

ENC LA VE DE MA R



RESTAURANTE



CAFETERÍA



CERVECERÍA



HELADERÍA



HORCHATERÍA

Plaça de la Senyoria - Port Saplaya, 46120 Alboraiia, Valencia

96 371 02 09

LEYENDA ALÉRGENOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



E-X
DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS

Este establecimiento no puede garantizar la presencia de trazas de alérgenos por causas de contaminación cruzada involuntaria











ENTRANTES // Starters

JAMÓN IBERICO Y QUESO PAYOYO.....	  	24,00€
<i>Iberian ham and Payoyo cheese</i>		
JAMÓN IBERICO.....		21,00€
<i>Iberian ham</i>		
ENSALADILLA RUSA CASERA.....	  	8.90€
<i>Russian salad</i>		
ANCHOAS DEL CANTABRICO 00.....		18,90€
<i>Cantabrian anchovies 00</i>		
BOQUERONES CON OLIVAS (8ud).....		8,90€
<i>Anchovies in vinegar with olives</i>		
NACHOS con guacamole queso jarapeños y pico de gallo	 	8.90€
<i>Nachos with guacamole, cheese, jalapeños, and pico de gallo</i>		
ALCACHOFAS CRUNCH CON MIEL DE CAÑA		7,90€
<i>Crunch artichokes with sugar cane</i>		
PATATAS BRAVAS		8.90€
<i>Fried potatoes with alioli</i>		
HUEVOS ROTOS CON JAMON IBERICO		11.90€
<i>Broken eggs with Iberian ham</i>		
OREJA DE CERDO.....		11.90€
<i>Grilled pig ear</i>		
CALAMAR PLAYA A LA ANDALUZA(+250gr)	 	19.90€
<i>Squid beach Andalusian style</i>		
PUNTILLA.....	 	14,00€
<i>Small squids.</i>		
GAMBAS ALAJILLO con picante.....	  	16,90€
<i>Garlic shrimp with spiciness</i>		
TELLINAS AL VAPOR/ COQUINAS.....	 	15,90€
<i>Steamed tellinas</i>		
CLÓCHINAS o MEJILLONES (temporada abril a septiembre)		12,00€
<i>Mediterranean mussels (inseason April to September)</i>		
VIEIRA CON TRIGUERO		5.90€
<i>Scallop with wild asparagus</i>		
CARPACIO DE GAMBA ROJA		14.90€
<i>Red prawn carpaccio</i>		

MONTADITOS










ANCHOA CANTABRICO 00ud	 	3,90€
<i>Cantabrian Anchovy 00</i>		
SARDINA AHUMADA.ud	 	3,90€
<i>Smoked sardine mound</i>		
SALMON AHUMADO y HUEVO REVUELTO	  	4,50€
<i>smoked salmon and scrambled egg</i>		
LOMO DE ORZA CON PIMIENTO DE PADRON		3,90€
<i>pork loin in lard and Padrón peppers</i>		

TOSTAS / TOAST




AGUACATE CON TOMATE DESIDRATADO OLIVAS NEGRAS Y BROTES		6,90€
<i>Avocado with sun-dried tomato, black olives and sprouts</i>		
TOMATE, JAMON IBERICO AGUACATE Y SESAMO		6,90€
<i>tomato, Iberian ham, avocado and sesame</i>		
SECRETO CON ALI, OLI Y PIMIENTOS DE PADRON	 	6,90€
<i>Secreto with aioli and padron peppers</i>		
VENTRESCA CON PIPARRAS Y ACEITUNAS	 	6,90€
<i>Tuna belly with piparras peppers and olives</i>		
SARDINA AHUMADA.2 ud	 	6,90€
<i>Smoked sardine mound</i>		
ANCHOAS CANTABRICO 00, 3ud	 	9,90€
<i>Cantabrian Anchovy 00</i>		

