

# els Tomassets

tasca de vins i tapes



## 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 )	3,75
2 FULL VALENCIAN CORN-TORTILLA	4,5
3 ROASTED VEGETABLES WITH COD	8,5
4 RATATOUILLE	6
5 STOMACH TUNA WITH ONIONS	6,5
6 PRAWN WITH CHARDS	6,5
7 STEWED OCTOPUS	7,5
8 ELS TOMASSETS' EGGS ( FRIED EGGS, SARDINE, MASHED GARLIC AND PEPPER )	8,75
9 ROSA-STYLE MARINADE (TUNA)	9,75
10 DENIA PRAWNS SAUTÉED WITH TENDER GARLIC	13
11 GRILLED DENIA PRAWNS	14
12 GRILLED DENIA PRAWNS WITH GARLIC	11,5
13 BABY CLAMS	14,5
14 SEA URCHINS ( UNIT, IN SEASON )	S/M
15 FRIED SQUIDS (ANDALUSSIAN STYLE)	12
16 GRILLED SQUIDS	13
17 ELS TOMASSETS MUSSELS	8,75
18 VARIED FISH ELS TOMASSETS	11
19 GRILLED CUTTLFISH WITH MINCED ACCOMPANIMENT FROM LA MARINA	9,5
20 LA VIRDRIOLA-STYLE CUTTLFISH ( DIFFERENT GARLIC )	9,75
21 MEATBALLS	5
22 VARIED CROQUETTES ( HAM, COD OR PRAWN WITH SPINACH ) ( 8 UNITS )	8
23 MEATBALL WITH POT "ELS TOMASSETS"	4,50
24 POTATOES "BRAVAS" (SPICY SAUCE)	5,0
25 ELS TOMASSETS FRESH ANCHOVIES WITH VINEGAR	6,5
26 ROSA-STYLE RUSSIAN SALAD	6,5
27 ROASTED OCTOPUS GALICIAN STYLE	13
28 GRILLED DRIED OCTOPUS	13
29 MUSSOLA	8,5
30 ROASTED COD	8,5
31 ALMADRAVA SALTED FISH	12
32 ELS TOMASSETS - STYLE ANCHOVIES(UNIT)	3
33 ELS TOMASSETS - STYLE COD WITH OIL	10
34 ELS TOMASSETS - STYLE TUNA WITH OIL	8
35 ELS CAMPUSSO'S ROASTED ONION	8
36 IBERIAN PRODUCTS	13
37 IBERIAN HAM	15
SARDINES	5,0
BAKED MACKEREL	9,0

## SALADS

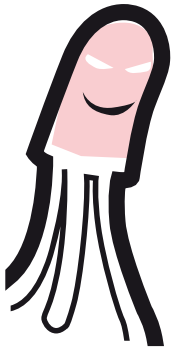
38 PICKLED VEGGIE MIX	3,75
39 TENDER ONION	2,5
40 UNCL'S FEDERICO RATATOUILLE (TOMATO, CODFISH AND GARLIC)	9
41 ONION AND TOMATO	6,5
42 ELS TOMASSETS' SALAD AND GOAT CHEESE	10
43 ELS CAMPUSSO'S SALAD	10,5
44 SUN DRIED TOMATOES AND FRESH CHEESE	9
45 XAVIER'S VARIED TOMATOES	10
46 GRILLED SEASONAL VEGETABLES	9,90
47 GRILLED ARTICHOKE (IN SEASON) (UNIT)	3

## GRILL

48 LAMB CHOPS	15
49 GALICIAN BEEF STEAK	22
50 TENDERLOIN	22,5
51 T-BONE STEAK	19,5
52 GALICIAN BEEF ENTRECOTE	16,5
53 SPANISH SAUSAGES, "LA MARINA" STYLE	10
54 ARTICHOKE "ON THE BARBECUE" (SEASONAL) UNIT	3
MEAT BARBECUE	30

