

35 € p.p

Arroces y Fideos: (min.2 pers.)

Arroz a Banda	13,50 €	Paella valenciana	16,50 €
Arroz Negro	13'50 €	Paella de verduras	13,50 €
Arroz seco o meloso de "Senyoret"	16'50 €	Paella mixta	18,00 €
Arroz seco o meloso de calamar y coliflor	16'50 €	Paella de mariscos	21,00 €
Arroz seco o meloso de sepia y alcachofa	16'50 €	Paella de bacalao, cebolla y pimiento	16,50 €
Arroz seco o meloso de raya y ajos tiernos	21'00 €	Paella de "espinacas y boquerones"	16,50 €
Arroz meloso de rape y vieira	21,00 €	Fideus Rosetjats / Negros	13,50 €
Arroz meloso con bogavante y tótena	24,00 €	Fideuá de pescado	18,00 €
Arroz seco o meloso de calabaza, alcachofa y costilla	16,50 €	Fideuá de carne y garbanzos	16,50 €
		Gazpacho marinero (por encargo)	15,00 €

NOTA : Máximo 2 arroces / fideos diferentes por mesa con reserva y "encargo".

PAN Y CUBIERTO 2'40 € IVA incluido

Entrantes

1	Ensalada valenciana (normal)		5,40 €
2	Ensalada mixta (normal + atún, huevo, espárrago y maíz)		7'50 €
3	Ensalada Mena (mixta + jamón, queso y cangrejo)		9'50 €
4	Ensalada de brotes con frutos secos, queso fresco y pasas con aliño de mostaza y miel		9'50 €
5	Espárragos 2 salsas		9'50 €
6	Melón con jamón		9'50 €
7	Gazpacho andaluz		6,50 €
8	Crema de verduras de temporada		6,50 €
9	Bisqué / Crema de Galera y Langostino		9,50 €
10	Tosta de queso fresco con erizo y vinagreta de mostaza y miel		4,50 €
11	Escabeche de caballa o bonito (según mercado)		8,50 €
12	Filete de Anchoa 0'0 con tomate (min. 4)	pr.unid	2,50 €
13	Albóndigas de carne (min.4)	pr.unid	1,50 €
14	Croquetas de jamón y bechamel (min. 4)	pr.unid	1,50 €
15	Plato de jamón ibérico (100 gr.)		21,00 €
16	Mejillones marinera		9,50 €
17	Puntilla o escombros a la andaluza		9,50 €
18	Pescadito frito		9,50 €
19	Calamares a la romana		9,50 €
20	Bacalao en tempura		13,50 €
21	Calamar a la plancha o Andaluza		13,50 €
22	Sepia a la plancha		13,50 €
23	Sepionets a la plancha		13,50 €
24	Hueva de sepia con salsita de ajo-perejil		9,50€
25	Tellinas de nuestra bahía		13,50€
26	Pulpo "seco"		16,50€
27	Atún troceado en salsita de ajo-perejil		16,50€
28	Fritura pequeña de pescadito-calamar-puntilla		13,50€
29	Fritura grande de pescadito-calamar-puntilla		24,00€
30	Carpaccio de lomo ibérico en vinagreta de mostaza		9,50€
31	Carpaccio de pescado – Mussola – pequeño		9,50€
32	Carpaccio de pescado – Mussola – grande		16,50€
33	Mariscos frescos variados (min.1/2 k.)	1k.	150,00€
34	Cigala de lonja plancha o cocida (min. 200 gr.)	1k.	150,00€
35	Gamba roja de Dénia cocida o plancha (min. 150 gr.)	1k.	180,00€
	- Gamba grande de 1ª de Dénia – por encargo y según mercado		
	- Langosta y bogavante cocido o plancha según peso y mercado	aprox. 1k.	130,00€
36	Quisquilla cocida o plancha (120 gr.)		16,50€
37	Ostras de vivero valencianas (min. 2)	pr. unid	4,20€
	- Zamburiñas y Navajas frescas a la plancha con salsita de ajo-perejil (según peso-tamaño)		
	- Percebes – Nécoras, etc... (por encargo, según mercado)		

Pescados (todos los platos van acompañados con guarnición del día)

41	Lubina de vivero a la espalda		19,50€
42	Dorada de vivero a la espalda		18,00€
43	Lubina ó dorada salvaje a la plancha ó espalda		27,00€
44	Dentol salvaje a la plancha ó espalda		33,00€
45	Pescadilla de la bahía a la palncha o frita		18,00€
46	Salmonete de la bahía a la plancha ó frito		18,00€
47	Rodaballo a la plancha		24,00€
48	Lenguado a la plancha		21,00€
49	Rape a la plancha		22,50€
50	Rape a la marinera		29,00€
51	Atún a la plancha con salsita de ajo-perejil		21,00€
52	Emperador a la plancha con salsita de ajo-perejil		16,50€
53	Bacalao en tempura o al vapor en salsa de naranja		18,00€
54	Parrillada de pescado y marisco		29,00€
55	Zarzuela de la Casa		29,00€
56	Mero Salvaje de nuestra bahía con sus torreznos		33,00€
	- Lubina, Dorada o Déntol salvajes a la sal, por encargo y según peso de la pieza.	1k.	75,00€