ENSALADAS **VEGETARIANO**

SALAD **VEGETARIAN**

- CAPRESE.....   .13,50€
(Mozzarella de búfala, tomate, rúcula y pesto)
(Mozzarella buffalo cheese, tomato, rucula and pesto)
- VALENCIANA.....   .11,90€
(Mix Lechuga, tomate, atún, huevo duro, olivas y cebolla)
(Mix Lettuce, tomato, tuna, hard-boiled egg, olives and onion)
- TOMATE PREMIUN CON VENTRESCA  ...13,50€
(Tomate premiun y ventresca)
(Tomato premiun and Belly)
- SAPLAYA   . 13,50€
(Salmón, aguacate, tomate cherry, Mix Lechuga y sésamo negro)
(Salmon, avocado, cherry tomato, Mix Lettuce, and black sesame)
- CARPACCIO DE CALABACIN CON PARMESANO Y NUECES.   9,50€
Zucchini carpaccio with parmesano and walnuts
- PARRILLADA DE VERDURAS**13,90€
Vegetable grill
- ALCACHOFAS CRUNCH** con miel de caña.....  .7.90€
Crunchy artichokes with cane honey
- PATATAS BRAVAS**.....  .8.90€
- HAMBURGUESA VEGETAL** / Burguer beyond.....    .16,00€
(Queso, lechuga, tomate y patatas fritas)
(Cheese, lettuce, tomato Served with chips)
- SANDWICH VEGETAL / Vegetarian sandwich    .9,90€
(Queso, cebolla, huevo, lechuga, tomate, berenjena y mayonesa)
(Cheese, onion, egg, lettuce, tomato, aubergine and mayonnaise)
- PINSA VEGETAL**.....  15.00€
(Tomate, mozzarella, rúcula, cebolla, setas, berenjena, espárragos y pimiento)
(Tomato, mozzarella, rúcula, onion, mushrooms, aubergine, asparagus, peppe)
- PAELLA DE VERDURAS**..... 16,00€
Riz Vegetables paell






SANDWICES // Sandwiches





SANDWICH VEGETAL / Vegetarian sándwich.....    **10,90€**
(Queso, cebolla, huevo, lechuga, tomate, berenjena y mayonesa)
(Cheese, onion, egg, lettuce, tomato, aubergine and mayonnaise)

SANDWICH MIXTO.....    **7,90€**
Ham and cheese sandwich (loaf bread)

HAMBURGUESAS // Burguers

HAMBURGUESA (180 gr.) / Burger.....     **13.90€**
(Queso, lechuga, tomate y patatas fritas)
(Cheese, lettuce, tomato Served with chips)

HAMBURGUESA (180 gr) COMPLETA / Complete Burger      **18.00€**
(Queso, lechuga, tomate, cebolla, huevo, bacon y patatas tritas)
(Cheese, lettuce, tomato, onion, fried egg, bacon. Served with chips)

HAMBURGUESA VEGETAL / Burger beyond.....     **17,00€**
(Queso, lechuga, tomate y patatas fritas)
(Cheese, lettuce, tomato Served with chips)

