

APPETIZERS WINE AND TAPAS BAR

1 VALENCIAN CORN-TORTILLAS (PER UNIT) (WITH BAKED VEGGIES, TOMATO AND PEPPERS SAUCE PRAWNS WITH SPINACH OR TUNA AND EGG)	2,5
2 FULL VALENCIAN CORN-TORTILLA	3,5
3 ROASTED VEGETABLES WITH COD	7
4 RATATOUILLE	5,5
5 STOMACH TUNA WITH ONIONS	6
6 PRAWN WITH CHARDS	5,5
7 STEWED OCTOPUS	7
8 ELS TOMASSETS' EGGS (FRIED EGGS, SARDINE, MASHED GARLIC AND PEPPER)	8
9 ROSA-STYLE MARINADE (TUNA)	9
10 DENIA PRAWNS SAUTÉED WITH TENDER GARLIC	12
11 GRILLED DENIA PRAWNS	12,5
12 GRILLED DENIA PRAWNS WITH GARLIC	10,5
13 BABY CLAMS	12
14 SEA URCHINS (UNIT, IN SEASON)	1,8
15 FRIED SQUIDS (ANDALUSSIAN STYLE)	10
16 GRILLED SQUIDS	11
17 ELS TOMASSETS MUSSELS	6,75
18 VARIED FISH ELS TOMASSETS	9,5
19 GRILLED CUTTLEFISH WITH MINCED ACCOMPANIMENT FROM LA MARINA	9
20 LA VIRDRIOLA-STYLE CUTTLEFISH (DIFFERENT GARLIC)	9
21 MEATBALLS	4,75
22 VARIED CROQUETTES (HAM, COD OR PRAWN WITH SPINACH) (8 UNITS)	7
23 MEATBALL WITH POT "ELS TOMASSETS"	3,75
24 POTATOES "BRAVAS" (SPICY SAUCE)	4
25 ELS TOMASSETS FRESH ANCHOVIES WITH VINEGAR	5
26 ROSA-STYLE RUSSIAN SALAD	4,5
27 ROASTED OCTOPUS GALICIAN STYLE	12
28 GRILLED DRIED OCTOPUS	12
29 ROASTED DOGFISH	8
30 ROASTED COD	8
31 ALMADRAVA SALTED FISH	12
32 ELS TOMASSETS - STYLE ANCHOVIES (UNIT)	2,8
33 ELS TOMASSETS - STYLE COD WITH OIL	9
34 ELS TOMASSETS - STYLE TUNA WITH OIL	7,5
35 ELS CAMPUSSO'S ROASTED ONION	8
36 IBERIAN PRODUCTS	13
37 IBERIAN HAM	15

SALADS

38 PICKLED VEGGIE MIX	3
39 TENDER ONION	2,5
40 UNCL'S FEDERICO RATATOUILLE (TOMATO, CODFISH AND GARLIC)	8,5
41 ONION AND TOMATO	5
42 ELS TOMASSETS' SALAD AND GOAT CHEESE	9,5
43 ELS CAMPUSSO'S SALAD	9,5
44 SUN DRIED TOMATOES AND FRESH CHEESE	8
45 XAVIER'S VARIED TOMATOES	9,5
46 GRILLED SEASONAL VEGETABLES	9,75
47 GRILLED ARTICHOKE (IN SEASON)	6,5

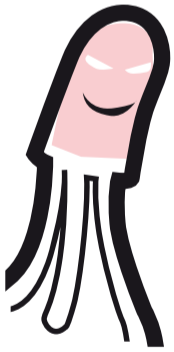
GRILL

48 LAMB CHOPS	12,75
49 GALICIAN BEEF STEAK	19
50 TENDERLOIN	19,5
51 T-BONE STEAK	18
52 GALICIAN BEEF ENTRECOTE	15
53 SPANISH SAUSAGES, "LA MARINA" STYLE	9
54 ARTICHOKE "ON THE BARBECUE" (SEASONAL) UNIT	1,8

