

ENTRANTES FRIOS

Cold starters

Ensalada de Tomate Valenciano con Ventresca	14,00€
<i>Valencian Tomato Salad with Ventresca</i>	
Ensalada Templada La Isla	13,50€
<i>Warm Salad "La Isla"</i>	
Esgarrat de Llisa	11,50€
<i>Roasted Llisa (Fish) with Onion</i>	
Espenat	13,50€
<i>Cold, Pepper and Eggplant</i>	
Ensalada Valenciana	12,00€
<i>Valencian Salad</i>	

ENTRANTES CALIENTES

Hot starters

Calamar Anilla	13,50€
<i>Squid ring</i>	
Bravas	9,50€
<i>Spicy potatoes</i>	
All i prebre	15,00€
<i>Eel with sauce of Garlic and Potatoes</i>	
Anguila Plancha o Frita	14,00€
<i>Grilled or fried Eel</i>	
Mejillón o Clótxina	11,50€
<i>Mussels</i>	
Calamar Playa	19,00€
<i>Grilled or fried Squid</i>	
Cigalitas con Ajos Tiernos y Jamón Ibérico	16,00€
<i>Little Crayfish with tender Garlic and Iberian Ham</i>	
Puntilla	13,50€
<i>Fried small Squid</i>	
Servicio de Pan por persona	0,95€
<i>Bread</i>	
Mortero de Tomate Natural y All i Oli casero (ambos)	2,40€
<i>Natural Tomato and Garlic Oil sauce(both of them)</i>	
Tellinas	14,50€
<i>Tellinas</i>	
Sepia	13,50€
<i>Cuttlefish</i>	

ESPECIALIDAD DE LA CASA

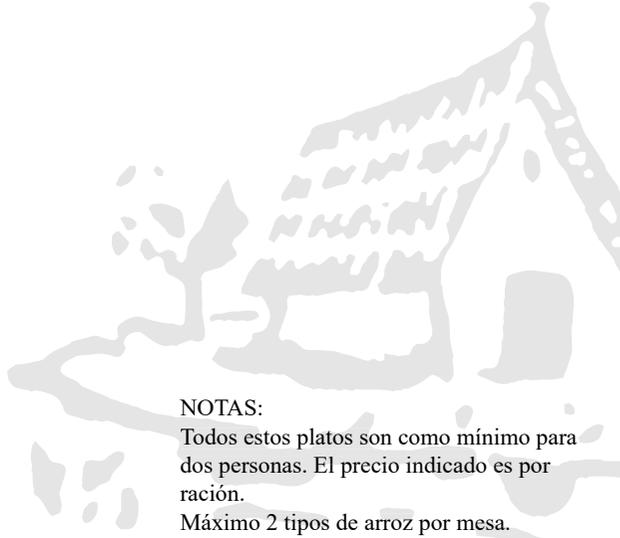
House specialities

Ventresca con Salsa de Pistacho	14,50€
<i>Ventresca with Pistachio sauce</i>	
Pulpo a la Plancha con Salsa Romesco	19,50€
<i>Grilled Octopus with Romesco sauce</i>	
Buñuelo de bacalao (2 unidades)	6,50€
<i>Codfish fritter</i>	
Timbal de Salmón, Aguacate y Manzana	17,50€
<i>"Timbal" of Salmon, Avocado and Apple</i>	
Croqueta de llisa (1 unidad)	2,30€
<i>Llisa croquette</i>	

Consulte con nuestro
personal los productos
fuera de carta

*Consult our staff for
products outside the menu*

IVA INCLUIDO
TAX INCLUDED



NOTAS:

Todos estos platos son como mínimo para dos personas. El precio indicado es por ración.

Máximo 2 tipos de arroz por mesa.

Tiempo estimado de preparación

45 minutos paellas y arroces de pescado,

1 hora paellas de carne.

Las paellas y los arroces se servirán al punto de cocción y de sal, cualquier modificación rogamos que sea informada al personal.

NOTES:

Minimum of two servings. Price per person. Maximum two types of rice per table. Cooking time: 45 minutes paellas and seafood rices, 1 hour meat paella.

The paellas and creamy rice serve to the point of cooking and salt. Any modification please inform the staff.