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

# DESSERTS



## ENGLISH

55 PANCAKE WITH TOFFEE CRISP AND FRUITS	6,5
56 PANACOTTA DE CAFÉ	4,5
57 APPLE TARTE	6
58 COCONUT CRÈME CARAMEL	3,80
59 CHOCOLATE BROWNIE	6
60 RICE PUDDING	4,5
61 SEASONAL FRUIT	4,7
62 SORBETS	5
63 PINEAPPLE	5,5
64 HOME MADE CAKE ( PUMPKIN )	5,2
65 CHEESECAKE	5
66 CATALAN CREAM	5
67 MASCARPONE CREPES	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)	3,75
2 GALETTES DE MAÏS COMPLETE	4,5
3 LÉGUMES GRILLÉS À LA MORUE	8,5
4 RATATOUILLE	6
5 TRIPE THON AUX OIGNONS	6,5
6 CREVETTE AVEC DES BETTES	6,5
7 POULPE CUSINÉ	7,5
8 OEUFS ELS TOMASSETS ( OEUF SUR LE PLAT, AVEC DES SARDINES, OEUF POCHÉ À L'AIL, AU PIMENT)	8,75
9 THON À L'ESCABÈCHE À LA FAÇON DE ROSA	9,75
10 CREVETTES DE DÉNIA FAIT SAUTÉES AVEC DES AILS FRAIS	13
11 CREVETTES DE DÉNIA GRILLÉES	14
12 CREVETTES DE DÉNIA À L'AIL	11,5
13 TELLINES	14,5
14 OURSINS	S/M
15 CALAMARS À LA ROMAINE	12
16 CALAMARS GRILLÉS	13
17 MOULES AU STYLE ELS TOMASSETS	8,75
18 ASSORTIMENTS DE POISSONS ELS TOMASSETS	11
19 SEICHE GRILLÉE AVEC JULIENNE DE LA MARINA	9,5
20 SEICHE À LA FAÇON DE LA VIDRIOLA (À L'AIL MAIS DIFFÉRENTE)	9,75
21 BOULETTES DE VIANDE	5
22 ASSORTIMENT DE CROQUETTES (JAMBON, MORUE ET CREVETTES AVEC DES ÉPINARDS) (8 UNITÉS)	8
23 PELOTE DE VIANDE À LA MARMITE À LA FAÇON DE ELS TOMASSETS (UNITÉ)	4,5
24 POMMES DE TERRE "BRAVAS" (SAUCE CHAUDE)	5,0
25 ANCHOIS FRAIS AU VINAIGRE À LA FAÇON DE "ELS TOMASSETS"	6,5
26 SALADE RUSSE DE LA TANTE ROSA	6,5
27 POULPE GRILLÉ GALIZISCHE ART	13
28 POULPES SÉCHÉS RÔTIS GRILLÉS	13
29 CHIEN DE MER	8,5
30 MORUE GRILLÉ	8,5
31 SALAISONS D'ALMADRAVA	12
32 ANCHOIS SALÉ À LA FAÇON DE "ELS TOMASSETS" ( UNITÉ )	3
33 MORUE À L'HUILE D'OLIVE À LA FAÇON DE "ELS TOMASSETS"	10
34 THON À L'HUILE D'OLIVE À LA FAÇON DE "ELS TOMASSETS"	8
35 OIGNON GRILLÉ À LA FAÇON DES CAMPUSSOS	8
36 PLATEAU DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE	13
37 JAMBON IBÉRIQUE	15
SARDINES	5,0
MAQUEREAU AU FOUR	9,0

## SALADES

38 LÉGUMES EN SAUMURE	3,75
39 OIGNON TENDRE	2,5
40 RATATOUILLE À LA FAÇON DE L'ONCLE FEDERICO (TOMATE, MORUE ET AIL)	9
41 OIGNON ET TOMATE	6,5
42 SALADE ELS TOMASSETS	10
43 SALADE ELS CAMPUSSOS	10,5
44 TOMATES SÈCHES ÉCOLOGIQUES	9
45 ASSOTIMENT DE TOMATES DE XAVIER	10
46 LÉGUMES DE SAISON GRILLÉES	9,90
47 ARTICHAUTS GRILLÉS (EN SAISON) (UNITÉ)	3

## SUR LA BRAISE

48 CÔTELETTES D'AGNEAU	15
49 GALICIEN BOEUF STEAK	22
50 ALOYAU	22,5
51 CÔTE DE BOEUF	19,5
52 GALICIEN BOEUF ENTRECOTE	16,5
53 CHARCUTERIE DE LA MARINA, À SON STYLE	10
54 ARTICHAUTS "SUR LE GRIL" UNITÉ (DE SAISON)	3
VIANDE DE BARBECUE	30

68 PAIN ( PAR PERSONNE ) 1,5

69 PAIN SANS GLUTEN (PAR PERSONNE) 2,2

70 PAIN AVEC "AÏOLI" ET LA TOMATE 1,8

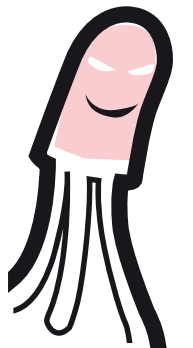
VAT INCLUDED / MWST. INBEGRIFFEN / TVA INCLUS

# DESSERTS

## FRANÇAIS

55 CRÊPES AVEC TOFFEE CRISP ET FRUITS	6,5
56 PANACOTTA DE CAFÉ	4,5
57 TARTE TATIN AUX POMMES	6
58 FLAN À LA NOIX DE COCO	3,80
59 BROWNIE AU CHOCOLAT	6
60 RIZ AU LAIT	4,5
61 FRUITS DE SAISON	4,7
62 SORBETS	5
63 ANANAS	5,5
64 TARTE MAISON (COURGE)	5,2
65 GÂTEAU AU FROMAGE	5
66 CRÈME CATALANE	5
67 CRÊPE AU MASCARPONE	5