Carnes (todos los platos van acompañados con guarnición del día)

61	Entrecot a la plancha		19,50€
62	Solomillo a la plancha		24,00€
63	Chuletas de cordero		18,00€
64	Entrecot de Vaca Vieja Madurada - (300 gr.)		29,00€
	Salsas opcionales de queso azul ó a la pimienta (3 € suplemento)		3,00€

Menús

• RESTAURANTE MENA •

Li recomanem qualsevol dels nostres menús, tots compostos per la cuina típica de la casa "aperitius, mariscs, arrossos, fideus i postres".

Bon profit.

1 Menú Especial Mena:

- Ensalada de la casa + Entrada del dia
 - Mariscs frescs variats de Dénia (300 gr.)
 - Arròs a Banda
(Negre o Fideus Rosetjats / Negres)
 - Postres de la casa
 - Cafè i licor digestiu o cava
- 65 € p.p

3 Menu Dénia:

- Aperitius del dia - 150 gr. marisc variat
 - 100 gr. de Marisc variat
 - Arròs a Banda / Negre o Arròs del "Senyoret"
o Fideus Rosetjats / Negres
 - Postres de la casa
 - Cafè i licor digestiu
- 48 € p.p

2 Menú Rotes:

- Ensalada de la casa
 - Gamba de Dénia (250 gr.)
 - Arròs a Banda / Negre o Arròs de "Senyoret"
o Fideus Rosetjats / Negres
 - Postres de la casa
 - Cafè i licor digestiu o cava
- 65 € p.p

4 Valencia Menu: (min. 2 p.)

- Ensalada valenciana
 - Fregit de aperitius variats
 - Paella:
Valenciana, o Mixta, o de Marisc o "Fideuà"
 - Postres de la casa
 - Cafè i licor digestiu
- 35 € p.p

Arrossos i Fideus: (min.2 pers.)

Arròs a Banda	13,50 €	Paella valenciana	16,50 €
Arròs Negre	13'50 €	Paella de verdure	13,50 €
Arròs sec o melós del "Senyoret"	16'50 €	Paella mixta	18,00 €
Arròs sec o melós de calamar i flor-i-col	16'50 €	Paella de marisc	21,00 €
Arròs sec o melós de sépia i carxofa	16'50 €	Paella de bacallar, ceba i pebrera	16,50 €
Arròs sec o melós de "ratjà" i alls tendres	21'00 €	Paella d'espínacs i aladroc	16,50 €
Arròs melós de rap i vieira	21,00 €	Fideus rosetjats / negres	13,50 €
Arròs melós de bogavant i tótena	24,00 €	Fideuà de peix	18,00 €
Arròs melós de llamàntol i tótena	24,00 €	Fideuà de carn i cigrons	16,50 €
Arròs sec o melós de carabassa, carxofa i costelleta	16,50 €	Gaspatxo de peix / mariner (per encàrrec)	15,00 €

NOTA: Màxim 2 arrossos / fideus diferents per taula amb reserva i "encàrrec"

