tres 14
per Pinet
TAVERNA MARINERA

Arròs, peix i cuina de barca

tabernatres14.es

Menú arrosser

- Cinc entrades de la cuina de barca al centre de la taula
- Arròs de llotja
- Postres

- Cinco entradas de la cocina de barca en el centro de la mesa
- Arroz de lonja
- Postre

30,00 €

* Bebida y café no incluidos
* Suplemento de 5,00 € por arroz especial o cualquier otro de la carta
(excepto el **Arroz de bogavante** y el **Arroz de parpatana de atún y carabineros**)
* Suplemento de 6,00 € por comensal extra

Menú de caldero

- Tomaca trinxada
- Anxova en salaó
- Caldero de la Vila
- Arròs a banda (del caldo de caldero)
- Postres

- Tomate trinchado
- Anchoa en salazón
- Caldero de la Vila
- Arroz a banda (del caldo de caldero)
- Postre

35,00 €

* Bebida y café no incluidos
* Suplemento de 6,00 € por comensal extra

* Consulta'ns sobre els al·lèrgens presents en aquests menús
Consúltanos acerca de los alérgenos presentes en estos menús

* Els menús es serveixen a taula completa i inclouen un servei de pa i all i oli
Los menús se sirven a mesa completa e incluyen un servicio de pan y alioli

Per obrir boca

Gamba blanca bollida
Gamba blanca hervida
Boiled white shrimp

12,00 €

All i oli

2,50 €

Tomaca ratllada
Tomate rallado
Grated tomato

1,50 €

Anxova en salaó amb tomaca ratllada
Anchoa en salazón con tomate rallado
Anchovy with tomato

4,00 €

Taula de salaons (moixama, ou de tonyina, moixina, bonitol orejat, ametles)
Tabla de salazones (mojama, hueva de atún, moixina, bonito oreado, almendras)
Salted fish

16,00 €

Pa
Pan
Bread

1,60 €

Les nostres tapes

Sepionets a la planxa
Sepionet a la plancha
Small cuttlefish grilled

22,00 €

Gramàntol bollit
Cigala hervida
Boiled scampi

15,00 €/100 gr

Ous trencats mariners
Huevos rotos marineros

18,00 €

Aladroc fregit
Boquerón frito
Anchovies fried

12,00 €

Ensaladilla amb gamba blanca
Ensaladilla con gamba blanca
Spanish potato salad with white shrimp

12,00 €

Gramàntol amb alls tendres
Cigala salteada con ajetes
Scampi with garlic

25,00 €

Gamba vermella a la planxa
Gamba roja a la plancha
Grilled shrimp

15,00 €/100 gr

Sèpia a la planxa
Sepia a la plancha
Grilled cuttlefish

12,00 €

Cloïsses a la marinera
Almejas a la marinera
Clams to the sailor

17,00 €

Anelles de pota
Anillas de pota
Squid fried

12,00 €

Clòtxines
Mejillones
Mussels

11,50 €

Les nostres tapes

Gambes amb alls
Gambas al ajillo
Garlic shrimp
18,00 €

Polp viler
Pulpo vilero
Octopus Vila Joiosa style
19,00 €

Peix del dia
(al forn, a la planxa o a la bilbaïna)
Pescado del día
(al horno, a la plancha o a la bilbaína)
50,00 €/Kg

Calamar de la badia a la planxa
Calamar de la bahía a la plancha
Grilled squid from the bay
21,00 €

Peix fregit de la badia
Pescado frito de la bahía
Fried fish from the bay
16,00 €

Polp a la flama
Pulpo a la llama
Octopus grilled
19,00 €

Xipirons amb ceba o fregits
Chipirones con cebolla o fritos
Small squid with onion or fried
19,00 €

Calamar a l'andalusa
Calamar a la andaluza
21,00 €

Polp a la gallega
Pulpo a la gallega
Octopus with paprika
19,00 €

De l'horta

Albergínies amb mel de canya
Berenjenas con miel de caña
Aubergines with honey

9,50 €

Aspencat amb capellà
Aspencat con capellá
Vegetables roasted with fish

12,50 €

Amanida mediterrània
Ensalada mediterránea

15,00 €

Tomaca amb ventresca
Tomate con ventresca
Tomato with belly

14,00 €

Guisats de pescadors

Suquet de rap i marisc
Suquet de rape y marisco
27,00 €

Guisat de polp
Guisado de pulpo
22,00 €

Sopa de marisc
Sopa de marisco
20,00 €

Guisat de rap i rajada
Guisado de rape y raya
25,00 €

Gaspatxo de peix
Gazpacho de pescado
20,00 €

* Mínim dues racions per taula; màxim dos arrossos o guisats per taula.
Mínimo dos raciones por mesa; máximo dos arroces o guisos por mesa.