69 BREAD (PER PERSON)	1,5	70 BREAD WITHOUT GLUTEN (PER PERSON)	2,2
71 BREAD WITH "ALLIOLI" (VALENCIAN GARLIC MAYONNAISE)		OR TOMATO	1,8

VAT INCLUDED / MWST. INBEGRIFFEN / TVA INCLUS

DESSERTS



ENGLISH

55 PANCAKE WITH TOFFEE CRISP AND FRUITS	6
56 PANACOTTA DE CAFÉ	4,5
57 APPLE TARTE	6
58 COCONUT CRÈME CARAMEL	3,75
59 CHOCOLATE BROWNIE	6
60 RICE PUDDING	4
61 SEASONAL FRUIT	4
62 SORBETS	4,5
63 PINEAPPLE	4,75
64 HOME MADE CAKE (PUMPKIN)	4,5
65 CHEESECAKE	4,5
66 CATALAN CREAM	4
67 TUB OF CHEESECAKE WITH WILD FRUITS	4,5
68 MASCARPONE CREPES	4,5

APÉRITIFS BISTROT DE VINS ET APÉRITIFS



1 GALETTES DE MAÏS (LÉGUMES GRILLÉS, À LA TOMATE OU CREVETTES AVEC DES BETTES OU THON ET OEUF)	2,5
2 GALETTES DE MAÏS COMPLETE	3,5
3 LÉGUMES GRILLÉS À LA MORUE	7
4 RATATOUILLE	5,5
5 TRIPE THON AUX OIGNONS	6
6 CREVETTE AVEC DES BETTES	5,5
7 POULPE CUSINÉ	7
8 OEUFS ELS TOMASSETS (OEUF SUR LE PLAT, AVEC DES SARDINES, OEUF POCHÉ À L'AIL, AU PIMENT)	8
9 THON À L'ESCABÈCHE À LA FAÇON DE ROSA	9
10 CREVETTES DE DÉNIA FAIT SAUTÉES AVEC DES AILS FRAIS	12
11 CREVETTES DE DÉNIA GRILLÉES	12,5
12 CREVETTES DE DÉNIA À L'AIL	10,5
13 TELLINES	12
14 OURSINS	1,8
15 CALAMARS À LA ROMAINE	10
16 CALAMARS GRILLÉS	11
17 MOULES AU STYLE ELS TOMASSETS	6,75
18 ASSORTIMENTS DE POISSONS ELS TOMASSETS	9,5
19 SEICHE GRILLÉE AVEC JULIENNE DE LA MARINA	9
20 SEICHE À LA FAÇON DE LA VIDRIOLA (À L'AIL MAIS DIFFÉRENTE)	9
21 BOULETTES DE VIANDE	4,75
22 ASSORTIMENT DE CROQUETTES (JAMBON, MORUE ET CREVETTES AVEC DES ÉPINARDS) (8 UNITÉS)	7
23 PELOTE DE VIANDE À LA MARMITE À LA FAÇON DE ELS TOMASSETS (UNITÉ)	3,75
24 POMMES DE TERRE "BRAVAS" SAUCE CHAUDE	4
25 ANCHOIS FRAIS AU VINAIGRE À LA FAÇON DE "ELS TOMASSETS"	5
26 SALADE RUSSE DE LA TANTE ROSA	4,5
27 POULPE GRILLÉ GALIZISCHE ART	12
28 POULPES SÉCHÉS RÔTIS GRILLÉS	12
29 CHIEN DE MER	8
30 MORUE GRILLÉ	8
31 SALAISONS D'ALMADRAVA	12
32 ANCHOIS SALÉ À LA FAÇON DE "ELS TOMASSETS" (UNITÉ)	2,8
33 MORUE À L'HUILE D'OLIVE À LA FAÇON DE "ELS TOMASSETS"	9
34 THON À L'HUILE D'OLIVE À LA FAÇON DE "ELS TOMASSETS"	7,5
35 OIGNON GRILLÉ À LA FAÇON DES CAMPUSSOS	8
36 PLATEAU DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE	13
37 JAMBON IBÉRIQUE	15

