

Carnes Meat

Chuletas de cordero lechal 18,00 
Milk lamb chops




Entrecot de ternera gallega 18,00 
Galician beef entrecote

Solomillo de ternera 21,00 / con foie 24,00 
Beef sirloin / with Foie

Chuletón de ternera con patatas 50€/kg. 
T-bone steak with potatoes

Hamburguesa de Angus 14,00    
(Pan de cristal, tomate, cebolla, queso y lechuga)

Angus Hamburger (Crystal bread, tomato, onion, cheese and lettuce)

Hamburguesa Vegana 14,00   
(Pan de cristal, tomate, cebolla, queso y lechuga)

Vegan Burger (Crystal bread, tomato, onion, cheese and lettuce)

“Todos los platos con guarnición” “All dishes with garnish”

Para los peques 8,00 €

Children Menu

A elegir entre: To choose from:

Calamares con patatas  
Squid and potatoes

Espaguetis boloñesa  
Spaghetti bolognese

Lágrimas de pollo empanado con patatas 
Breaded chicken tears and chips

Postres para los más golosos

Desserts for the most gourmands

Tarta de la casa (Manzana, Queso, Pan de calatrava, Calabaza con chocolate) 6,00   
Homemade cake (Apple, Cheese, Calatrava bread, Pumpkin with chocolate)

Brownie con helado de vainilla 7,00   
Brownie With Vanilla Ice Cream

Fondant de chocolate con helado de vainilla 6,00  
Chocolate fondant with vanilla ice-cream

Sorbete de frutas 5,50
Fruit sorbets

Fruta natural (Piña, melón o Sandía) 5,00
Natural fruit (Pineapple, melon or watermelon)

Helado (Turrón, Vainilla, Leche Merengada, Chocolate) 2,50 / bola 
Ice Cream (Nougat, Vanilla, Meringue Milk, Chocolate)

- I.V.A. Incluido -

IMPRESO EN PAPEL BICOMPOSTABLE






balandros[®] cocinadelmaralamesa



Tapas Starters

Verdura a la plancha 12,00
Grilled vegetables

Croquetas de jamón hechas en casa 1,50 / unidad   
Iberian Ham croquettes / unit

Croquetas de gamba hechas en casa 1,50 / unidad    
Home made Prawn croquettes / unit

Jamón de bellota cortado a cuchillo en el acto 22,00 
Freshly Hand cut authentic Iberian Ham

Queso curado manchego 12,00 
Manchego cured cheese

Pimientos de Padrón fritos 6,50 
Pan Fried Small Padron green peppers

Olleta de mejillones al vapor 12,00 
Steamed mussel pot

Salmón marinado servido con crema de yogurt y eneldo 12,00  
Marinated salmon served with yogurt cream and dill

4 Bombones de foie con tostas a la menta y confitura de zanahoria 15,00  
4 Foie bonbons with mint toasts and carrot jam

Alcachofa confitada con Jamón Ibérico y salsa romesca 6,00/unidad 
Candied artichoke with Iberian ham and romesco sauce

Ensaladilla 6,00    
Salad

Caracoles de tierra 12,00 
Land snails

- I.V.A. Incluido -

De nuestra bahía: From our bay

Tellinas 12,50 🍴
Baby clams

Capellan 6,50 🍴
Chaplain

Pescadito frito 15,00 🍴🍴
Small fried fishes

Gambas al ajillo 12,00 🍴
Prawns in garlic sauce

Sepia con salsa Romesco 12,00 🍴
Cuttlefish with Romesco sauce

Fideos de calamar salteados, 12,00
con ajos tiernostomate Cherry, mango
y salsa chile picante 🍴🍴

Noodles with sauteed squids, with tender
garlics, cherry tomatoes, mango and spicy
chile sauce

Calamares a la "Andaluza" 12,50 🍴🍴
Fried Andalusian Squid

Plato de salazones 5,50 / p.p. 🍴
(hueva de maruca, bonito, mojama, salmón)

Plate of salted fish
(ling roe, bonito, mojama, salmon)