**IVA INCLUIDO
TAX INCLUDED**

PAELLAS

Paella Valenciana (Pollo, Conejo, Pato y Caracoles)	15,50€
<i>Chicken, Rabbit, Duck and Snails Paella</i>	
Paella de Pollo y Conejo	14,50€
<i>Chicken and Rabbit Paella</i>	
Paella de Pato, Foie y Boletus	17,50€
<i>Duck, Foie and Boletus Paella</i>	
Fideuà de Pato, Foie y Boletus	17,50€
<i>Duck, Foie and Boletus Fideuà (Noodles)</i>	
Paella de Verduras	14,50€
<i>Vegetables Paella</i>	
Arroz a Banda	14,50€
<i>Fish-flavoured Rice</i>	
Arroz Negro	14,50€
<i>Black rice (Fish flavored Rice with Squid Ink)</i>	
Fideuà (fideo fino o grueso)	16,50€
<i>Noodles with Seafood</i>	
Paella de Marisco	16,50€
<i>Seafood Paella</i>	
Paella de Rojos (Carabineros)	25,00€
<i>Big Prawns (Carabineros) Paella</i>	
Paella de Bogavante	23,00€
<i>Big Lobster Paella</i>	
Arroç del Senyoret	18,00€
<i>Rice with peeled Seafood</i>	
Paella de Vieiras y Gambas	19,00€
<i>Scallops and Prawns Paella</i>	
Paella de Secreto Ibérico con Ajos tiernos	17,00€
<i>Paella of Iberian Pork with tender Garlics</i>	

ARROCES MELOSOS

Creamy Rice

Arroz Marinero	16,50€
<i>Seafood creamy Rice</i>	
Arroz con Bogavante	23,00€
<i>Big Lobster creamy Rice</i>	
Arroz con Lubina y Gambas	17,00€
<i>Prawns and Back sea bass creamy Rice</i>	
Arroz de Sepia y Alcachofas	16,00€
<i>Cuttlefish and Artichokes creamy Rice</i>	
Arroz meloso de Pulpo y Gamba	22,50€
<i>Octopus and Prawn creamy Rice</i>	

MARISCO

Seafood

Rojos (Carabinero) Unidad (Aprox. 130gr.)	10,00€
<i>Grilled big Prawn (price per unit)</i>	
Cigala Unidad (Aprox. 120gr.)	6,00€
<i>Grilled Crayfish (price per unit)</i>	
Gambas Unidad (Aprox 90gr.)	8,00€
<i>Grilled Prawns</i>	

PESCADO

Fish

Emperador a la plancha	13,00€
<i>Grilled Emperor fish</i>	
Lubina a la Espalda	16,00€
<i>Grilled Back sea bass</i>	
Lenguado	18,00€
<i>Grilled Sole</i>	

NOTAS:

Estos platos se sirven con patatas fritas o verdura a la plancha.

La carne se sirve al punto. Rogamos informe al personal si la desea muy hecha o poco hecha

NOTES:

These dishes will be served with chips or grilled vegetables.

We served done to perfection meat.

Please inform the staff if you want well-done meat or undercooked meat

CARNES

Meat

Entrecot	18,00€
<i>Grilled Beef steak</i>	
Chuletas de Cordero	14,50€
<i>Lamb chops</i>	
Ternera	13,00€
<i>Filled of Beef</i>	
Chuletas de Cerdo	12,00€
<i>Pork chops</i>	

PARA LOS PEQUES

For Kids

Hamburguesa	8,75€
<i>Hamburguer</i>	
Nuggets de Pollo	8,00€
<i>Chicken nuggets</i>	
Barritas de Merluza	8,00€
<i>Fish nuggets</i>	

NOTAS:

Estos platos se sirven con patatas fritas

NOTES:

These dishes will be served with chips

IVA INCLUIDO

TAX INCLUDED

BEBIDAS

Drinks

REFRESCOS

Refrescos 33cl.....	2,85€
Gaseosa 50cl	2,00€
Agua Mineral 50cl	2,15€
Agua Mineral 1L.....	3,20€
Zumo de Naranja Natural.....	3,85€

CERVEZAS

Caña Alhambra Especial	2,15€
Doble o 1/3 Alhambra Especial.....	2,70€
Jarra 1L. Alhambra Especial	9,25€
Alhambra Reserva.....	3,25€

CAFES

Café.....	1,50€
Cortado.....	1,70€
Bombón.....	2,20€
Café con Leche	2,20€
Carajillo.....	2,45€
Infusiones.....	1,45€
Café La Isla "Cremaet"	3,00€
Servicio de hielo	0,50€

GINEBRA

Ginsell.....	9,00€
Larios	7,50€
Beefeater	7,50€
Seagram's.....	7,50€
Tanqueray.....	7,50€
Hendrick's	9,00€
G'Vine.....	11,00€
Bulldog.....	9,00€
Bombasa.....	9,00€
Martin Miller's.....	8,00€

VODKA

Absolut.....	7,50€
--------------	-------

RON

Barceló	7,50€
Brugal.....	7,50€
Matusalem.....	10,00€
Habana Club.....	9,00€

LICORES

Copa Licor	4,00€
Vermut Blanco o Rojo.....	3,30€
Ricard.....	3,25€

WHISKY

Cardhú.....	8,00€
Jack Daniel's	8,00€
Johnnie Walker Etiqueta Roja....	6,00€

BRANDY

Duque de Alba y similares	7,50€
Carlos I.....	8,50€
Larios 1866	12,00€

IVA INCLUIDO
TAX INCLUDED