SALADES

38 LÉGUMES EN SAUMURE	3
39 OIGNON TENDRE	2,5
40 RATATOUILLE À LA FAÇON DE L'ONCLE FEDERICO (TOMATE, MORUE ET AIL)	8,5
41 OIGNON ET TOMATE	5
42 SALADE ELS TOMASSETS	9,5
43 SALADE ELS CAMPUSSOS	9,5
44 TOMATES SÈCHES ÉCOLOGIQUES	8
45 ASSOTIMENT DE TOMATES DE XAVIER	9,5
46 LÉGUMES DE SAISON GRILLÉES	9,75
47 ARTICHAUTS GRILLÉS (EN SAISON)	6,5

SUR LA BRAISE

48 CÔTELETTES D'AGNEAU	12,75
49 GALICIEN BOEUF STEAK	19
50 ALOYAU	19,5
51 CÔTE DE BOEUF	18
52 GALICIEN BOEUF ENTRECOTE	15
53 CHARCUTERIE DE LA MARINA, À SON STYLE	9
54 ARTICHAUTS "SUR LE GRILL" (UNITÉ (DE SAISON)	1,8

69 PAIN (PAR PERSONNE)	1,5	70 PAIN SANS GLUTEN (PAR PERSONNE)	2,2
71 PAIN AVEC "AÏOLI" ET LA TOMATE	1,8		

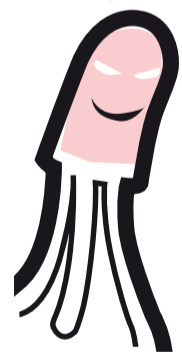
VAT INCLUDED / MWST. INBEGRIFFEN / TVA INCLUS

FRANÇAIS

55 CRÊPES AVEC TOFFEE CRISP ET FRUITS	6
56 PANACOTTA DE CAFÉ	4,5
57 TARTE TATIN AUX POMMES	6
58 FLAN À LA NOIX DE COCO	3,75
59 BROWNIE AU CHOCOLAT	6
60 RIZ AU LAIT	4
61 FRUITS DE SAISON	4
62 SORBETS	4,5
63 ANANAS	4,75
64 TARTE MAISON (COURGE)	4,5
65 GÂTEAU AU FROMAGE	4,5
66 CRÈME CATALANE	4
67 TERRINE "CHEESECAKE" AVEC DES FRUITS SAUVAGES	4,5
68 CRÊPE AU MASCARPONE	4,5

