

**RESTAURANTE**

**20  
20**

**CATAMARÁN**

## ENTRANTES Y TAPAS - ENTREES ET TAPAS - STARTERS & TAPAS - VORSPEISEN UND TAPAS

<b>ALCACHOFAS DE BENICARLÓ - EN TEMPORADA</b>	8,00 €
Artichaut de Bénicarlo (selon la saison)	
Benicarlo's Artichokes (seasonal)	
Artischocken aus Benicarló (in der Saison)	
<b>PICA-PICA (boquerones en vinagre, hummus y mejillones escabeche)</b>	10,00 €
Pica-pica (Anchois au vinaigre, hummus et moules au vinaigre)	
Pica-pica (Anchovies in the vinegar, hummus & mussels in vinegar)	
Pica-pica (Eingelegte Sardellen in essig, Hummus, Marinade Miesmuschel)	
<b>CARPACCIO DE MOJAMA</b>	13,00 €
Carpaccio au thon	
Tuna Carpaccio	
Thunfisch-Carpaccio	
<b>MEJILLONES VAPOR O MARINERA</b>	8,00 €
Moules à la vapeur ou à la marinière	
Mussels steamed or shellfish	
Muschel-Dampf oder Marinera	
<b>CALAMARES A LA ROMANA</b>	12,00 €
Calamars à la romaine	
Squids	
Tintenfisch in Teig	
<b>NAVAJAS PLANCHA</b>	14,00 €
Couteaux à la planche	
Grilles razor shell	
Gegrillter Schwertmuscheln	

## ENTRANTES Y TAPAS - ENTREES ET TAPAS - STARTERS & TAPAS - VORSPEISEN UND TAPAS

<b>ALMEJAS PLANCHA</b>	15,00 €
Palourdes à la planche ou à la marinière Clams grilled or shellfish Gregillte Venusmuscheln oder Venusmuscheln auf Marineart	
<b>SEPIA PLANCHA</b>	14,00 €
Seiche à la planche Grilled cuttlefish Gregillter Tintenfisch	
<b>PULPO A LA GALLEGA</b>	15,00 €
Poulpe à la galicienne Galician style octopus Oktopus galizischer Stil	
<b>ENSALADA INDIVIDUAL - DE LA CASA O DE BACALAO</b>	8,00 €
Salade de la maison ou de morue (individuelle) Home's salad or Cod salad (single) Salat des Hauses o Kabljau Salat (individuell)	
<b>ENSALADA FAMILIAR - DE LA CASA O DE BACALAO</b>	12,00 €
Salade de la maison ou de morue (familiale) Home's salad or Cod salad (family) Salat des Hauses o Kabljau Salat (gross)	
<b>LÁMINAS DE PATATA CON BACALAO</b>	12,00 €
Tranches de pommes de terre à la morue Potato slices with cod Kartoffelscheiben mit Kabeljau	

## ENTRANTES Y TAPAS - ENTREES ET TAPAS - STARTERS & TAPAS - VORSPEISEN UND TAPAS

**CROQUETAS VARIADAS - 8 UNIDADES** 8,00 €  
Assortiment de croquette (8 unités)  
Varied croquettes (8 units)  
Verschiedenen Kroketten (8 Stück)

**TABLA DE JAMÓN SERRANO** 12,00 €  
Plateau de Jambon Serrano  
Faceplate Serrano ham  
Schinkenplatte aus Serranoschinken

**TABLA DE QUESOS VARIADOS** 12,00 €  
Assortiment de fromage  
Faceplate of cheese varied  
Käseplatte aus Verschiedenen Käsesorten

**TABLA DE JAMÓN Y QUESO** 12,00 €  
Plateau de Jambon Serrano et fromage  
Faceplate Serrano ham and cheese  
Schinken und Käse Platte