ELIGE CARNE PARA BURGUER, VACA MADURADA O PULLED PORK

INGREDIENTE ADICIONAL **1,00€**
Additional ingredient

MENU INFANTIL // Kid's menu

menores de 12 años // under 12 years old

PLATO A ELEGIR + BEBIDA (Refresco) **9,00€**
To choose one option + a drink

PIZZA YORK / pizza york   

ALITAS DE POLLO CON PATATAS / CHICKEN WINGS with french fries 

TAGLIATELLE...  carbonara  / boloñesa 

CARNE // Meat

CHULETA VACA MADURADA+40d(+ 330gr)+ guarnición	27,00€
<i>Matured beef chop+ garrison</i>	
CARRILLADAS DE VACA AL VINO TINTO con patatas	17,00€
<i>cow cheeks in red wine with potatoes</i>	
CHULETAS DE CORDERO A LA PARRILLA con patatas.....	25,00€
<i>Grilled Lamb chops with fried potatoes</i>	
ABANICO IBERICO (con patatas fritas)	16,50€
<i>Iberian fan (fried potatoes)</i>	
POLLO de CORRAL ALA PARRILLA (con patatas fritas /o ensalada)	15,00€
<i>Grilled chicken (fried potatoes/ or salad)</i>	
ALITAS DE POLLO (pollo de corral)	12.90€
<i>chicken wings</i>	
MAGRET DE PATO con fruta cofitada.....	17,00€
<i>duck magret with brown fruit</i>	

PESCADO // Fish

ATUN ROJO (+150 gr.) flameado (ALMADRABA, PESCA SOSTENIBLE).....	 24,00€
<i>Red tuna flamed (Almadraba, sustainable fishing)</i>	
TARTAR ATUN ROJO CON AGUACATE (ALMADRABA, PESCA SOSTENIBLE).	 24,00€
<i>Red tuna tartare with avocado, (Almadraba sustainable fishing)</i>	
TARTAR VIEIRA CON ESPARRAGO, CEBOLLA ROJA Y AGUACATE	 24,00€
<i>Scallop tartare with asparagus, red onion and avocado</i>	
EMPERADOR Braseado al Horno con ensalada /o patatas.....	 17,00€
<i>Emperor grilled fish</i>	
DORADA con verduras o ensalada de guarnición	 17,00€
<i>Turbot with vegetables garnish)</i>	
PULPO BRASEADO al horno (con parmentier patatas).....	  25,00€
<i>(Braised octopus with mashed potatoes)</i>	
SEPIA.....	 17,00€
<i>Sepia</i>	
MARISCADA, Gamba R, Gambón. Cigala, Emperador, sepia, Meillon	29,00€
<i>Seafood Platter, R Prawn, King Prawn, Crayfish, Emperor, Mussel</i>	 



ARROCES // Rice



PRECIO POR RACION (PERSONA), PEDIDO MINIMO 2(DOS) RACIONES

Price per serving, minimum order 2 servings





Para pedir más de un tipo de arroz por mesa consultar a cocina





To order more than one type of rice per table, consult the kitchen.






PAELLA VALENCIANA *(verduras frescas, pollo corral y conejo)   ..18,50€
Valenciana paella (fresh vegetables, free range chicken and rabbit)

*PATO CON VERDURAS Y FOIE (Seco) o (Meloso),,,,,.....   23,00€
Duck rice with vegetables and foie


ARROZ DE SECRETO, BOLETUS Y AJOS TIERNOS (Seco).....   .19,00€
Pork Secret rice, Boletus and young garlic (Dry)







ARROZ SENYORET (de marisco pelado)     .. 18.50€
peeled seafood rice





CALAMAR PLAYA, GAMBA ROJA, VIERAS, TIRABEQUES Y PLACTON 24.90€
Squid, red prawns, scallops, snow peas and plankton    

PAELLA O FIDEUA DE MARISCO.....      23,00€
paella or seafood fideua

ARROZ SEÑORET NEGRO (de marisco pelado).....    19,00€
Señoret rice with seafood, peeled, black

PAELLA DE VERDURAS.....  16,90€
Vegetables rice

FIDEUÁ SEÑORET de marisco pelado.....       . 18.50€
Señoret fideua of peeled seafood

ARROZ BOGAVANTE, (Meloso) o (Seco)     26,00€
Lobster rice

*(verduras frescas de temporada y pato o pollo fresco de corral Segun Arroz)
(Fresh seasonal vegetables and fresh duck or chicken of poultry according to Rice)