PA I COBERT 2'40 € IVA inclòs

Entrants

1	Ensalada valenciana (normal)	5,40 €
2	Ensalada mixta (normal amb tonyina, ou, espàrrec i dacsca)	7'50 €
3	Ensalada Mena (mixta amb pernil, formatge i cranc)	9'50 €
4	Ensalada de brots, fruits secs, formatge fresc amb vinagreta de mostassa i mel	9'50 €
5	Espàrrecs amb 2 salses	9'50 €
6	Meló amb pernil	9'50 €
7	Gaspatxo andalús	6,50 €
8	Crema de verdures de temporada	6,50 €
9	"Bisque" / Crema de Galera i "cigales"	9,50 €
10	Tosta de formatge fresc amb eriçó i vinagreta de mostassa i mel	4,50 €
11	Escabetx de caballa o bonyítol (segons mercat)	8,50 €
12	Filet d'Anxova 0'0 amb tomaca (min. 4)	preu per unitat 2,50 €
13	Mandonguilles de carn (min.4)	preu per unitat 1,50 €
14	Croquetes de pernil i beixamel (min. 4)	preu per unitat 1,50 €
15	Plat de pernil ibèric (100 gr.)	21,00 €
16	Clòtxines marinera	9,50 €
17	Puntilletes o calamarets a l'andalusa	9,50 €
18	Peixet fregit	9,50 €
19	Calamars a la romana	9,50 €
20	Bacallar en tempura	13,50 €
21	Calamar a la planxa o a l'andalusa	13,50 €
22	Sèpia a la planxa	13,50 €
23	Sepionets a la planxa	13,50 €
24	Ous de sépia amb salseta d'all-julivert	9,50€
25	Tellines de la nostra badia	13,50€
26	Polp "sec"	16,50€
27	Tonyina trossejada en salsa d'all-julivert	16,50€
28	Fregit menut de peix-calamar-puntilletes	13,50€
29	Fregit gran de peixet-calamar-puntilletes	24,00€
30	Carpaccio de llomello ibèric amb vinagreta de mostassa	9,50€
31	Carpaccio de peix - Mussola - menut	9,50€
32	Carpaccio de peix - Mussola - gran	16,50€
33	Mariscos frescos variats (min.1/2 k.)	1k. 150,00€
34	"Cigala" de llotja planxa o cuita (min. 200 gr.)	1k. 150,00€
35	Gamba roja de Dénia cuita o planxa (min. 150 gr.)	1k. 180,00€
	- Gamba gran de 1ª de Dénia - per encàrrec i segons mercat	
	- "Llagosta" i gramàntol" bullit o planxa segons pes i mercat	aprox. 1k. 130,00€
36	Quisquilla cuita o planxa (120 gr.)	16,50€
37	Ostres de viver valencianes (min. 2) preu per unitat	4,20€
	- "Zamburiñas" i Navalles fresques a la planxa amb salseta d'all-julivert (segons pes-mida)	
	- Percebes - nècores, etc ... (per encàrrec, segons mercat)	

Peixos (Tots els plats van acompanyats amb guarnició del dia)

41	Llobarro de viver a l'esquena	19,50€
42	Dorada (també Orada) de viver a l'esquena	18,00€
43	Llobarro o orada salvatge a la planxa o esquena	27,00€
44	Dèntol salvatge a la planxa o esquena	33,00€
45	Llucet de la badia a la palncha o fregit	18,00€
46	Moll de la badia a la planxa o fregit	18,00€
47	Rèmol a la planxa	24,00€
48	Llenguado a la planxa	21,00€
49	Rap a la planxa	22,50€
50	Rap a la marinera	29,00€
51	Tonyina a la planxa amb salseta d'all-julivert	21,00€
52	Emperador a la planxa amb salseta d'all-julivert	16,50€
53	Bacallar en tempura o al vapor amb salsa de taronja	18,00€
54	Graellada de peix i marisc	29,00€
55	Sarsuela de la Casa	29,00€
56	Mero salvatge de la nostra badia amb els seus cornes ("torreznos")	33,00€
	Llobarro, Daurada (Orada) o Dèntol salvatges a la sal, per encàrrec i segons pes de la peça.	1k. 75,00€

Carns (Tots els plats van acompanyats amb guarnició del dia)

61	Entrecot de "vedella" (o tb jónec) a la planxa	19,50€
62	Rellom de "vedella" (o tb jónec) a la planxa	24,00€
63	Costelles de corder	18,00€
64	Entrecot de Vaca Vella Madurada - 300 gr.	29,00€
	Salses opcionals de formatge blau o al pebre (suplement 3€)	3,00€

Menús

• RESTAURANTE MENA •

*Thank you for your visit and we hope you have enjoyed your meal.
We recommend our customers our "house menu", made up of typical dishes
from Dénia*

❶ Especial House Menu :

- House Salad + Snack of the Day
- Mixed fresh Seafood from Dénia (300 gr.)
- Arroz a Banda / (fish rice / black)
or Fideus Rosetjats / (fine noodles) / black
- House Dessert
- Coffee and Liquor or Cava

65 € p.p

❸ Dénia Menu :

- Assorted appetizers of the day
- 100 gr. Mixed fresh Seafood
- Arroz a banda / black or Arroz de "Senyoret"
or Fideus Rosetjats / black
- House Dessert
- Coffee and Liquor

48 € p.p

❷ Rotas Menu :

- House Salad
- Dénia Prawns boiled or grilled (250 gr.)
- Arroz a Banda / black or
Arroz de "Senyoret" or
Fideus Rosetjats / black
- House Dessert
- Coffee and Liquor or Cava

65 € p.p

❹ Valencia Menu : (min. 2 p.)

- Valencian salad
- Fried assorted appetizers
- Paellas:
Valenciana Mixed or Seafood
or Fideuá (seafood noodles)
- House Dessert
- Coffee and Liquor

35 € p.p

Rices and Noodles: (min.2 pers.)

