

Bodega

Vinos Tintos

D.O. Rioja

Ramón Bilbao Edición Limitada	21,5
Martínez Lacuesta Crianza	20
Lope de Haro Crianza	16
Cristóforo (Martín Berasategui) Crianza	20
Vino de la casa	14,5

D.O. Ribera del Duero

Matarromera Crianza	32
Emilio Moro	30
Finca Resalgo	19
Vino de la casa	14

D.O.P. Valencia

Venta del Puerto nº 12	20
Mala Vida	16

Vinos Blancos

D.O. Rias Baixas

Mar de Frades	24
Morgadio	22
Puerta Santa	19
Paco & Lola	20
Bicos	15

D.O. Rueda

La obejita verde	17
Campustauro (Martín Berasategui) 100% Verdejo	18
Nekora 100% Verdejo	17
De Locos 100% Verdejo	17

D.O.P. Valencia

Vegamar Sauvignon Blanc	16
Huella de Meseguera	17

Vinos Rosados

Ramón Bilbao	16
--------------	----

A.O.C. Champagne

Möet & Chandon Brut Imperial	55
Möet & Chandon Imperial Rosé	60
Möet & Chandon Imperial Ice	100
Möet & Chandon N.I.R Néctar Imperial Rosé	150

Sangría vino blanco/tinto

Sangría Cava	20
--------------	----



Cattaleya Mar
BEACH CLUB

R E S T A U R A N T



Entrantes Fríos

Anchoas Doble 0.0 D.O. Santoña sobre base de Tomate rayado (ud)	2,6
Ensaladilla rusa	7,5
Carapaccio de gamba roja	17
Tartar de atún rojo con aguacate	17

Ensaladas

Cattaleya - Mix de brotes salvajes, aguacate, palmitos, salmón, nueces, queso fresco, tomates Cherry, cebolleta y olivas	12
Sinfonía de lechugas, queso de cabra, tomates Cherry, frutos secos, bacon y vinagreta templada de mostaza y miel de azahar	10
Tomate Raf con ventresca de atún, anchoa, cebolla roja y aceite de San Mateu	10

Entrantes calientes

Bravas Cattaleya	8
Clòchinas valencianas al vapor	10
Tellinas de la costa valenciana a la plancha	12
Croquetas de Jamón Ibérico (unidad)	2
Calamar fresco de playa a la plancha	16
Fritura de pescado de lonja	10,5
Puruleta de gamba crujiente (6 unidades)	12
Sepia de lonja con mahonesa de lima	10
Crujiente cremoso de puerro y gamba aromatizado al jengibre y salsa Thai	7
Pulpo a la brasa con puré de patata y aceite de pimentón	15

Arroces

Paella Valenciana (pollo de corral, conejo, alcachofas, y garrafò)	13,5
Paella de verduras de la huerta valenciana	12,5
Paella de pato, setas y foie	17
Paella de cigalitas y ajos tiernos	17
Arroz del senyoret	15
Arroz de marisco	16
Arroz de bogavante (seco/meloso)	20,5
Fideua de Gandía (marisco pelado)	15

Pescados

Pescados del día frescos de nuestra lonja	consultar
---	-----------

Carnes

Chuletón de vaca gallega (maduración 35 días) con pimientos de Padrón y patata paja.	5,5 /100gr.
Presa Ibérica de bellota, con habitas baby, ajos tiernos y reducción Pedro Ximenez	17
Muslo de pollo de corral deshuesado con verduras al wok	13,5

Postres

Tiramisú napolitano	5
Flan de queso con frutos rojos	5
Delicia de chocolate blanco con Mascarpone	5
Coulant de chocolate con helado de vainilla	6,5
Yogurt búlgaro con grosellas	
Helados artesanos (2 bolas) Vainilla, chocolate, turrón, leche merengada	5
Servicio de cubierto y pan (por persona)	1,5

Servicio de paellas para llevar