**TABLA DE EMBUTIDOS Y QUESOS** 12,00 €  
Assortiment de charcuterie et de fromage  
Faceplate of cold meats and cheese  
Wurst und Käseplatte

**GAZPACHO - EN TEMPORADA** 6,00 €

### PARA ACOMPAÑAR - EN ACCOMPAGNEMENT - TO ACCOMPANY - BEILAGEN

**PAN TOSTADO** Pain grillé / Toasts / Geröstetes Brot 1,50 €

**PAN TOSTADO CON TOMATE / ALL-I-OLI** Pain grillé avec tomate aioli /  
Toasts with tomato and all-i-oli / Toast mit Tomaten und All-i-oli 2,50 €

**ALL-I-OLI / CHIMICHURRI** 1,50 €

# ARROCES - RIZ - RICE - REISGERICHTE

<b>MELOSO DEL SENYORET</b> Ragout de poisson pelé Fish Stew peeled rice “Herreneintopf”	15,00 €
<b>ARROZ MELOSO CON BOLETUS Y GAMBAS</b> Risotto de champignons et crevettes Risotto with mushrooms and shrimps Klebriger Reis mit Steinpilzen und Garnelen	15,00 €
<b>PAELLA MARINERA</b> Paella marinière Paella marinara Paella auf Marineart	13,00 €
<b>PAELLA DE MARISCO</b> Paella de fruits de mer Seafood paella Meeresfrüchte Paella	15,00 €
<b>ARROZ AL HORNO DEL MAESTRAZGO</b> Riz ou forn - Spécialité du chef Baked rice - Chef’s specialties Gebakener Reis nach “Chefart”	13,00 €
<b>ARROZ A BANDA</b> Riz à la seiche Valencian Rice Valencian Reis	13,00 €

# ARROCES - RIZ - RICE - REISGERICHTE

<b>ARROZ CALDOSO DE PESCADO</b> Soupe de riz et de poissons Rice soup with fish Brühiger Fischreis	13,00 €
<b>FIDEUÀ DEL LEVANTE</b> Fideuà Fideuà Fideuà	13,00 €
<b>FIDEUÀ DE LA ABUELA CON RAYA Y RAPE</b> Fideua de Grand-Mère avec de la raie et baudroie Grandmother's Fideua Fideua nach "Oma art"	17,00 €
<b>ARROZ NEGRO</b> Riz noir Black rice Schwarzer Reis	13,00 €
<b>PAELLA DE GAMBAS, RAPE Y ALMEJAS</b> Paella de crevettes, baudroie et palourdes Paella shrimps, monkfish and clams Paella mit Garnelen, Seeteufel und Muscheln	20,00 €
<b>PAELLA VEGETARIANA</b> Paella de légumes Vegetable paella Gemüsepaella	13,00 €
<b>ARROZ CALDOSO CON COSTILLA Y PILOTES</b> Soupe de riz avec côtes de porc Rice soup with ribs Reis mit Bündchen und Pfähle	15,00 €

# ARROCES - RIZ - RICE - REISGERICHTE

<b>PAELLA MORENA - SEPIA Y ALCACHOFA (EN TEMPORADA)</b> Paella brune (seiches et artichauts) selon la saison Dark paella (cuttlefish and artichokes) depending on the season Braune Paella (Tintenfisch und Artischocke) wenn saison	15,00 €
<b>ARROZ MELOSO CON CALAMAR Y ALMEJAS</b> Risotto de Calamars et palourdes Risotto of squid and clams Klebrigen Reis mit Tintenfisch und Muscheln	18,00 €
<b>RISOTTO A LA PARMESANA CON VERDURITAS</b> Risotto au parmesan accompagné de légumes Parmesan risotto with vegetables Parmesanrisotto mit Gemüse	13,00 €
<b>RISOTTO DE GAMBAS</b> Risotto de crevettes Shrimps Risotto Parmesanrisotto mit Garnelen	16,00 €
<b>PAELLA VALENCIANA O MIXTA - POR ENCARGO</b> Paella Valencienne ou mixte (sur commande) Valencian paella or mixed (on request) Valenzianische oder gemischte Paella (nach Vorebestellung)	17,00 €
<b>ARROZ CON BOGAVANTE - POR ENCARGO</b> Riz accompagné de son Homard (sur commande) Rice with its lobster (on request) Reis mit Hummer (auf Anfrage)	25,00 €
<b>ARROZ A BANDA DE LANGOSTINOS Y GAMBAS</b> Riz avec crevettes et langoustines Rice with shrimps and scampis Riz mit Garnelen und Knoblauchscampis	20,00 €