Arroz a Banda (Fish rice)	13,50 €
Arroz Negro (Black fish rice)	13'50 €
"Senyoret" (Rice with peeled and shelled seafood)	16'50 €
Sticky rice with squid and cauliflower	16'50 €
Sticky rice with cuttlefish and artichoke	16'50 €
Stiky rice with skate and garlic scapes	21'00 €
Stiky rice with monkfish and scallops	21,00 €
Sticky rice with lobster and squid	24,00 €
Sticky rice with pumpkin, artichokes and pork ribs	16,50 €
Paella valenciana (meat and vegetables)	16,50 €
Vegetables Paella	13,50 €
Mixed Paella (meat, vegetables and seafood)	18,00 €
Seafood Paella	21,00 €
Paella with cod, onion and peppers	16,50 €
Fish rice with spinach and fresh anchovy	16,50 €
Fideus rosetjats (Small fish noodles) or (...with squid ink)	13,50 €
Fideuá de pescado (seafood noodles)	18,00 €
Fideuá (noodles) with meat and chickpeas	16,50 €
« Gazpacho Mariner » (custom made) Seafood gazpacho (on request)	15,00 €

NOTE : 2 Kinds of Rice up by Table Reservation. BREAD AND COVER 2'40 € Including VAT

Starters

1	Valencian salad (normal)		5,40 €
2	Mixed salad (normal + tuna fish, egg, asparagus and maize)		7'50 €
3	Mena salad (mixed + ham, cheese and crab)		9'50 €
4	Sprout salad with nuts, raisins, cheese and honey vinaigrette		9'50 €
5	Asparagus 2 sauces		9'50 €
6	Melon with cured ham		9'50 €
7	Andalusian Gazpacho		6,50 €
8	Cream of seasonal vegetables		6,50 €
9	Fish and Seafood soup		9,50 €
10	Toast with fresh cheese, sea urchin and a honey and mustard vinaigrette		4,50 €
11	Pickled mackerel or tuna, according to availability		8,50 €
12	Anchovy fillet with tomato (min. 4)	price for unity	2,50 €
13	Small meatball in sauce (min.4)	price for unity	1,50 €
14	Ham and bechamel croquettes (min. 4)	price for unity	1,50 €
15	Plate of ham « Ibérico » (100 gr.)		21,00 €
16	Mussels "marinera"		9,50 €
17	Deep fried baby squid		9,50 €
18	Fried small Fish		9,50 €
19	Fried battered squid		9,50 €
20	Cod in tempura		13,50 €
21	Grilled Squid		13,50 €
22	Grilled Cuttlefish		13,50 €
23	Grilled sepionets (small sepia)		13,50 €
24	Cuttlefish roe sauce of garlic and parsley		9,50€
25	Tellinas (small Mussels)		13,50€
26	Air - dried Octopus with olive oil		16,50€
27	Tuna fish		16,50€
28	Fried assorted appetizers		13,50€
29	Fried assorted appetizers (large portion)		24,00€
30	Iberian loin carpaccio mustard vinaigrette		9,50€
31	Fish and Crab Carpaccio		9,50€
32	Fish and Crab Carpaccio (large portion)		16,50€
33	Mixed Denia Seafood (min. ½ k.)	1k.	150,00€
34	Crayfish boiled or grilled (min. 200 gr.)	1k.	150,00€
35	Denia Prawns boiled or grilled (min. 150 gr.)	1k.	180,00€
	- Large Prawns from Denia, barnacles and crabs (on request and depending on market price)		
	- Lobster and « bogavante » (boiled or grilled by weight and market price)	aprox. 1k.	130,00€
36	Shrimps boiled or grilled (120 gr.)		16,50€
37	Valencia nursery oysters (min. 2)	price for unity	4,20€
	Grilled fresh Variegated Scallops and Razor Clams with garlic-parsley sauce (according to wight-size)		
	Goose Barnacles - Velvet Crabs, etc... (to order, according to availability)		

Dénia Fish (All dishes are served with side dishes of the day)

41	Grilled Sea Bass (farmed)		19,50€
42	Grilled Sea Bream (farmed)		18,00€
43	Sea bass or Bream grilled or back (wild)		27,00€
44	"Dentol" grilled or back (wild)		33,00€
45	Bay whiting grilled or fried		18,00€
46	Mulled Bay grilled or fried		18,00€
47	Grilled Turbot		24,00€
48	Grilled Sole		21,00€
49	Grilled Monkfish		22,50€
50	Monkfish with Seafood ; marinera !		29,00€
51	Grilled Tunafish with garlic and parsley sauce		21,00€
52	Grilled Swordfish with garlic and parsley sauce		16,50€
53	Battered or steamed cod in orange sauce		18,00€
54	Mixed grilled of Fish and Seafood		29,00€
55	; Zarzuela ! (Marinera Fish and Seafood)		29,00€
56	Grouper fish from the bay		33,00€
	Sea Bass, Sea Bream and Dentol cooked to order by weight salt.	1k.	75,00€