PINSAS // Pinsa





PINSA ROMANA COMPUESTA DE HARINAS DE TRIGO, ARROZ Y SOJA, MAS LIGERA, CRUJIENTE Y DIGESTIVA, FERMENTADA 72 HORAS

PINSA ROMANA MADE WITH WHEAT, RICE AND SOY FLOURS, LIGHTER, CRUNCHER AND EASIER TO DIGESTIVE, FERMENTED FOR 72 HOURS

- BARBACOA POLLO    . 16.90€
(Tomate, mozzarella, pollo, cebolla, beicon, huevo, salsa barbacoa)
(Tomato, mozzarella, chicken, onions, bacon, egg, barbecue sauce)
- IBERICA.....   . 20.50€
(Tomate, mozzarella y jamón ibérico)
(Tomato, mozzarella y Iberian Ham)
- CUATRO QUESOS   . 16.00€
(Mozzarella, queso gouda, roquefort, cheddar)
(Tomato, cream, mozzarella, gouda, roquefort and cheddar cheese)
- CARBONARA.....   . 16.90€
(Mozzarella, beicon y huevo)
(Mozzarella, bacon and egg)
- DIABOLA   . 16.00€
(Tomate, mozzarella, chorizo, cebolla, orégano)
(Tomato, mozzarella, red sausage, onion, oregano)
- MARGARITA.....   . 13.90€
(Tomate, mozzarella, albahaca)
(Tomato, mozzarella, basil)
- SANTOÑA.....    . 16.90€
(Tomate, mozzarella, anchoas y olivas negras)
(Tomato, mozzarella, anchovies, and black olives)
- PROCIUTTO    . 15,90€
(Tomate, mozzarella, jamón york)
(Tomato, mozzarella, ham)
- SAPLAYA.....     . 17.50€
(Tomate, mozzarella, jamón york, beicon, champiñón, salsa pesto)
(Tomato, mozzarella, ham, bacon, mushrooms, pesto sauce)
- TEJANA.....   . 17.00€
(Tomate, mozzarella, carne picada, cebolla, salsa barbacoa)
(Tomato, mozzarella, minced meat, onions, barbecue sauce)
- MEDITERRANEA.....     . 19.00€
(Tomate, mozzarella, cebolla, mejillones, gambas, salmón ahumado, y atún)
(Tomato, mozzarella, onion, mussels, prawns, smoked salmon, and tuna)
- VEGETAL.....   . 15.00€
(Tomate, mozzarella, rúcula, cebolla, setas, berenjena, espárragos y pimiento)
(Tomato, mozzarella, rúcula, onion, mushrooms, aubergine, asparagus, pepper)



INGREDIENTE ADICIONAL 1,00€

PASTA // Pasta

- LASAÑA DE CARNE O VEGETAL     . 15,90€
Meat or vegetal lasagna




- TAGLIATELLE...

ELEGIR SALSA:

BLANCOS (SIN SALSA).....   . 9,90€
(without sauce)

CARBONARA (Nata, beicon y pimienta negra).....  14,50€
(Cream, egg, bacon, black, pepper)

BOLOÑESA (Tomate, carne picada) 14,50€
(tomato, minced meat)












CALABACÍN Y GAMBAS (tomates Cherry y vino blanco)    .. 17,50€
(Cherry tomato and white wine)

POSTRES // Desserts

COULANT CHOCOLATE CON HELADO <i>Chocolate coulant with ice cream</i>	   	7.50€
TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS <i>Cheesecake with Blueberries</i>	 	6.90€
TARTA DE PIÑA <i>pineapple pie</i>	  	6.90€
TARTA DE ZANAHORIA <i>Carrot cake</i>	  	6.90€
TIRAMISÚ CASERO <i>Homemade tiramisu</i>	  	6.90€
PIÑA NATURAL <i>Pineapple</i>		6.90€
FRUTA DE TEMPORADA <i>Season's fruit</i>		6.00€
FRESAS / CON NATA <i>Strawberries</i>		6.50€ / 7.50€

HELADOS (Ver carta de helados)
Ice cream (see the ice cream menu)