# PESCADO - POISSON - FISH - FISCH

- \*MARISCADA - almejas, navajas, langostinos, gambas y sepia 30,00 €  
\*Plateau du Fruits de mer - palourdes, couteaux, crevettes et langoustines  
\*Flaceplate seafood - clams, knives, sacmpi, shrimps ...  
\*Meeresfrüchte Miesmuscheln, Venusmuscheln, Razor- muscheln ...

- GAMBAS AL AJILLO - 8 UNIDADES** 14,00 €  
Crevettes à l'ail - 8 unités  
Shrimps in the garlic - 8 units  
Knoblauchscampis - 8 stück

- FRITURA DE PESCADO VARIADO - pescado de lonja, calamar y langostinos** 18,00 €  
Friture poisson - poissons de la criée, calamars et langoustines  
Fried fish - fish auction, squid and scampis  
Verschiedene Fischarten gebraten (je nach markpreis)

- FRITURA CATAMARÁN - calamar, sepia y gambitas** 18,00 €  
Friture Catamaran - calamars, seiche et crevettes  
Frying Catamaran - squids, cuttlefish and shrimps  
Gebratener Fisch (nach Catamaran stil) Tintendisch, Razor-muscheln

- LANGOSTINOS A LA PLANCHA - 250 gr** 20,00 €  
Langoustines - 250 gr.  
Scampis - 250 gr.  
Garnelen - 250 gr.

- BACALAO AL ESTILO CATAMARÁN** 15,00 €  
Morue façon Catamaran  
Cod Catamaran style  
Kabeljau nach Catamaranstil



# PESCADO - POISSON - FISH - FISCH

**PESCADO DEL DÍA** 18,00 €  
Poisson du jour  
Fish of the day  
Fisch des Tages

**CALAMARES CON BRAVAS** 14,00 €  
Calamars accompagné de pommes frites assaisonnement "Bravas"  
Squid with potatoes seasoning "Bravas"  
Gebackener Tintenfisch mit Kartoffel - Bravas

**\*ALL I PEBRE DE GAMBAS** 15,00 €  
\*Crevettes avec sauce marinière  
\*Prawns with marinara sauce  
\*Garnelen mit Knoblauch und Petersilie

**\*ALL I PEBRE DE RAYA** 15,00 €  
\*Raie avec sauce marinière  
\*Ray with marinara sauce  
\*Fisch mit Knoblauch und Petersilie

**\*SUQUET DE PEIX** 25,00 €  
\*Ragout de poisson  
\*Fish stew  
\*Fischeintopf

**\*CALDERETA DE RAPE Y LANGOSTINOS** 22,00 €  
\*Ragout de baudroie et langoustine accompagné de sa sauce  
\*Stew of monkfish and scampis with his sauce  
\*Eintopf aus Seeteufel und Garnelenge mit sauce

# CARNES - VIANDES - MEAT - FLEISCH

ENTRECOTTE AL GUSTO - 300 gr. aprox 18,00 €

Entrecôte - 300 gr

Rib Steak - 300 gr. aprox

Entrecotte nach Geschmack - 300 g. ca

SOLOMILLO DE TERNERA - 200 gr. aprox 22,00 €

Filet de boeuf - 200 gr. aprox

Beef fillet - 200 gr. aprox

Rinderfilet - 200 gr. ca

CORDERO A LA PLANCHA CON ALL I-O- LI - 250 gr. aprox 15,00 €

Agneau à la planche avec aioli - aprox. 250 gr.