Meat (All dishes are served with side dishes of the day)

61	Grilled Entrecot		19,50€
62	Grilled Filet steak		24,00€
63	Lamb chops grilled		18,00€
64	Entrecote of Old Beef Matured - Entrecot 300 gr.-		29,00€
	Blue cheese sauces or options with pepper 3 € supplement		3,00€

Menús

• RESTAURANTE MENA •

*Nous remercions votre visite et nous espérons que notre cuisine vous soit agréable.
Nous vous offrons et recommandons le Menu de la Maison composé par des plats
typiques de Dénia.*

1 Menu de la Maison :

- Salade de la Maison + Entrée du jour
- Fruits de mer frais variés de Dénia (300 gr.)
- Riz a banda / noir ou Fideus rosetjats / noir
- Dessert de la Maison
- Café et liqueur ou Cava

65 € p.p

3 Menu Dénia :

- Hors d'œuvre variés
- 100 gr. De fruits de mer varié
- Riz a Banda / noir ou Riz du "Senyoret" ou Fideus Rosetjats / noire
- Dessert de la Maison
- Café et liqueur

48 € p.p

2 Menu Rotas :

- Salade de la Maison
- Crevettes de Dénia bouillies ou grillées (250 gr.)
- Riz a Banda / noir ou Riz du "Senyoret" ou Fideus rosetjats / noire
- Dessert de la Maison
- Café et liqueur ou Cava

65 € p.p

4 Menu Valencia : (min. 2 p.)

- Salade valencienne
- Friture d'apéritif varié
- Paella:
Valencienne ou Mixte ou de Fruits de mer ou Fideuá
- Dessert de la Maison
- Café et liqueur

35 € p.p

Le Riz et les Nouilles : (min. 2 pers.)

Arroz a Banda (à part) (Riz de poissons)	13,50 €
Arroz negro (Riz cuit dans l'encre de seiche)	13'50 €
Poissons riz "Senyoret"	16'50 €
Riz gluant et le chou-fleur calmars	16'50 €
Riz gluant à la seiche et de l'artichaut	16'50 €
Riz sec ou onctueux avec de la raie et ails tendres	21'00 €
Riz gluant avec de la lotte et des coquilles Saint-Jacques	21,00 €
Riz gluant au homard et calmars	24,00 €
Riz gluant de la citrouille, artichaut et la nervure	16,50 €
Paella Valencienne (Viandes et Légumes)	16,50 €
Paella de Légumes	13,50 €
Paella Mixte (Viandes, Légumes et Fruits de mer)	18,00 €
Paella de Fruits de Mer	21,00 €
Paella avec de la morue, des oignons et des poivrons	16,50 €
Paella avec des anchois et des épinards	16,50 €
Fideus Rosetjats (Petit nouilles de Poisson) ou (... dans l'encre de Seiche)	13,50 €
Fideuá de Poisson (Nouilles de Poisson et Fruit de mer)	18,00 €
Fideuá avec de la viande et des pois chiche	16,50 €
« Gazpacho Mariner » Gaspacho de fruits de mer (sur demande)	15,00 €

REMARQUE : 2 maximum 2 de riz différents par le tableau de réservation. PAIN ET COUVERTS 2'40 € TTC

