

# Exemple de carta

## PRIMERS PLATS

### ENTRANTS

- Gaspatxo
- Amanida verda
- Amanida de faves amb formatge fresc  
Assortit d'embotits de la casa  
Assortit de formatges  
Assortit de patés
- Cabdells de Tudela amb anxoves  
Sopa de pescadors  
Remenat d'allis tendres  
Molls fregits
- Verdures al vapor
- Crema de pèsols  
Croquetes variades

### ARROSSOS, PASTES I LLEGUMS

- Paella marinera\*
- Paella valenciana\*
- Rossejat\*
- Fideus negres\*
- Fideus a la cassola amb marisc
- Fideuà\*
- Mongetes blanques saltades amb pernil

\* Els plats assenyalats amb un asterisc poden ser excel·lents plats únics mediterranis, acompanyats d'una amanida o guarnició de verdura.

## SEGONS PLATS

### PEIXOS I MARISC

- Rap amb romesco
- Medallons de rap amb espàrrecs
- Graellada de peix
- Suquet de pescadors
- Tronc de lluç amb salsa verda
- Combinat de marisc

### CARNS

- Pollastre amb escamarlans  
Costelles de xai
- Conill amb samfaina  
Cabrit al forn
- Filet de vedella  
Entrecot amb rocafort
- Llom amb pebre verd

## COMPLEMENTS

- Patates al caliu
- Carxofes (temporada)
- Bolets (temporada)
- Pa integral torrat

## POSTRES

- Suc de taronja  
Sorbets
- Mel i mató
- Postres de música  
Pastís gelat
- Macedònia de fruita del temps  
Pastís de la casa
- Pinya natural