VAT INCLUDED / MWST. INBEGRIFFEN / TVA INCLUS

DESSERTS



VORSPEISEN **WEIN UND TAPAS BAR**

1 VALENCIANISCHE MAISTORTEN (PRO STUCK) (GEBRACKENEM GEMÜSE, PAPRIKA-AUBERGINEN-TOMATEN-PÜREE ODER GARNELEN MIT MANGOLD ODER THUNFISCH UND EI)	2,5
2 VOLLMAISKUCHEN	3,5
3 GEBRATENEM GEMÜSE MIT NACHNAHME	7
4 RATATOUILLE	5,5
5 THUNFISCH BAUCH MIT ZWIEBELN	6
6 GARNELE MIT MANGOLD	5,5
7 GEKOCHTER OKTOPUS	7
8 ELS TOMASSETS EIER(SPIEGELEIER, SARDINEN, KNOBLAUCH UND PFEFFER)	8
9 THUNFISCHMARINADE AUF ROSA ART	9
10 GARNELEN AUS DENIA ANGEBRATEN MIT FRISCHEM KNOBLAUCH	12
11 GARNELEN AUS DENIA GEGRILLT	12,5
12 DENIA GARNELEN MIT KNOBLAUCH	10,5
13 BABY-MUSCHELN	12
14 SEEIGEL(EINHEIT)	1,8
15 PANIERTE TINTENFISCHRINGE	10
16 GEGRILLT TINTENFISCH	11
17 ELS TOMASSETS MUSCHELN	6,75
18 ELS TOMASSETS FISCHVARIATION	9,5
19 GEGRILLTE SEPIA MIT MINZBEILAGE À LA MARINA	9
20 SEPIA AUF LA VIDRIOLA ART (VERSCHIEDENE KNOBLAUCHARTEN)	9
21 HACKFLEISCHBÄLLCHEN	4,75
22 VERSCHIEDENE KROKETTEN(SCHINKEN, KABELJAU UND GARNELE MIT SPINAT) (8 EINHEITEN)	7
23 HACKFLEISCHBÄLLCHEN	3,75
24 KARTOFFELN "BRAVE"(CHUTNEY)	4
25 FRISCHE ANSCHOVIS AUF ELS TOMASSETS ART	5
26 KARTOFFELSALAT NACH ART VON ROSA	4,5
27 GETROCKNETER OKTOPUS GALIZISCHE ART	12
28 GEGRILLTER TINTENFISCH TROCKEN	12
29 HUNDSHAI	8
30 GEBRATENER KABELJAU	8
31 GESALZENER ALMADRAVA FISCH	12
32 ANCHOVIES AUF ELS TOMASSETS ART (STÜCK)	2,8
33 KABELJAU IN ÖL, ELS TOMASSETS ART	9
34 THUNFISCH MIT ÖL ELS TOMASSETS ART	7,5
35 ELS CAMPUSSOS GERÖSTETE ZWIEBEL	8
36 IBERISCHE PLATTE	13
37 IBERISCHER SCHINKEN	15

SALATE

38 IN ESSIG EINGELEGTE SPEISEN	3
39 ZARTE ZWIEBEL	2,5
40 ONKEL FEDERICOS RATATOUILLE (TOMATE, KABELJAU UND KNOBLAUCH)	8,5
41 ZWIEBEL UND TOMATE	5
42 ELS TOMASSETS SALAT	9,5
43 ELS CAMPUSSOS SALAT	9,5
44 GETROCKNETE BIOLOGISCHE TOMATEN	8
45 XAVIER'S TOMATENVARIATIONEN	9,5
46 GEGRILLTES GEMÜSE DER SAISON	9,75
47 GEGRILLTE ARTISCHOCKEN(IN DER SAISON)	6,5

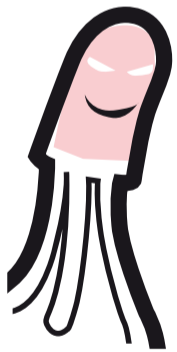
GRILL

48 LAMM KOTELETTS	12,75
49 GALICIAN RINDFLEISCHSTEAK	19
50 FILET	19,5
51 T-BONE STEAK	18
52 RINDFLEISCH AUS GALIZIEN ENTRECOTE	15
53 WURSTPLATTE AUF LA MARINA ART, À LA SEU	9
54 ARTISCHOCKEN "AUF DEM GRILL" (SAISONAL) EINHEIT	1,8

69 BROT (PRO PERSON)	1,5	70 BROT OHNE GLUTEN (PRO PERSON)	2,2
71 BROT MIT "ALLIOLI"(VALENCIAN KNOBLAUCH-MAYONNAISE) ODER TOMATEN	1,8		

VAT INCLUDED / MWST. INBEGRIFFEN / TVA INCLUS

DESSERTS



DEUTSCHE

55	PALATSCHINKEN MIT TOFFEE CRISP UND OBST	6
56	PANACOTTA DE CAFÉ	4,5
57	APFELKUCHEN	6
58	KOKOSNUSS KARMEL CRÈME	3,75
59	SCHOKOLADEN-BROWNIE	6
60	REISPUDDING	4
61	FRÜCHTE DER SAISON	4
62	SORBETS	4,5
63	ANANAS	4,75
64	HAUSGAMACHTE TORTE (KÜRBISKUCHEN)	4,5
65	KÄSEKUCHEN	4,5
66	KATALANISCHE CREME	4
67	WANNEN KÄSEKUCHEN MIT WILD OBST	4,5
68	CRÈME MIT MASCARPONE	4,5