Entrées

1	Salade valencienne (normale)		5,40 €
2	Salade mixte (normale + thon, œuf dur, asperge et maïs)		7'50 €
3	Salade Mena (mixte + jambon blanc, fromage et crabe)		9'50 €
4	Salade aux noix, fromage et raisins secs avec miel vinaigrette		9'50 €
5	Asperges 2 sauces		9'50 €
6	Melon avec jambon		9'50 €
7	Gazpacho andalou		6,50 €
8	Crème de légumes saison		6,50 €
9	Bisque de fruits de mer		9,50 €
10	Pain grillé avec du fromage frais, de l'oursin et une vinaigrette à la moutarde et au miel		4,50 €
11	Escabèche de maquereau ou de ton (selon le marché)		8,50 €
12	Filet d'anchois avec de la tomate (min 4)	pr. unité	2,50 €
13	Boulettes de viande en sauce (min. 4)	pr. unité	1,50 €
14	Croquettes avec jambon et sauce béchamel (min. 4)	pr. unité	1,50 €
15	Jambon « Ibérico » (100 gr.)		21,00 €
16	Moules à la marinière		9,50 €
17	Chipirón o encombres à la andalouse		9,50 €
18	Petit poissons frits		9,50 €
19	Calamar à la romana ! (Enrobés)		9,50 €
20	Morue en tempura		13,50 €
21	Calamar grillée		13,50 €
22	Seiche grillée		13,50 €
23	Sepionets grillés (petite seiche)		13,50 €
24	« Huevas » de seiche avec l'ail le persil sauce		9,50 €
25	Tellinas (petits palourdes)		13,50 €
26	Poulpe ; Sec !		16,50 €
27	Thon grillée haché avec l'ail le persil sauce		16,50 €
28	Friture d'apéritif varié		13,50 €
29	Friture d'apéritif varié (grand ration)		24,00 €
30	Carpaccio échine ibérique de la moutarde vinaigrette		9,50 €
31	Carpaccio de poisson et crabe ; mussola !		9,50 €
32	Carpaccio de poisson et crabe (grand portion)		16,50 €
33	Fruits de mer variés de Denia (min. ½ k.)	1k.	150,00 €
34	Langoustines bouillies ou grillées (min. 200 gr.)	1k.	150,00 €
35	Crevettes de Denia bouillies ou grillées (min. 150 gr.)	1k.	180,00 €
	- Gamba 1 ^{re} de Denia sur la demande et en fonction sur le marché		
	- Homard grillée ou bouillit en fonction du poids et marché	aprox. 1k.	130,00 €
36	Petites crevettes grillée ou bouillit (150 gr.)		16,50 €
37	Huîtres Valence (min. 2)	pr. unité	4,20 €
	Pétoncles noirs et couteaux frais à la plancha avec une sauce à l'ail et au persil (selon le poids et la taille)		
	Balanes, Crabes, etc.... sur demande et en fonction du marché		

Poissons (tous les plats sont servis avec légumes du jour)

41	Loup de mer grillé		19,50 €
42	Daurade grillé		18,00 €
43	Daurade ou Loup de mer sauvage grillé		27,00 €
44	Dentol sauvage grillé		33,00 €
45	Bay merlan grillé ou frit		18,00 €
46	Moulet bay grillé ou frit		18,00 €
47	Turbot grillé		24,00 €
48	Sole grillée avec garniture		21,00 €
49	Baudroie grillé avec garniture		22,50 €
50	Baudroie à la marinière		29,00 €
51	Thon grillé à l'ail le persil sauce		21,00 €
52	Espadon grillé à l'ail le persil sauce		16,50 €
53	Morue tempura ou à la vapeur avec une sauce à l'orange		18,00 €
54	Grillade de poissons et fruits de mer		29,00 €
55	Zarzuella (poissons et fruits de mer à la marinière)		29,00 €
56	Mérou sauvage avec ses Torreznos		33,00 €
	Loup de mer, Daurade ou Dentol sauvages au sel à l'ordre et en fonction du poids	1k.	75,00 €

Viandes (tous les plats sont servis avec légumes du jour)

61	Entrecôte grillée		19,50 €
62	Filet grillée		24,00 €
63	Côtelettes d'agneau		18,00 €
64	Entrecôte de Vieux Boeuf Maturé - Entrecôte 300 gr.-		29,00 €
	- Sauces au bleu ou au poivre en option 3 € supplément		3,00 €

Menüs

• RESTAURANTE MENA •

Vielen Dank für Ihren Besuch! Wir hoffen, unser Essen hat Ihnen geschmeckt.
Wir empfehlen und bieten Ihnen unser Menu des Hauses an, zusammengestellt
aus einigen typischen Gerichten Dénia.

1 Spezialmenu des Hauses:

- Salat des Hauses + Snack des Tages
- Gemischte frische Meeresfrüchte Dénia (300gr. p.p.)
- Reis in Fischsuppe / schwarz oder Bandnudeln "Rossetjats" / schwarz
- Hausgemachtes Dessert
- Kaffée und Likör oder Cava **65 € p.p**

2 Rotas Menu:

- Salat des Hauses
- Garnelen aus Dénia, gekocht oder gegrillt (250 gr. p.p)
- Reis in Fischsuppe / schwarz oder Bandnudeln "Rossetjats" / schwarz
- Hausgemachtes Dessert
- Kaffée und Likör oder Cava **65 € p.p**

3 Dénia Menu: (Kostproben)

- Verschiedene typische einheimische Snacks
- 150 gr. (p.p.) Gemischte frische Meeresfrüchte
- A Reis in Fischsuppe/ schwarz oder Reis "Senyoret" oder Bandnudeln "rossetjats" / schwarz
- Hausgemachtes Dessert
- Kaffée und Likör **48 € p.p**

4 Valencia Menu: (mind. 2 Pers.)

- Valencianischer Salat
- Gemischte frittierte Vorspeisen
- Paella:
Paella : valencianisch / gemischt / mit Meeresfrüchten oder "Fideuá"
- Hausgemachtes Dessert
- Kaffée und Likör **35 € p.p**

Reis und Nudelgerichte: (mind. 2 pers.)