Lamb grill with all-i-oli - 250 gr. apox

Gegrillter lamm mit all-i-oli - 250 gr. ca

ASADO DE CHULETA IBÉRICA - 400 gr. aprox 15,00 €

Rôti de côtelette ibérique

Iberian cutlet roast

Iberischer Schnitzelbraten

REBOZADOS 10,00 €

Viande panée

Coated meat

Paniertes Fleisch

# CARNES - VIANDES - MEAT - FLEISCH

**HAMBURGUESA CON PATATAS** 10,00 €

Hamburguer avec frites 150 gr. aprox

Burger with french fries 150. aprox.

Hamburger mit Pommes frites 150 gr. ca.

**ALBÓNDIGAS** 10,00 €

Boulettes de viande

Meatballs

Frikadellen

**CHISTORRA AL CAVA** 10,00 €

Saucisse épicée au cava

Spicy sausage with cava

Würzige Wurst mit Cava

**FRITO DE MORCILLA DE BURGOS** 10,00 €

Boudins de Burgos frit

Fried black sausage from Burgos

Gebratene Blutwurst aus Burgos

**HUEVOS A LA FLAMENCA** 12,00 €

Oeufs à la flamande

Eggs flemish

Eier nach - Flamenca Stil

# POSTRES - DESSERTS - NACHSPEISEN

<b>FLAN SAYO</b>	4,50 €
Caramel flan Crème caramel Karamellflan	
<b>FLAN DE CAFÉ</b>	4,50 €
Flan saveur café Coffee pudding Fester Kaffee pudding	
<b>BOMBÓN DE CHOCOLATE BLANCO O NEGRO</b>	5,00 €
Gateâu artisanal au chocolat blanc ou noir White or black chocolate cake Hausgemachter Schokolade Kuchen mit Weisser oder Schwarzer Schokolade	
<b>FRUTA NATURAL</b>	5,00 €
Coupe de fruits Fresh fruits Frisches Obst	
<b>HELADO DE FRAMBUESA, VAINILLA O CHOCOLATE (casero)</b>	4,50 €
Glace à la framboise / Vanille / chocolat (maison) Raspberry / vanilla ice cream / chocolate (housemade) Himbeereis / Vanilleis / Schokolade (Zuhause)	
<b>HELADO DE PASAS CON NUECES</b>	5,00 €
Glace aux raisins secs et aux noix Icecream with walnuts and raisins Rosinen Eis mit Walnüssen	

# POSTRES - DESSERTS - NACHSPEISEN

<b>MACEDONIA DE FRUTAS</b> Glace aux raisins secs et aux noix Icecream with walnuts and raisins Rosinen Eis mit Walnüssen	4,50 €
<b>NUECES O FRESAS CON NATA</b> Noix ou fraises à la chantilly Nuts or strawberries in chantilly Walnüsse oder Erdbeeren mit Sahne	4,50 €
<b>SORBETE DE LIMÓN</b> Sorbet de citron Lemon sorbet Zitrinensorbet	4,50 €
<b>CAFÉ IRLANDÉS</b> Café Irlandais Irish Coffee Irish Coffee	5,00 €
<b>PANACOTA</b>	4,50 €
<b>COCKTAIL CATAMARÁN (helado de vainilla, zumo de naranja, licor)</b> Glace à la vanille, jus d'orange, liqueur Cocktail vanille, juice and licor Vanilleeis, Orangensaft, Likör	5,50 €
<b>VARIADO DE QUESOS</b> Assortiment de fromage Faceplate of cheese varied Käseplatte aus Verschiedenen Käsesorten	5,00 €