Huevas de sepia 12,00 🍴
Cuttlefish roe

Pescado de la lonja: Fish from fish market:

Corvina a la plancha 19,00 🍴🍴
con salsa de espárragos
Corvina with asparagus sauce

Lubina 22,00/ración 🍴
Bass

Las cocas tradicionales Traditional Cakes

"Diferentes, pero con el sabor de siempre" - "Different but with habitual flavours"

De dacsá (tomate, atún, huevo y anchoa) 4,50 🍴🍴
Stuffed corn cakes (tomato, tuna, egg and anchovy)

De berenjena asada con alioli gratinado y pulpo seco 8,00 🍴🍴🍴
Roasted eggplant with aioli gratin and dried octopus

De cebolla caramelizada, foie y virutas de jamón 7,50 🍴
With caramelized onions, foie and ham shavings

De brandada de bacalao, tapenade de aceitunas negras, 7,50 🍴🍴🍴
queso de cabra y mojo verde
Cod brandade, tapenade of black olives, goat cheese and green "mojo"

Navajas a la plancha 3,00 / ud 🍴
Grilled razor clams

Anchoas 00 2,50 / ud 🍴
Anchovies 00

Tartar de atún rojo 18,00 🍴
Red tuna tartare

Pulpo a la brasa 16,00 🍴
Grilled Octopus

Gamba roja de Dénia S/M 🍴
Red Denian prawns

Calamar a la plancha con 12,50 🍴
verduras juliana salteadas
Grilled squid with julia sauteed vegetables

Salteado de cigalitas de Dénia, 16,00 🍴🍴
con jamón Ibérico y ajetes
Small sauteed crayfish with Iberian ham
and green garlics

Ostras gillardeau nº2 4,50 / ud 🍴
Oysters guillardeau nº2

Sepionet 17,00 🍴🍴🍴
Cuttlefish

Carpaccio de ventresca de atún 24,00 🍴
Tuna belly carpaccio

Atún rojo marcado con verduritas 22,00 🍴
salteadas y soja
Red tuna marked with sautéed vegetables and soy

Dorada o Lubina a la sal 60,00/kg 🍴
Sea bream or sea bass in salt

Ensaladas Salads

Gazpacho de fiesta: Acompañado de mozzarella, aguacate y gamba 10,00 🍴🍴
"Gazpacho" de Fiesta: accompanied with mozzarella cheese, avocado and prawns

Ensalada Mixta: 12,00 🍴
Mixed Salad

Ensalada Jamonal: Brotes, pera confitada, tomates cherry, 12,50 🍴🍴
jamón crujiente y salsa de nueces con queso de cabra
The Jamonal salad: Sprouts, confited pear, cherry tomatoes,
crispy ham and nut sauce with goat cheese

Ensalada Náutico: Tomate del terreno, de atún, 12,00 🍴
anchoas, cebolla roja y aceitunas negras
Nautico Salad: fresh ground tomatoes, tuna, anchovies,
red onion and black olives

Ensalada Balandros: Brotes, mango, tomate cherry, manzana, 15,00 🍴
salmón marinado, vinagreta de cítricos
The Balandros salad: Sprouts, mango, cherry tomatoes, apple,
marinated salmon, citric vinaigrette salad dressing

Arroces Rice

Paella valenciana 14,00
Valencian Paella

Arroz del Senyoret 14,00 🍴🍴🍴
Rice with peeled seafood

A banda con su caldero 22,00 🍴🍴🍴🍴
Rice "A Banda" with its cauldron

A banda sin caldero 14,00 🍴🍴🍴🍴
Rice "A Banda" no cauldron

De marisco (Meloso ó seco) 17,00
With seafood (dry or creamy) 🍴🍴🍴🍴

Paella de coliflor y bacalao 14,00 🍴
Cauliflower and cod paella

Paella vegetariana 14,00
Vegetarian paella

Fideuà de:

Marisco 17,00 🍴🍴🍴🍴
Seafood

Setas con foie y pato 18,00 🍴
Mushrooms, foie and duck

Pan 1,00 🍴 - Pan sin gluten 2,5 🍴
Bread Gluten-free bread