



FRUITS DE MER DES HALLES	TAPA	RATION
Crevette rouge n° 2 de Santa Pola (100 gr) (40 gr/u)		12,00€
Crevette n° 1 bouillie (100 gr) (15 gr/u)		10,50€
Huitre Finne de Claire (4 u)		12,20€
Huitre Fine de Claire avec du ponzu et du caviar d'huile		12,80€
Huitres galiciennes à la vapeur	6,50€	9,50€
Huitres au curry rouge	7,50€	10,50€
Clovisses à la marinère	9,00€	14,00€
Homard entier grillée avec ses sauces (100 gr)		6,75€
Langouste entière méditerranéenne grillée avec ses sauces (100 gr)		8,75€
Couteaux au jus de tripes de morue et râpures de citron (4 u)		12,40€

CAVIAR 	RATION
Premier caviar certifié écologique du monde	
Caviar iranien de Riofrío classique, boîte de 30 gr.	62,00€

APÉRITIF FROID	TAPA	RATION
Anchois Revilla n° 1 (4 u) 		7,20€
Jambon ibérique élevé aux glands A.O.C. Salamanca		
“Simón Martín” (coupé à la main)	11,00€	17,00€
Plateau de 4 fromages “Premium”	9,00€	14,00€
Carpaccio de poisson de la baie avec sa marinade	8,00€	12,50€
Quelle salade russe!!!	4,75€	8,00€
Foie avec du maïs frit et du maïs mariné	9,50€	14,00€
Tartare de thon, tomate et avocat avec de la chlorophylle	9,00€	14,00€

APÉRITIF CHAUD	TAPA	RATION
Croquettes crémeuses au jambon et aux boletus (4 u)		6,80€
Crevettes à la ciboulette “au style d’antan”	9,75€	14,75€
Calamar de ligne extra panné	9,75€	14,75€
Calamar sauté dans du jus de petits calamars avec de l’ail noir		14,75€
Œuf à 60° avec des petites fèves japonaises		9,50€
Poulpe n°00	9,75€	15,00€
Tempura de légumes avec une petite queue de lotte	9,50€	14,00€
Raviolis de viande faits à la main avec du parmesan		9,50€

SALADES	TAPA	RATION
Salade de tomate confite avec du soja, du salmorejo et du thon fumé	9,00€	12,50€
Salade maison	8,50€	11,50€
Salade de coquilles Saint-Jacques avec du tartare de légumes et du sésame	9,00€	12,50€

TOASTS DE CRISTAL ET PANS GOURMET	RATION
Pain de cristal avec de la tomate et de l’huile	5,00€
Pain de cristal avec du jambon ibérique “Simón Martín”	11,00€
Notre mini-hamburger Gourmet (seulement le soir)	4,75€
Mollete de queue de taureau et sauce hollandaise (seulement le soir)	4,75€

RIZ ET PAELLAS	RATION
<i>Cuisinés avec du riz A.O.C. Valence, avec de l’authentique sauce salmorreta et du safran sans aucun additif ni colorant.</i>	
Mielloux avec de la queue de lotte et des clovisses	15,00€
Avec de la crevette rouge	13,50€
“Senyoret”	11,50€
Riz sec avec du homard	20,00€
Soupe de homard	20,00€
Fideuà	12,00€
Riz noir	13,50€
Aux fruits de mer	11,50€
Mixte alicantine (poulet et fruits de mer)	11,50€
A banda	11,00€
Chaudron de poisson de roche (sur commande)	23,00€

POISSONS	RATION
<i>Tout le poisson frais a été congelé préalablement à -25°C et cuisiné à +70°C accompagné de légumes.</i>	
Morue	17,00€
Turbot	18,00€
Loup de mer	19,00€

CARNES	RATION
<i>Veau A.O.C. León, agneau de lait A.O.C. Murcie</i>	
Entrecôte	17,00€
Filet mignon dans son jus	20,00€
Épaule d’agneau de lait laqué	21,00€

PLATS POUR ENFANTS 	RATION
* Servis avec des frites	
Omelette française	5,50€
Œufs au plat	5,50€
Turbot grillé	11,00€
Blanc de poulet panné	6,50€
Glace de saveurs (chocolat, crème et fraise)	2,20€

DESSERTS FAIT MAISON	RATION
Coulant de touron	5,00€
Tout chocolat	5,50€
Sphère blanche (chocolat blanc, noix de coco et citron)	5,00€
Panthère rose (meringue rose aux fruits mauves)	5,00€
Sorbet d’orange et cava Gramona	6,00€
Tarte au whisky 30 anniversaire	5,50€
Dégustation de desserts (minimum 4 personnes)	4,75€

INFORMEZ-VOUS SUR NOTRE MENUS ET TAPAS DÉGUSTATION POUR LES GROUPES DE PLUS DE 8 PERSONNES, NUIT SEULEMENT.

Pain et collation de service: 1,80 € par personne.

Renseignez-vous sur notre pain sans gluten.

DEMANDEZ NOTRE CARTE D'ALLERGÈNES

 gluten  fruits secs  lactose  œuf  moutarde

Tous nos produits sont fabriqués avec de l’huile Virgin AOVE d’olive.



TVA INCLUS



www.restaurantechema.com