CAFÉ, TÉ // Coffee, tea



CAFÉ SOLO <i>Espresso</i>		2.20€
CAFÉ CORTADO <i>Coffee with milk</i>		2.40€
CAFÉ CON LECHE <i>Coffee with milk</i>		2.70€
BOMBÓN <i>Coffee with condensed milk</i>		2.70€
CAFÉ AMERICANO <i>Large coffee</i>		2.40€
CARAJILLO <i>Coffee with rum or whisky</i>		3.00€
LECHE CON COLACAO <i>Milk with cacao</i>	 	2.70€
VASO DE LECHE <i>Glass of milk</i>		2.20€
CAPUCHINO <i>Cappuccino</i>		3.30€
TÉ CLÁSICO V/N e INFUSIONES / Con hielo <i>Classic tea / With ice</i>		2.20€ / 2.60€
TÉ CON LECHE / Con hielo <i>Tea with milk / With ice</i>		2.70€
TÉ PREMIUM O INFUSIONES DE AROMAS / Con hielo <i>Tea with milk / With ice</i>		3.50€
CHOCOLATE CALIENTE.....	  	3.70€

VINO TINTO // Red wine

COPA / BOTELLA
cup / bottle










FAUSTINO RIVERO TINTO RESERVA		.. 3,50€ / 16.00€
(Tempranillo, garnacha. D.O. Utiel-Requena)		
PASIEGO CRIANZA CAESAR		.. 4,00€ / 17.00€
(45% Cabernet + 25% Syrah + 20% Bobal + 10% Merlot. D.O. Utiel-Requena)		
PASIEGO DE AUTOR		.. 27,00€
(85% Bobal + 10% Syrah + 5% Merlot. D. O. Utiel-Requena)		
SARMETERO ROBLE		.. 4,00€ / 18,00€
(100% Tempranillo. Ribera del Duero)		
RAMON BILBAO		.. 4,00€ / 18,00€
(Tempranillo. D.O. La Rioja)		
P. MENCÍA		.. 20,00€
(100% Mencía. D.O. Ribera Sacra.)		

VINO ROSADO // Pink wine





CHAVAL ROSADO 100% Bobal		.. 3,50€ / 16,00€
(D.O. Utiel –Requena)		
CAVA TANTUM ERGO ROSE BRUT NATURE (Pinor Noir 100%)		.. 38,00€
(D.O. Cava de Requena)		

VINO BLANCO // *White wine*




COPA / BOTELLA
cup / bottle

AUDIENCIA (Sauvignon blanco y Chardonnay) D.O. Utiel-Requena). Semiafrutado.		3,30€ / 14.00€
ALTO CUEVAS (Macabeo 100% D.O. Utiel-Requena). Seco		3,70€ / 16,00€
PASIEGO AURUM (80% Chardonnay + 20% Sauvignon. D.O. Utiel-Requena). Autor.		22,00€
RAMON BILBAO (Verdejo 100% D.O. Rueda) seco		4,00€ / 18,00€
TRAMOYA (Verdejo 100% D.O. Rueda). Afrutado.		3,70€ / 16,00€
G. GODELLO (100% Godello. D.O. Ribera sacra). Semiafrutado		22,00€
PACO Y LOLA (Albariño 100% D.O. Rías Baixas). Afrutado		4,00/18,00€
MAR DE FRADES (Albariño 100% D.O. Rías Baixas) semiafrutado		24,90€
JULIETA (Pasiego Dulce Natural) (Chardonnay-Sauvignon D.O. utiel requena)		5,00€ / 32.00€

CAVA // *Sparkling white wine*

CAVA BRUT Spanish Cava		4,50/20,00€
DOMINIO DE LA VEGA Nº 1 BRUT ECO (D.O. Cava de Requena)		24,00€
TANTUM HERGO Pinot Noir Brut Nature (D.O. Cava de Requena)		35,00€
GRAMONA III LUSTROS RESERVA BRUT NATURE Spanish Cava		48,00€