# VINOS - VINS - WINE -WEIN

## TINTOS

<i>RIOJA, COSECHA</i>	12,00 €
<i>RIOJA, CRIANZA</i>	14,00 €
<i>RIBERA DEL DUERO, COSECHA</i>	14,00 €
<i>RIOJA, CRIANZA 3/8</i>	12,00 €
<i>SOMONTANO, CRIANZA, ENATE</i>	17,00 €
<i>RIOJA, CRIANZA, LUIS CAÑAS</i>	18,00 €
<i>RIOJA, CRIANZA, RAMÓN BILBAO</i>	18,00 €
<i>RIOJA, CRIANZA, AZPILICUETA</i>	18,00 €
<i>RIOJA, RESERVA, MARQUÉS DE MURRIETA</i>	29,00 €
<i>RIOJA, RESERVA, VIÑA ARDANZA</i>	32,00 €
<i>RIOJA, RESERVA, MUGA SELECCIÓN ESPECIAL</i>	42,00 €
<i>RIBERA DEL DUERO, COSECHA, BARRICA, PRUNO</i>	20,00 €
<i>RIBERA DEL DUERO, COSECHA, EMILIO MORO</i>	29,00 €
<i>RIBERA DEL DUERO, CRIANZA, PAGO DE LOS CAPELLANES, 3/4</i>	33,00 €
<i>RIBERA DEL DUERO, CRIANZA, MATARROMERA</i>	32,00 €
<i>RIBERA DEL DUERO, CRIANZA, ARZUAGA</i>	30,00 €
<i>UTIEL REQUENA, PINOT NOIR, BASSUS</i>	35,00 €

## CAVAS

<i>BRUT NATURE, PENEDÉS, CAVA DE LA CASA</i>	11,00 €
<i>BRUT RESERVA, RIOJA, FAUSTINO</i>	15,00 €
<i>BRUT RESERVA, REQUENA, NODUS</i>	15,00 €
<i>BRUT NATURE , PENEDÉS, RESERVA FAMILIAR - JUVE &amp; CAMP</i>	25,00 €
<i>BRUT ROSÉ, CHILE, ESTELADO SANTA DIGNA</i>	25,00 €
<i>BRUT, CHAMPAGNE, MOËT CHANDON IMPERIAL</i>	44,00 €

# VINOS - VINS - WINE -WEIN

## BLANCOS

<i>VERDEJO</i> , BASCARLÓN	11,00 €
<i>JEREZ</i> , <i>SHERRY</i> , FINO LA INA	15,00 €
<i>PENEDÉS</i> , BLANC PESCADOR	12,00 €
<i>ALICANTE</i> , MARINA ALTA	14,00 €
<i>SOMONTANO</i> , CHARDONNAY, ENATE	17,00 €
<i>VERDEJO</i> , CUATRO RAYAS	13,00 €
<i>CATALUÑA</i> , <i>TORRES</i> , VIÑA ESMERALDA	17,00 €
<i>MOSCATO</i> , 5º	12,00 €
<i>PENEDÉS</i> , GRAMONA GESSAMI	20,00 €
<i>ALBARIÑO</i> , PAZO BARRANTES	24,00 €
<i>ALBARIÑO</i> , MARIETA, 3/4	17,00 €

## ROSADOS

<i>NAVARRA</i> , PRINCIPE DE VIANA	13,00 €
<i>CATALUÑA</i> , <i>TORRES</i> DE CASTA	13,00 €
<i>RIOJA</i> , RAMÓN BILBAO	14,00 €
<i>RIOJA</i> , MARQUÉS DE RISCAL	15,00 €
<i>CHILE</i> , SANTA DIGNA (Cabernet Sauvignon)	17,00 €
<i>RIBERA DEL DUERO</i> , PRADOREY	18,00 €
<i>LAMBRUSCO</i>	11,00 €



Restaurante Catamarán ¡Nunca es lo mismo!

