

## PARA PICAR

PLATO DE IBÉRICOS Y QUESO MANCHEGO CURADO<sup>7/9</sup> **20**

ENSALADILLA RUSA o DE MAR<sup>2/4</sup> **8**

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON TOMATE RALLADO<sup>4</sup> **7**

BOQUERONES EN VINAGRE<sup>4</sup> **8**

PAN<sup>1/2</sup> **1**€/por persona

ALLIOLI<sup>1</sup> **1**€/por persona

## PARA EMPEZAR CARPACCIO

### DE TERNERA<sup>7</sup>

REGADO CON ACEITE DE OLIVA, SAL MARINA EN ESCAMAS,  
QUESO PARMESANO Y ADORNADO CON RÚCULA **14**

### DE BACALAO AHUMADO<sup>4</sup>

CON TOMATE RALLADO, CEBOLLA TIERNA, ALCAPARRAS,  
ACEITE DE OLIVA Y SAL ROSA IBICENCA **14**

### DE SALMÓN AHUMADO<sup>4</sup>

CON TOMATE RALLADO, CEBOLLA TIERNA, PEPINILLOS  
EN VINAGRE, SAL MALDON Y PIMIENTA ROSA MOLIDA **14**

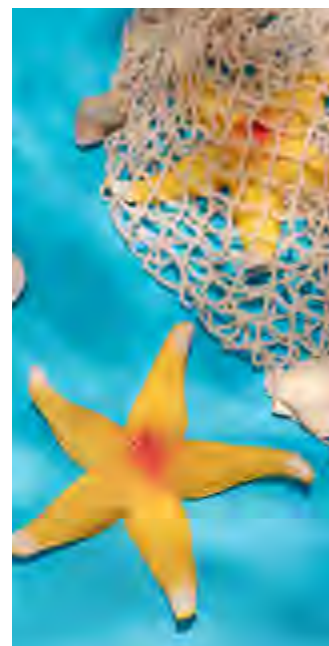
## TATAKI Y TARTAR

TATAKI DE ATÚN ACOMPAÑADO DE JENGIBRE FRESCO Y  
SALSA DE SOJA ENVUELTO EN SEMILLAS TOSTADAS DE SÉSAMO<sup>4/5/12</sup> **22**

TATAKI DE SALMÓN ACOMPAÑADO DE JENGIBRE FRESCO Y  
SALSA DE SOJA ENVUELTO EN SEMILLAS TOSTADAS DE SÉSAMO<sup>4/5/12</sup> **20**

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE<sup>4/5/12</sup> **22**

TARTAR DE SALMÓN CON AGUACATE<sup>4/5/12</sup> **20**



**10% IVA INCLUIDO NÚMEROS = €**

*Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Soliciten información a nuestro personal.*

# ENSALADAS

## VERDE<sup>9</sup>

CON FRUTOS SECOS, MANZANA, SALSA ROSA, HELADO DE MOSTAZA Y ALIÑADA CON ACEITE DE OLIVA **12**

## DE LANGOSTINOS<sup>3/7</sup>

CON PIÑA, FRUTOS SECOS, BROTES MIXTOS Y SALSA ROSA o ACEITE DE OLIVA VIRGEN CON SAL MALDON **14**

## FRESCA<sup>4/7</sup>

CON TOMATE VALENCIANO, QUESO FRESCO, ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, ACEITE DE OLIVA, HIERBAS AROMÁTICAS Y SAL EN ESCAMAS **14**

## MEDITERRÁNEA<sup>4/7</sup>

CON LECHUGA, TOMATE, ATÚN, MAÍZ, PEPINO, ESPÁRRAGOS Y BROTES MIXTOS ALIÑADA CON ACEITE DE OLIVA Y SAL IBICENCA **14**

## DE POLLO<sup>4/7/9</sup>

CON BROTES DE LECHUGA VARIADA, PECHUGA DE POLLO EN SU JUGO, MANZANA, SALSA ROSA Y FRUTOS SECOS DESHIDRATADOS **15**

## VALENCIANA<sup>4</sup>

CON TOMATE DE LA HUERTA, VENTRESCA DE ATÚN, CEBOLLA TIERNA, ESCAMAS DE SAL IBICENCA, ACEITE DE OLIVA Y GUINDILLAS **15**

# PLATOS PARA NIÑOS

SPAGUETI A LA BOLOÑESA<sup>1/7/14</sup> **10**

PALITOS DE MERLUZA CON PATATAS FRITAS<sup>1/4</sup> **10**

NUGGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS<sup>1/2</sup> **10**

LASAÑA A LA BOLOÑESA<sup>1/2/7</sup> **10**



**10% IVA INCLUIDO NÚMEROS = €**

*Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Soliciten información a nuestro personal.*