VAT INCLUDED / MWST. INBEGRIFFEN / TVA INCLUS

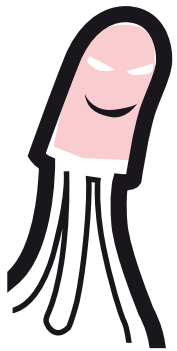


## VORSPEISEN **WEIN UND TAPAS BAR**

1 VALENCIANISCHE MAISTORTEN ( PRO STUCK ) (GEBRACKENEM GEMÜSE, PAPRIKA-AUBERGINEN-TOMATEN-PÜREE ODER GARNELEN MIT MANGOLD ODER THUNFISCH UND EI)	3,75
2 VOLLMMAISKUCHEN	4,5
3 GEBRATENEM GEMÜSE MIT NACHNAHME	8,5
4 RATATOUILLE	6
5 THUNFISCH BAUCH MIT ZWIEBELN	6,5
6 GARNELE MIT MANGOLD	6,5
7 GEKOCHTER OKTOPUS	7,5
8 ELS TOMASSETS EIER(SPIEGELEIER, SARDINEN, KNOBLAUCH UND PFEFFER)	8,75
9 THUNFISCHMARINADE AUF ROSA ART	9,75
10 GARNELEN AUS DENIA ANGEBRATEN MIT FRISCHEM KNOBLAUCH	13
11 GARNELEN AUS DENIA GEGRILLT	14
12 DENIA GARNELEN MIT KNOBLAUCH	11,5
13 BABY-MUSCHELN	14,5
14 SEEIGEL(EINHEIT)	S/M
15 PANIERTE TINTENFISCHRINGE	12
16 GEGRILLT TINTENFISCH	13
17 ELS TOMASSETS MUSCHELN	8,75
18 ELS TOMASSETS FISCHVARIATION	11
19 GEGRILLTE SEPIA MIT MINZBEILAGE À LA MARINA	9,5
20 SEPIA AUF LA VIDRIOLA ART ( VERSCHIEDENE KNOBLAUCHARTEN )	9,75
21 HACKFLEISCHBÄLLCHEN	5
22 VERSCHIEDENE KROKETTEN(SCHINKEN, KABELJAU UND GARNELE MIT SPINAT ) ( 8 EINHEITEN )	8
23 HACKFLEISCHBÄLLCHEN	4,5
24 KARTOFFELN "BRAVE"(CHUTNEY)	5,0
25 FRISCHE ANSCHOVIS AUF ELS TOMASSETS ART	6,5
26 KARTOFFELSALAT NACH ART VON ROSA	6,5
27 GETROCKNETER OKTOPUS GALIZISCHE ART	13
28 GEGRILLTER TINTENFISCH TROCKEN	13
29 HUNDSHAI	8,5
30 GEBRATENER KABELJAU	8,5
31 GESALZENER ALMADRAVA FISCH	12
32 ANCHOVIES AUF ELS TOMASSETS ART (STÜCK)	3
33 KABELJAU IN ÖL, ELS TOMASSETS ART	10
34 THUNFISCH MIT ÖL ELS TOMASSETS ART	8
35 ELS CAMPUSSOS GERÖSTETE ZWIEBEL	8
36 IBERISCHE PLATTE	13
37 IBERISCHER SCHINKEN	15
SARDINEN	5,0
GEBACKENE MAKRELE	9,0
<b>SALATE</b>	
38 IN ESSIG EINGELEGTE SPEISEN	3,75
39 ZARTE ZWIEBEL	2,5
40 ONKEL FEDERICOS RATATOUILLE (TOMATE, KABELJAU UND KNOBLAUCH)	9
41 ZWIEBEL UND TOMATE	6,5
42 ELS TOMASSETS SALAT	10
43 ELS CAMPUSSOS SALAT	10,5
44 GETROCKNETE BIOLOGISCHE TOMATEN	9
45 XAVIER'S TOMATENVARIATIONEN	10
46 GEGRILLTES GEMÜSE DER SAISON	9,90
47 GEGRILLTE ARTISCHOCKEN(IN DER SAISON)	3
<b>GRILL</b>	
48 LAMM KOTELETTS	15
49 GALICIAN RINDFLEISCHSTEAK	22
50 FILET	22,5
51 T-BONE STEAK	19,5
52 RINDFLEISCH AUS GALIZIEN ENTRECOTE	16,5
53 WURSTPLATTE AUF LA MARINA ART, Á LA SEU	10
54 ARTISCHOCKEN "AUF DEM GRILL" (SAISONAL) EINHEIT GEGRILLTES FLEISCH	3 30
68 BROT( PRO PERSON )	1,5
69 BROT OHNE GLUTEN (PRO PERSON)	2,2
70 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	6,5
56	PANACOTTA DE CAFÉ	4,5
57	APFELKUCHEN	6
58	KOKOSNUSS KARAMEL CRÈME	3,80
59	SCHOKOLADEN-BROWNIE	6
60	REISPUDDING	4,5
61	FRÜCHTE DER SAISON	4,7
62	SORBETS	5
63	ANANAS	5,5
64	HAUSGAMACHTE TORTE ( KÜRBISKUCHEN )	5,2
65	KÄSEKUCHEN	5
66	KATALANISCHE CREME	5
67	CRÈME MIT MASCARPONE	5