Arroz a Banda (Reis mit Fisch)	13,50 €
Arroz negro (Schwarzer Reis in Tintenfischsud)	13'50 €
Reis "Senyoret"	16'50 €
Klebriger Reis mit Tintenfisch und Blumenkohl (Calamar)	16'50 €
Klebriger Reis mit Tintenfisch und Artischocken (Sepia)	16'50 €
Paella mit Stachelrochen und Knoblauch	21'00 €
Klebriger Reis mit Seeteufel und Jakobsmuscheln	21,00 €
Klebriger Reis und Languste	24,00 €
Klebriger Reis mit Kürbis, Artischocken und Rippen	16,50 €
Valencianische Paella (Fleisch und Gemüse)	16,50 €
Gemüse - Paella	13,50 €
Gemischte Paella	18,00 €
Meeresfrüchte - Paella	21,00 €
Paella mit Kabeljau, Zwiebeln und Paprika	16,50 €
FisReis mit Spinat und Sardellen	16,50 €
Fideus rosetjats (Bandnudeln mit Fisch) oder schwarz (in Tintenfischsud)	13,50 €
Fideuá (Nudeln mit Fisch und Meeresfrüchten)	18,00 €
Fideuá mit Fleisch und Kichererbsen	16,50 €
« Gazpacho Mariner » Meeresfrüchte-Gazpacho (auf anfrage)	15,00 €

BEACHTEN SIE : Max. 2 Reservierungen von Reisgerichten pro Tisch. BROT UND GEDECK 2'40 € IVA eingeschl

Vorspeisen

1	Valencianischer Salat (normal)		5,40 €
2	Gemischte Salat (normal mit Thunfisch, Ei, Spargel und Mais)		7'50 €
3	Salat "Mena" (gemischt mit gek. Schinken, Käse und Flusskrebbs)		9'50 €
4	Sprossensalat mit Nüssen und Käse in Honig-Vinaigrette		9'50 €
5	Spargel mit 2 Saucen		9'50 €
6	Honigmelone mit rohem Schinken		9'50 €
7	"Gazpacho andalúz"		6,50 €
8	Gemüsecremesuppe der Saison		6,50 €
9	Meeresfrüchten "Bisqué"/ Creme		9,50 €
10	Frische Käsetpastete mit Seeigel und Vinaigrette aus Senf und Honig		4,50 €
11	Marinade aus Zwiebeln oder Thunfisch (je nach Markt)		8,50 €
12	Sardellenfilet mit Tomaten (mind. 4)	Preis pro Stück	2,50 €
13	Fleischkloß in Sauce (mind. 4)	Preis pro Stück	1,50 €
14	Schinken und Bechamel-Kroketten (mind. 4)	Preis pro Stück	1,50 €
15	Teller mit Iberischem Schinken (100 gr.)		21,00 €
16	Miesmuschel nach Seemannsart		9,50 €
17	Kleine frittierte Tintenfische		9,50 €
18	Kleine frittierte Fische		9,50 €
19	Paniierter Tintenfisch nach römischer Art		9,50 €
20	Kabeljau in Tempura		13,50 €
21	Gegrillter Tintenfisch		13,50 €
22	Gegrillte Sepia		13,50 €
23	Gegrillte kleine Sepia		13,50 €
24	Gegrillter Tintenfisch mit Knoblauch-Petersilien-Sauce		9,50€
25	Tellinas (Kleine Muscheln)		13,50€
26	Getrockneter Polyp - Octopus		16,50€
27	Gehackter Thunfisch mit Knoblauch-Petersilien-Sauce		16,50€
28	Gemischte frittierte Vorspeisen		13,50€
29	Gemischte frittierte Vorspeisen (Große Portion)		24,00€
30	Iberische Lenden-Carpaccio mit Senf-Vinaigrette		9,50€
31	Fisch-Carpaccio		9,50€
32	Fisch-Carpaccio (Große Portion)		16,50€
33	Gemischte Meeresfrüchte - Gekocht oder gegrillt - (mind. 500 g)	1k.	150,00€
34	Kronenhunmer - Gekocht oder gegrillt - (mind. 200 g)	1k.	150,00€
35	Garnele aus Denia - Gekocht oder gegrillt - (mind. 150 g)	1k.	180,00€
	- Große Garnelen aus Denia, Seerochen und Krebse auf Anfrage und je nach Markt		
	- Kaisergranat und Hummer gekocht oder gegrillt nach Gewicht und Markt	aprox. 1k.	130,00€
36	Kleine Garnelen "Quisquilla" - Gekocht oder gegrillt- (150 g)		16,50€
37	Valencianische Austern (mind. 2)	Preis pro Stück	4,20€
	Bunte Kammuscheln und frische Schwertmuscheln gegrillt mit Knoblauch-Petersilie-Sauce (je nach Gewicht/Größe)		
	Entenmuscheln - Samtkrabben, etc... (nach Auftrag, je nach Markt)		