Arrossos i paelles

TAMBÉ PER A PORTAR
TAMBIÉN PARA LLEVAR

Arròs de pollastre i costella
Arroz de pollo y costilla
19,00 €

Arròs a banda
Arroz a banda
Plain paella with fish stock
19,00 €

Calamaret, gamba i favetes
Chipirón, gamba y habitas
Small squid, prawn and beans
22,00 €

Arròs de parpatana de tonyina i carabiners
Arroz de parpatana de atún y carabineros
25,00 €

Rap i gramàntol
Rape y cigala
Monkfish and crayfish
22,00 €

Arròs de llamàntol
Arroz de bogavante
27,00 €

Paella de marisc
Paella de marisco
Seafood paella
22,00 €

Rajada, carabassa i alls tendres
Raya, calabaza y ajetes
Sandy ray, pumpkin and garlic
18,00 €

Paella de senyoret
Paella de señoret
Seafood paella
22,00 €

Polp, carxofes i cigrons
Pulpo, alcachofas y garbanzos
Octopus, artichokes and chickpeas
20,00 €

Fideuà
Fideuá
22,00 €

* Mínim dues racions per taula; màxim dos arrossos o guisats per taula.
  Mínimo dos raciones por mesa; máximo dos arroces o guisos por mesa.
* Tots els nostres arrossos són aptes per a celíacs.
  Todos nuestros arroces son aptos para celíacos.
* Tots els nostres arrossos es cuinen amb ingredients naturals (no industrials), lliures d'aditius, conservants i farines amb gluten.
  Todos nuestros arroces se cocinan con ingredientes naturales (no industriales), libres de aditivos, conservantes y harinas con gluten.

tres14 TAVERNA MARINERA

tabernatres14.es

Arrossos i paelles

TAMBÉ PER A PORTAR
TAMBIÉN PARA LLEVAR

Arròs de llotja
Arroz de lonja
Fish market rice

17,00 €

Negre de sèpia i carxofes
Negro de sepia y alcachofas
Black rice with cuttlefish and artichokes

18,00 €

Fideuà vegana
Fideuá vegana
Vegetable Fideuà

18,00 €

Calder de la Vila (estil Pinet), acompanyat del seu arròs a banda
Caldero de la Vila (estilo Pinet), acompañado de su arroz a banda

