

EN ACCOMPAGNEMENT - TO ACCOMPANY

Pain - Bread	2,00€
Pain grillé - Toasts	2,50€
Pain grillé avec tomate et allioli Toasts with tomato & allioli	3,50€
Allioli	2,00€
Chimichurri	2,00€

DESSERTS

Crème caramel Caramel flan 4,50€	Fruit de saison Fresh fruits 4,00€
Flan saveur café Coffee pudding 4,50€	Noix ou fraises à la chantilly Nuts or strawberries in chantilly 5,00€
Gateau artisanal au chocolat blanc ou noir White or black chocolate pudding 5,00€	Sorbet de citron Lemon sorbet 5,00€
Glace à la framboise / Vanille/chocolat (maison) Raspberry/vanilla/chocolate ice cream (housemade) 4,50€	Café Irlandais Iris Coffee 5,00€
Assortiment de fromage Faceplate of cheese varied 5,00€	Panna cotta 4,50€
Glace aux raisins secs et noix Icecream with walnuts & raisins 5,00€	Cocktail Catamarán 6,00€

VINS - WINE

BLANC - WHITE

De la casa, Verdejo o Rioja cosecha	13,00€
Verdejo, Cuatro Rayas, 3/4	15,00€
Alicante, Marina Alta, 3/4	14,00€
Cataluña, Torres - Viña Esmeralda, 3/4	17,00€
Penedés, Gramanona, Gessamí, 3/4	20,00€
Somontano, Chardonnay, Enate, 3/4	17,00€
Albariño, Mar de Frades, 3/4	27,00€
Albariño, Marieta, 3/4	18,00€

CAVA

Brut nature, cava de la casa	12,00€
Brut, mini 20 CL.	8,00€
Brut, Blanc de Blancs, Anna Codorniu	18,00€
Brut, Cordon Negro, Freixenet	16,00€
Brut nature, Requena, Nodus	17,00€
Brut nature, Reserva familia- Juve & Camps	25,00€
Semi, Ice Rosé, Cuveé especial- Freixenet	26,00€
Brut, Champagne, Moët Chandon Imperial	56,00€

ROSÉ - PINK

Cataluña, Torres de Casta, 3/4	14,00€
Navarra, Príncipe de Viana, 3/4	14,00€
Rioja, Ramón Bilbao, 3/4	15,00€
Utiel Requena, Pasión de Bobal, 3/4	15,00€
Ribera del Duero, Roselito, 3/4	22,00€
Lambrusco, 3/4	12,00€

ROUGE - RED

Rioja, cosecha, 3/4	13,00€
Rioja, crianza, 3/4	14,00€
Rioja, crianza, 3/8	12,00€
Ribera del Duero, cosecha, 3/4	16,00€
Somontano, crianza, Enate, 3/4	18,00€
Madrid, crianza, Las Moradas, 3/4	18,00€
Rioja, crianza, Ramón Bilbao, 3/4	18,00€
Rioja, crianza, Azpilicueta, 3/4	18,00€
Rioja, reserva, Marqués de Murrieta, 3/4	29,00€
Rioja, reserva, Viña Ardanza, 3/4	32,00€
Rioja, reserva, Muga, Selección especial, 3/4	44,00€
R. del Duero, cosecha, Pago de Carraovejas, 3/4	50,00€
R. del Duero, cosecha, Emilio Moro, 3/4	30,00€
R. del Duero, crianza, Pago de los Capellanes, 3/4	33,00€
R. del Duero, crianza, Arzuaga, 3/4	32,00€
R. del Duero, crianza, Matarromera, 3/4	33,00€
Utiel Requena, Pinot Noir, Bassus, 3/4	35,00€