Fisch aus Dénia (Alle Gerichte werden mit Gemüse des Tages serviert)

41	Gegrillter Wolfsbarsch		19,50€
42	Gegrillte Goldbrasse		18,00€
43	Wilder Wolfsbarsch oder Goldbrasse vom Grill		27,00€
44	Wilfer "Dentol" vom Gill oder Zurück		33,00€
45	Wittling Bay gegrillt oder gebraten		18,00€
46	Mullet Bay gegrillt oder gebraten		18,00€
47	Gedrillter Steinbutt		24,00€
48	Gegrillte Seezunge		21,00€
49	Gegrillter Seeteufel		22,50€
50	Seeteufel nach Seemansart		29,00€
51	Gegrillter Thunfisch mit Knoblauch-Petersilien-Sauce		21,00€
52	Gegrillter Kaiserfisch mit Knoblauch-Petersilien-Sauce		16,50€
53	Tempura oder gedämpfter Kabeljau in Orangensauce		18,00€
54	Grillplatte mit Fisch und Meeresfrüchten		29,00€
55	"Zarzuela" (Fisch und Meeresfrüchte nach Seemansart)		29,00€
56	Wilfer "Zackenbarsch" vom Gill oder Zurück		33,00€
	Wilde Zahnbrasse, Wolfsbarsch oder Goldbrasse in Salzkruste auf Bestellung	65,00 je kg.	1k. 75,00€

Fleischgerichte (Alle Gerichte werden mit Gemüse des Tages serviert)

61	Entrecôte vom Grill		19,50€
62	Filet vom Grill		24,00€
63	Lammkoteletts		18,00€
64	Entrecote Dry Aged - Entrecote 300 gr.-		29,00€
	Auf Wunsch mit Pfeffer- oder Blauschimmelkäse-Sauce 3 € extra.		3,00€

* Raciones para Niñ@s :

Albóndigas a la jardinera	7'50 €	Filetes de lomo de cerdo	8'50 €
Croquetas de bechamel y jamón	7'50 €	Filete de Emperador	9'50 €
Calamares a la romana	8'50 €	½ Solomillo de ternera	12'00 €
Hamburguesa	7'50 €	Espaguettis a la boloñesa (sin patatas)	8'50 €
Escalope de pollo	8'50 €		

* Todos los platos con patatas fritas

* Racions per a Xiquets :

Mandonguilles de carn a la jardinera	7'50 €	Filets de llomello	8'50 €
Croquetes de beixamel i pernil	7'50 €	Filet d'Emperador	9'50 €
Calamars a la romana	8'50 €	½ Filet de vedella (o també jónec)	12'00 €
Hamburguesa	7'50 €	Espaguettis a la bolonyesa (sense creïlles)	8'50 €
Escalope de pollastre	8'50 €		

* Tots els plats amb creïlles fregides

* Children's Portions :

Meatballs with vegetables	7'50 €	Filets of pork loin	8'50 €
Béchamel and ham croquettes	7'50 €	Filet of swordfish	9'50 €
Fried battered squid	8'50 €	½ Veal sirloin	12'00 €
Hamburger	7'50 €	Spaghetti Bolognese (without chips)	8'50 €
Chicken escalope	8'50 €		

* All served with chip

* Portions pour Enfants :

Boulettes de viande à la jardinière	7'50 €	Filets de longe de porc	8'50 €
Croquettes à la béchamel et au jambon	7'50 €	Filet d'espadon	9'50 €
Calamars à la romaine	8'50 €	½ Aloyau de veau	12'00 €
Hamburger	7'50 €	Spaghettis à la bolognaise (sans frites)	8'50 €
Escalope de poulet	8'50 €		

* Tous les plats sont servis avec des frites

* Portionen für Kinder :

Fleischklöße nach Gärtner-Art	7'50 €	Ledenfilets vom Schwein	8'50 €
Kroketten mit Bechamel und Schinken	7'50 €	Kaisergranat-Filet	9'50 €
Tintenfischringe nach römischer Art	8'50 €	½ Lendenstück vom Rind	12'00 €
Hamburger	7'50 €	Spaghetti alla Bolognese	8'50 €
Hähnchenschnitzel	8'50 €	(ohne Pommes frites)	

* Alle Gerichte mit Pommes frites





donde nos llevó la imaginación