# TAPAS

FRITURA DE PESCADO VARIADA<sup>1/4</sup> **18**

BOQUERONES FRITOS<sup>1/4</sup> **13**

PIMIENTOS DE PADRÓN **9**

CROQUETAS DE JAMÓN<sup>1/7</sup> **2**€/ unidad

CROQUETAS DE SETAS **2**€/ unidad

CROQUETAS DE BACALAO<sup>2/4</sup> **2**€/ unidad

BRAVAS<sup>2</sup> **9**

PATATAS FRITAS **7**

TELLINAS<sup>6</sup> **14**

ESCOMBROS<sup>1/6</sup> **12**

CALAMAR REBOZADO<sup>1/6</sup> **12**

SARDINAS<sup>4</sup> **2**€/ unidad

MEJILLONES<sup>6</sup> **13**

BERBERECHOS AL NATURAL<sup>6</sup> **14**

PULPO SECO o A LA BRASA<sup>6</sup> **14**

PULPO A LA GALLEGA<sup>6</sup> **14**

SEPIA A LA PLANCHA<sup>6</sup> **13**

SEPIONET A LA PLANCHA<sup>6</sup> **16**

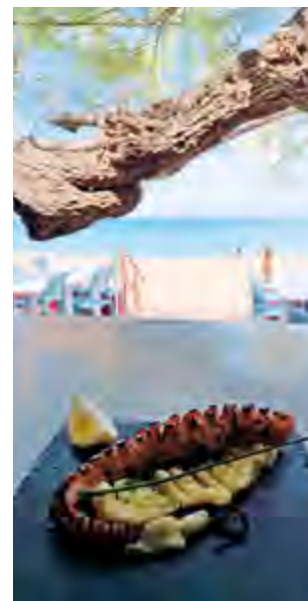
CALAMAR A LA PLANCHA<sup>6</sup> **14**

ALBÓNDIGAS<sup>7/14</sup> **12**

CHIPIRONES RELLENOS EN SALSA<sup>6</sup> **10**

ALCACHOFAS CONFITADAS **PSM**

**PSM** precio según mercado



**10% IVA INCLUIDO NÚMEROS = €**

*Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Soliciten información a nuestro personal.*

**Catona**  
restaurant & beach bar

## FRESCOS DE MAR

SEGÚN TEMPORADA

GAMBA DE DENIA A LA PLANCHA <sup>3</sup>(hervida por encargo) **PSM**

CIGALA FRESCA A LA PLANCHA (unidad) <sup>3</sup>**PSM**

CIGALITAS FRITAS CON AJOS TIERNOS <sup>3</sup>**30**

OSTRA GUILLARDEAU <sup>6</sup>**4,50** €/ unidad

ZAMBURIÑA A LA PLANCHA <sup>6</sup>**3,50** €/ unidad

CLOTXINAS <sup>6</sup>**13**

ERIZOS <sup>3</sup>**PSM**

**PSM** precio según mercado



## PLATOS INTERNACIONALES

**POLLO AL CURRY** <sup>7/8/10</sup>

ACOMPAÑADO DE ARROZ BASMATI, MANGO  
CHUTNEY, PEPINO CON YOGUR, MANZANA  
CON NATA Y POPPADOM **20**

**CURRY ROJO DE PESCADO Y GAMBA** <sup>1/2/7</sup>

ACOMPAÑADO DE ARROZ BASMATI,  
SALSA THAI Y POPPADOM **20**

**CHILI CON CARNE** <sup>7</sup>

ACOMPAÑADO DE ARROZ BLANCO, NACHOS AL QUESO Y  
ENSALADITA FRESCA ALIÑADA CON LIMA **20**



**10% IVA INCLUIDO NÚMEROS = €**

*Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Soliciten información a nuestro personal.*

## PESCADOS A LA PLANCHA<sup>4</sup>

TODOS LOS PESCADOS VAN ACOMPAÑADOS CON VERDURAS FRESCAS SALTEADAS DE LA TEMPORADA, PATATA ASADA Y SALSAS DE MOSTAZA<sup>11</sup> Y RÁBANO PICANTE A PARTE.