30,00 €

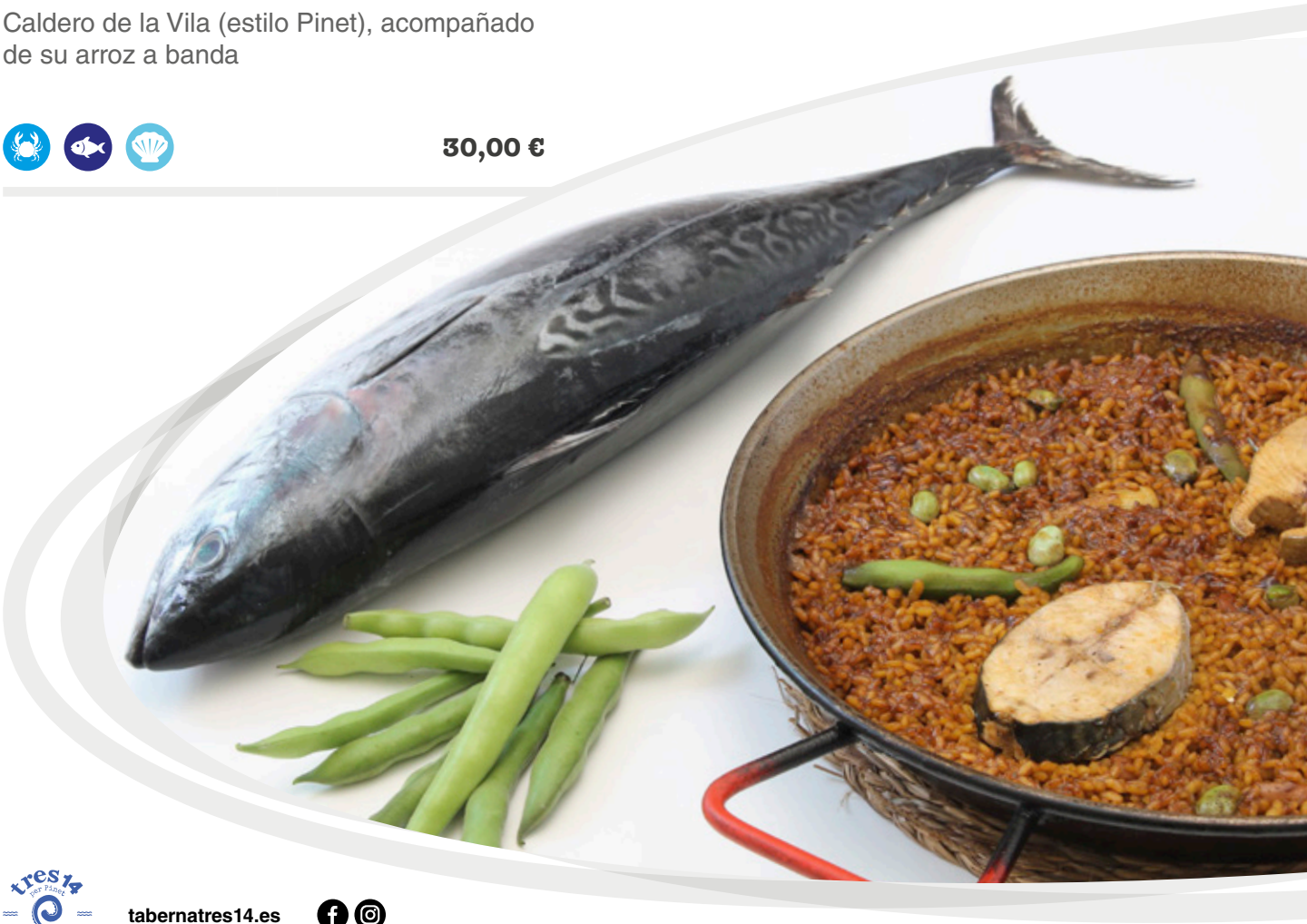
De verdura
De verdura
Vegetable rice

18,00 €

* Tots els nostres arrossos són aptes per a celíacs.
Todos nuestros arroces son aptos para celíacos.

* Tots els nostres arrossos es cuinen amb ingredients naturals (no industrials), lliures d'additius, conservants i farines amb gluten.
Todos nuestros arroces se cocinan con ingredientes naturales (no industriales), libres de aditivos, conservantes y harinas con gluten.

* Mínim dues racions per taula; màxim dos arrossos o guisats per taula.
Mínimo dos raciones por mesa; máximo dos arroces o guisos por mesa.



Carns

Ous trencats amb pernil
Huevos rotos con jamón
Eggs, potatoes, ham

16,00 €

Rellom de porc amb salsa de formatge i anous
Solomillo de cerdo en salsa de queso y nueces
Pork tenderloin with cheese sauce and walnuts

18,00 €

Entrecot a la planxa
Entrecot a la plancha
Beef entrecote grilled

30,00 €

Jarret de corder al forn
Jarrete de cordero al horno
Lamb shank

30,00 €

Postres

Flamet
Tocino de cielo

5,50 €

Flam d'ou
Flan de huevo
Egg pudding

4,50 €

Flam de xocolate
Flan de chocolate

4,50 €

Coulant de xocolate
Coulant de chocolate
Chocolate lava cake

6,00 €

Gelat
Helado
Ice cream

5,50 €

Fruita del temps
Fruta del tiempo
Fresh fruit

5,50 €

Brownie

6,00 €

Torriges
Torrijas
French toast

7,00 €

tres14 per Pinet

TAVERNA MARINERA

Cuina de barca,
l'autèntica cuina marinera

Informació sobre al·lèrgens
Información sobre alérgenos

- Gluten / Gluten
- Crustacis / Crustáceos
- Ous / Huevos
- Peix / Pescado
- Cacauets / Cacahuetes
- Soja / Soja
- Lactis / Lácteos
- Fruits de closca / Frutos de cáscara
- Api / Apio
- Mostassa / Mostaza
- Grans de sèsam / Granos de sésamo
- Diòxid de sofre i sulfits / Dióxido de azufre y sulfitos
- Mol·luscs / Moluscos
- Tramussos / Altramuces

Tots els preus inclouen el 10% d'IVA
Todos los precios incluyen el 10% de IVA
All prices include 10% VAT

tabernatres14.es