RESTAURANTE  
CATAMARÁN



www.restaurantecatamaran.com



Tous les vins peuvent contenir des sulfites. All wines can contain sulfites

# Notre cuisine - Our kitchen

## ENTREES - STARTERS

**Artichaut de Bénicarolo** (selon la saison)  
**Benicarolo's Artichokes**  
(seasonal)  
9,00 €

**Moules à la vapeur ou à la marinère**  
**Mussels steamed or marinara sauce**  
9,00 €

**Calamars à la romaine**  
**Squids**  
13,00€

**Calamars à la romaine avec Bravas**  
**Squids with Bravas**  
15,00€

**Palourdes à la planche ou à la marinère**  
**Clams grilled or marinara**  
17,00 €

**Seiche à la planche**  
**Grilled cuttlefish**  
15,00 €

**Poulpe à la galicienne**  
**Galician style octopus**  
17,00 €

**Couteaux à la planche**  
**Grilles razor shell**  
15,00€

**Crevettes à l'ail** (8 unités)  
**Shrimps in the garlic**  
(8 units)  
16,00€

**Crevettes avec les légumes**  
(8 unités)  
**Shrimps with vegetables**  
(8 units)  
17,00€

**Salade de la maison ou de morue**  
**Home's salad or Cod salad individuel - single 8,00€ familiale - family 12,00€**

**Assortiment de croquette**  
(8 unités)  
**Varied croquettes** (8 units)  
9,00€

**Plateau de Jambon Serrano**  
**Faceplate Serrano ham**  
13,00€

**Assortiment de fromage**  
**Faceplate of cheese varied**  
13,00€

**Plateau de Jambon et fromage**  
**Faceplate ham and cheese**  
13,00€

**Gazpacho andaluz**  
(selon la saison - seasonal)  
7,00€

## RIZ - RICE

**Ragout de poisson pelé**  
**Fish Stew peeled rice** 16,00€

**Risotto de champignons et crevettes**  
**Risotto with mushrooms and shrimps** 16,00€

**Paella marinère**  
**Paella marinara** 14,00€

**Paella de fruits de mer**  
**Seafood paella** 16,00€

**Riz ou forn - Spécialité du chef**  
**Baked rice - Chef's specialties** 15,00€

**Riz à la seiche**  
**Valencian Rice** 14,00€

**Soupe de riz et de poissons**  
**Rice soup with fish** 14,00€

**Fideuà**  
**Fideuà** 14,00€

**Fideua de Grand-Mère**  
**Grandmother's Fideua** 18,00€

**Riz noir**  
**Black rice** 14,00€

**Riz de Castellón**  
**Castellón rice** 22,00€

**Paella de légumes**  
**Vegetable paella** 14,00€

**Risotto de porc et boulettes de viande**  
**Risotto with ribs and meatballs** 16,00€

**Paella brune**-seiches et artichauts (selon la saison)  
**Dark paella**-cuttlefish and artichokes (seasonal) 16,00€

**Risotto de Calamars et palourdes**  
**Risotto of squid and clams** 18,00€

**Risotto au parmesan et légumes**  
**Parmesan risotto with vegetables** 14,00€

**Risotto de crevettes**  
**Shrimps Risotto** 16,00€

**Paella Valencienne ou mixte** (sur commande)  
**Valencian paella or mixed** (on request) 18,00€

**Riz avec Homard** (sur commande)  
**Rice with its lobster** (on request) 25,00€

**Riz avec crevettes et langoustines**  
**Rice with shrimps and scampis** 22,00€

\* Prix par personne , Minimum 2 personnes -Price per person, min. 2 people

## POISSON ET FRUITS DE MER - FISH AND SEAFOOD

**Plateau du Fruits de mer**-palourdes, couteaux, crevettes & langoustines  
**Faceplate seafood**-clams, knives, shrimps, prawns ...  
30,00€ (Prix par personne , Minimum 2 personnes -Price per person, min. 2 people)

**Friture Catamaran** - calamars, seiche et crevettes  
**Frying Catamaran** - squids, cuttlefish and shrimps  
20,00€

**Langoustines** (250 gr.)  
**Scampis** (250 gr.)  
23,00€

**Friture poisson** - poissons de la criée, calamars et langoustines  
**Fried fish** - fish auction, squid and scampis  
20,00€

**Morue façon Catamaran**  
**Cod Catamaran style**  
15,00€

## VIANDES - MEATS

**Entrecôte** (300 gr.)  
**Rib Steak** (300 gr.)  
18,00€

**Rôti de côtelette ibérique**  
(400 gr.)  
**Iberian cutlet roast** (400 gr.)  
15,00€

**Agneau à la planche**  
(250 gr.)  
**Lamb grill** (250gr.)  
15,00€

**Viande panée**  
**Coated meat**  
10,00€

**Poisson du jour**  
**Fish of the day**  
18,00€

**Raie "all i pebre"** (avec ail et poivre)  
(Prix par personne , Minimum 2 personnes)  
**Ray "all i pebre"** (with garlic & pepper)  
(Price per person, minimum 2 people)  
15,00€

**Ragout de poisson et fruits de mer**  
(Prix par personne , Minimum 2 personnes)  
**Fish and seafood stew**  
(Price per person, minimum 2 people)  
25,00€

**Haricots aux palourdes**  
(Prix par personne , Minimum 2 personnes)  
**Beans with clams**  
(Price per person, minimum 2 people)  
15,00€

**Hamburguer avec frites**  
**Burguer with french fries**  
10,00€

**Boulettes de viande**  
**Meatballs**  
10,00€

**Oeufs à la flamande**  
**Eggs flemish**  
12,00€

**Pois chiches avec boudin**  
(Prix par personne , Minimum 2 personnes)  
**Chickpeas with blood sausage**  
(Price per person, minimum 2 people)  
13,00€