- DORADA FILETEADA **20**
- LUBINA FILETEADA **20**
- RODABALLO FILETEADO **23**
- ATÚN A LA PLANCHA **PSM**
- EMPERADOR **25**
- LENGUADO **PSM**

**PSM** precio según mercado

PESCADOS SALVAJES POR ENCARGO,  
MÍNIMO PARA 2 PERSONAS



## CARNES A LA BRASA

TODAS LAS CARNES VAN ACOMPAÑADAS CON VERDURAS FRESCAS SALTEADAS DE LA TEMPORADA, PATATA ASADA Y SALSAS DE MOSTAZA<sup>11</sup> Y RÁBANO PICANTE A PARTE.

- SOLOMILLO DE TERNERA **23**
- ENTRECÔTE DE BUEY **24**
- CHULETAS DE CORDERO **22**
- MEDALLONES DE SOLOMILLO CON SALSA DE CHAMPIÑONES<sup>7/10/11</sup> **22**
- SOLOMILLO DE POLLO CON SALSA STROGANOFF<sup>7/11</sup> **20**

**10% IVA INCLUIDO NÚMEROS = €**

*Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Soliciten información a nuestro personal.*

# ARROCES

MÍNIMO 2 PERSONAS. UN ARROZ POR MESA. HASTA LAS 17h PRECIO POR RACIÓN

## SECOS

ARROZ A BANDA <sup>3/ 4/ 6/ 14</sup> **18**

ARROZ DEL SENYORET (todo peladito) <sup>3/ 4/ 6/ 14</sup> **20**

ARROZ DE PATO, SETAS DE LA TEMPORADA Y AJOS TIERNOS <sup>7/ 11</sup> **20**

PAELLA DE MARISCO <sup>3/ 4/ 6/ 14</sup> **22**

## MELOSOS

ARROZ CON SETAS, SEPIA, GAMBITAS Y RAPE <sup>3/ 4/ 6/ 14</sup> **22**

ARROZ CON SETAS, SEPIA Y AJOS TIERNOS <sup>3/ 4/ 6/ 14</sup> **20**

ARROZ DE PATO, SETAS, AJOS TIERNOS Y ESPÁRRAGOS <sup>7/ 14</sup> **22**

## FIDEUÁS

FIDEUÁ DE PESCADO <sup>1/ 3/ 4/ 6/ 14</sup> **18**

FIDEUÁ DE PATO, SETAS Y AJOS TIERNO <sup>1/ 7/ 14</sup> **22**

FIDEUÁ DEL SENYORET (todo peladito) <sup>1/ 3/ 4/ 6/ 14</sup> **20**

## POR ENCARGO

PAELLA VALENCIANA (pollo, conejo y verdura) <sup>14</sup> **20**

PAELLA MIXTA (pollo y marisco) <sup>3/ 4/ 6/ 14</sup> **22**

ARROZ CON BOGAVANTE (seco o meloso) <sup>3/ 4/ 6/ 14</sup> **PSM**

ARROZ DE VERDURAS <sup>14</sup> **20**

FIDEUÁ DE VERDURAS <sup>1/ 14</sup> **20**



**10% IVA INCLUIDO NÚMEROS = €**

*Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Soliciten información a nuestro personal.*

# POSTRES

## TARTAS CASERAS

DE CALABAZA CON CHOCOLATE Y NATA <sup>1/7</sup>7,50

DE HIGO CON HELADO DE VAINILLA <sup>1/7</sup>7,50

DE MANZANA, ESPOLVOREADA CON AZÚCAR GLAS Y CANELA **7**

DE CHOCOLATE CON CHOCOLATE CALIENTE, FRUTOS SECOS Y NATA <sup>1/7/9</sup>7

DE QUESO <sup>1/7</sup>7,50

## SEMIHELADOS

CREMA CATALANA <sup>2/7</sup>7

TIRAMISÚ <sup>1/2/7</sup>7

PROFITEROLES CON NATA <sup>1/2/7</sup>7

SORBETE **7**

SORBETE CON CAVA **8,50**

## BOLA DE HELADO

DE VAINILLA / CHOCOLATE / FRESA /  
TURRÓN / LECHE MERENGADA <sup>2/7</sup>3 /por bola

## FRUTA DE LA TEMPORADA

SEGÚN TEMPORADA **6,50**



**10% IVA INCLUIDO NÚMEROS = €**

Los clientes tienen a su disposición la información sobre los alérgenos presentes en los platos. Soliciten información a nuestro personal.