BEBIDAS // Drinks

AGUA PEQUEÑA / GRANDE.....	2.50€ / 4,50€
AGUA CON GAS / Sparkling water	3.00€
CACAOLAT CHOCOLATE	   3.50€
AQUARIUS, BITTER, GASEOSA, COCACOLA, FANTA, NESTEA, TÓNICA, TRINA ...	3.50€
RED BULL.....	4.00€
ZUMO BOTELLIN (manzana, naranja, piña y melocotón).....	3,00€
<i>Bottle of juice (apple, orange, pineapple and peach)</i>	
ZUMO DE NARANJA NATURAL / Fresh orange juice	3,50€
HORCHATA PEQUEÑA, GRANDE.....	4.50€ / 6,50€

CERVEZAS // Beers

DOBLE (Mahou/ Radler,)	 .. 3.20€
TERCIO (Nacionales)según marca HASTA	 .. 3.50€
<i>(Estrella Galicia, Alhambra especial)</i>	
SIN ALCOHOL / Alcohol-free. (Según marca) HASTA	 . 3.80€
<i>(Mahou Tostada 0.0, Estrella Galicia 0.0, Heineken 0.0, Corona 00)</i>	
ESPECIALES 1/3 / Special beer 1/3 según marca HASTA	 .. 4,00€
<i>(Alhambra Roja, Alhambra verde, Artesanas, Maestra)</i>	
TANQUE ½ litro / Pint of beer ½ liter	 . 6.00€
JARRA DE CERVEZA 1L. / Beer jar 1L.....	 14.00€

COMBINADOS // Mixes

AGUA DE VALENCIA (zumo natural) 1L.....	 20,00€ / 8.90€
<i>(Champagne, cointreaux, vodka, orange juice)</i>	
SANGRÍA 1L / copa (glass).....	 18.00€ / 8.00€
TINTO DE VERANO jarra (jug) / copa (glass).....	 . 14,00€ / 5.50€
VERMUT MARTINI	4.50€
APEROL SPRITZ / CAMPARI	 .. 6.90€

CÓCTELES // Cocktails 10.00€

MOJITO / MOJITO DE FRESA: Lima, azúcar, menta, ron blanco, soda (Fresa)

CAIPIRIÑA: Lima, azúcar y cachaca

PIÑA COLADA: Ron blanco, zumo, piña natural, leche de coco

DAIQUIRI / FRESA: Limón, azúcar líquido, ron blanco (fresa)

MARGARITA: Limón, azúcar, tequila, Cointreau

SIN ALCOHOL // Alcohol-free 8,00€

SAN FRANCISCO: Zumo de naranja, piña, melocotón y fresa

MOJITO / MOJITO DE FRESA SIN: Lima, azúcar, menta, soda/(Fresa)

COPAS // Cups

GIN TONIC GINEBRA PRIMERAS MARCAS 9,50€
Larios, Seagram, Beefeater, Tanqueray, Puerto India Rosé

GIN TONIC GINEBRAS PREMIUM 12,90€
Brockmans, Hendrick's, Roku, Bulldog, Nordes, Mare, Martin millers,
TÓNICAS: Schweppes / Royal Bliss

CUBATA RON: Brugal, Cacique 9,50€

COPA RON PREMIUM: Matusalem (15) 12,00€

CUBATA VODKA: Moskowskuya 9,50€

CUBATA WHISKY 9,50€
J & B, Ballantines, Dewars, Four Roses, Jameson, Johnnie Walker red Label

WHISKY PREMIUM: 14.00 /16,00€
(Cardhu, Glenrothes, Tomatin, Chivas regal, Jack Daniel's,

LAGAVULIN 16 22,00€

CHIVAS 21 AÑOS 40,00€

BRANDYS Y COÑACS

Veterano, Terry 3.00€

Magno 3.50€

BRANDY PREMIUN CONDE DE OSBORNE 14.00€

