

PARA ACOMPAÑAR

Pan	2,00€
Pan tostado	2,50€
Pan tostado con tomate y allioli	3,50€
All i oli	2,00€
Chimichurri	2,00€

POSTRES

Flan Sayo 4,50€	Fruta natural 4,00€
Flan de café 4,50€	Nueces o fresas con nata 5,00€
Bombón de chocolate blanco o negro 5,00€	Sorbete de limón 5,00€
Helado casero de fram-buesa/vainilla/chocolate 4,50€	Café irlandés 5,00€
Surtido de quesos 5,00€	Panna cotta 4,50€
Helado de pasas con nueces 5,00€	Cocktail Catamarán 6,00€

VINOS

<b>BLANCOS</b>	
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€
<b>CAVAS</b>	
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€
<b>ROSADOS</b>	
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€
<b>TINTOS</b>	
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€

\* Todos los vinos pueden contener sulfitos

RESTAURANTE  
CATAMARÁN



www.restaurantecatamaran.com

# Nuestra Carta

## ENTRANTES

Alcachofas de Benicarló  
(En temporada)  
9,00 €

Mejillones vapor o marinera  
9,00 €

Calamares a la romana  
13,00€

Calamares a la andaluza con bravas  
15,00€

Almejas plancha o marinera  
17,00 €

Sepia plancha  
15,00 €

Pulpo a la gallega  
17,00 €

Navajas plancha  
15,00€

Gambas al ajillo  
(8 unidades )  
16,00€

Gambas con zanfaina  
(8 unidades)  
17,00€

Ensalada de la casa o de bacalao individual 8,00€ familiar 12,00€

Croquetas variadas  
(8 unidades)  
9,00€

Tabla de Jamón serrano  
13,00€

Tabla de quesos variados  
13,00€

Tabla de jamón y queso  
13,00€

Gazpacho andaluz  
(en temporada)  
7,00€

## ARROCES

Meloso del Senyoret 16,00€

Arroz meloso con boletus y gambas 16,00€

Paella marinera 14,00€

Paella de marisco 16,00€

Arroz al horno del Maestrazgo 15,00€

Arroz a banda 14,00€

Arroz caldoso de pescado 14,00€

Fideuà de Levante 14,00€

Fideuà de la yaya con sepia y raya 18,00€

Arroz Negro 14,00€

Arrocito de Castellón 22,00€

Paella vegetariana 14,00€

Arroz meloso con costilla y "pilotes" 16,00€

Paella morena con sepia y alcachofas 16,00€

Arroz meloso con calamar y almejas 18,00€

Risotto a la parmesana con verduritas 14,00€

Risotto de gambas 16,00€

Paella valenciana o mixta (por encargo) 18,00€

Arroz meloso de bogavante (por encargo) 25,00€

Arroz a banda de langostinos y gambas 22,00€

\* Precio por persona, todos los arroces son mínimo para dos personas.

## PESCADOS Y MARISCOS

Mariscada  
30,00€ (precio por persona, mínimo dos personas)

Fritura Catamarán  
20,00€

Langostinos a la sal  
(250 gramos)  
23,00€

Fritura de pescado  
20,00€

Bacalao al estilo Catamarán  
15,00€

## CARNES

Entrecote (300 gramos)  
18,00€

Asado de chuleta ibérica (400 gramos)  
15,00€

Cordero a la plancha (250 gramos)  
15,00€

Rebozados  
10,00€

Pescado del día  
18,00€

All i pebre de raya  
(Precio por persona, mín. 2 personas)  
15,00€

Zarzuela de pescado y marisco  
(Precio por persona, mín. 2 personas)  
25,00€

Judiones con almejas  
(Precio por persona, mín. 2 personas)  
15,00€

Hamburguesas con patatas  
10,00€

Albóndigas  
10,00€

Huevos a la flamenca  
12,00€

Garbanzos con morcilla y longaniza  
(Precio por persona, mín. 2 personas)  
13,00€