

RESTAURANTE

SUR

Cala Granadella



Tapas

BRAVAS	8,50 €
<i>Spicy chips, Frites piquantes</i>	
SARDINAS.....	12,50 €
<i>Grilled sardines, Sardines grillées</i>	
BOQUERONES FRITOS	12,80 €
<i>Fried anchovies, Anchois frites</i>	
CALAMARET.....	12,80 €
<i>Fried small squid, Petits calamars frits</i>	
CALAMAR A LA ANDALUZA	12,50 €
<i>Fried squid rings, Anneaux de calmars frits</i>	
PULPO A LA PLANCHA.....	19,50 €
<i>Grilled octopus, Poulpe grillé</i>	
GAMBAS	22,50 €
<i>Grilled prawns, Crevettes grillées</i>	
CIGALA	20,50 €
<i>Norway lobsters, Langoustines de la Norvège</i>	
CABALLA EN VINAGRE.....	9,90 €
<i>Mackerel in vinegar, Maquereau à la vinaigrette</i>	
SEPIA.....	12,90 €
<i>Cuttlefish, Seiche</i>	
CROQUETAS DE RABO TORO.....	10,90 €
<i>Oxtail croquettes, Croquettes de boeuf</i>	
ORTIGUILLA DE MAR REBOZADA.....	11,50 €
<i>Fried sea anemones, Anémones de mer frittées</i>	
CALAMAR A LA PLANCHA	19,50 €
<i>Grilled squid</i>	





Pan

PAN (por persona) 0,95 €

Bread (per person), Pain (par personne)

PAN SIN GLUTEN (por persona) 1,60 €

Gluten free bread, Pain sans gluten

ALL I OLI (por persona) 0,95 €

(Per person), (Par personne)

Ensaladas

ENSALADA SUR 15,50 €

Mix de lechugas, fruta, frutos secos, quesos y salsa de yogur

Lettuce mix, fruit, nuts, cheeses and yoghurt sauce

ENSALADA MIXTA 12,50 €

Lechuga, tomate, cebolla, espárrago, atún, aceitunas, maiz, zanahoria y lombarda

Lettuce, tomato, onion, asparagus, tuna, olives, corn, carrot and red cabbage

ENSALADA DEL TERRENO 12,50 €

Tomate, cebolla tierna, encurtidos, salazones, aceitunas e hinojo marino

Tomato, spring onion, pickles, salted fish, olives and sea fennel

ENSALADA DE TOMATE Y ATÚN 12,50 €

Tuna and tomato, Tomate avec du ton

TOMATE DE LA HUERTA DEL TIO XIMO (temp.) .. 11,50 €

Ecological tomato (seasonal), Écologique tomate (saisonnier)



Entrantes

MELÓN CON JAMÓN.....12,50 €

Melon with ham, Melon au jambon

PASTEL DE PUERROS CON SALSA ROQUEFORT ..12,80 €

Leek pudding with roquefort sauce

Gateau de poireaux au roquefort sauce

SPAGUETTI BOLOÑESA.....12,80 €

SALAZONES CASEROS (Anchoas y melva)12,90 €

Salted fish, Poisson salé

Pescados

ATÚN_ *Tuna, Thon*.....19,50 €

VENTRESCA DE ATÚN_ *Tuna belly* 22,90 €

DORADA_ *Sea bream, Daurade*.....19,80 €

CRUET GRANADELLA (*Por encargo*) 25,50 €

Made on request, Il faut commander

LUBINA_ *Sea bass*21,90 €

Se preparan mariscadas especiales por encargo, según mercado

Carnes

ENTRECOT_ *Entrecote, Entrecôte*..... 20,90 €

PECHUGA DE POLLO CON SALSA DE CHAMPIÑONES ..13,90 €

Chicken breast with mushroom sauce, Filet de poulet aux champignons

SOLOMILLO IBÉRICO AL OPORTO19,90 €

Sirloin with Oporto wine sauce, Filet iberique au Porto

NUGGETS DE POLLO..... 9,90€

Paellas y Arroces

A partir de 8 personas se permitirán máximo dos tipos de arroz por mesa, según disponibilidad de cocina. For 8 people maximum, of two types of rice are allowed per table, according to kitchen availability.

PAELLA DE VERDURAS 17,90 €/p.p
Vegetable paella

PAELLA VALENCIANA 20,90 €/p.p
Valencian paella (Meat and vegetables)

PAELLA MIXTA..... 21,00 €/p.p
Mixed paella (Meat, seafood and vegetables)

PAELLA MARISCO.....21,90 €/p.p
Seafood paella

ARROZ "DEL SENYORET"19,90 €/p.p
(Peeled seafood with squid and cuttlefish)

ARROZ A BANDA 18,90 €/p.p
"A banda" rice (with cuttlefish)

ARROZ NEGRO18,90 €/p.p
Black rice (rice with cuttlefish and ink).....

ARROZ MELOSO DE PULPO Y VERDURITAS.. 23,90€/p.p
Rice with broth, octopus and vegetables

ARROZ MELOSO DE CIGALA, CON BOLETUS,
VERDURAS DE TEMPORADA 25,90€/p.p
Rice with broth, Norway lobster and seasonal vegetables

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE Y BOLETUS ...27,50€/p.p
Rice with broth, lobster and boletus

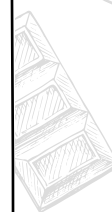
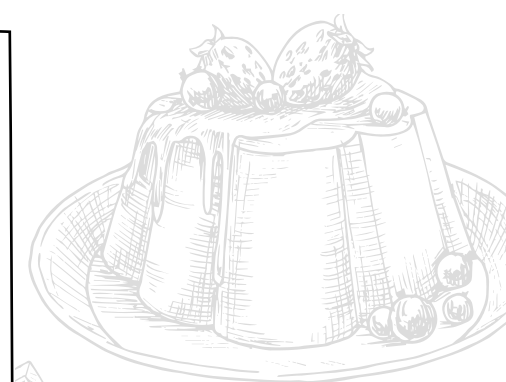
ARROZ MELOSO DEL SENYORET 22,90 €/p.p
Rice with broth, "del Senyoret"

(por encargo, min. 2 pers.)
(made on request, min. 2 people)

FIDEUÀ CLÁSICA	19,90 €/p.p
<i>Classic "fideuà"</i>	
FIDEUÀ DE MARISCO	21,90 €/p.p
<i>Seafood "fideuà"</i>	
FIDEUÀ NEGRA.....	18,90 €/p.p
<i>Black "fideuà" (with ink)</i>	
FIDEUÀ NEGRA CON MUSELINA DE ALL I OLI Y PARMESANO	21,90 €/p.p
<i>Black "fideua" with muslin of allioli and parmesano cheese</i>	

Postres Caseros

HELADO DE TURRÓN	6,95 €
<i>Nougat ice cream, Glace au nougat</i>	
MOUSSE DE UVA DE MOSCATEL	6,95 €
<i>MoscateL mousse, Mousse au moscatel</i>	
PERFECTO DE HIGOS.....	6,95 €
<i>Figs ice cream, Glace au figues</i>	
MOUSSE DE CALABAZA.....	6,95 €
<i>Pumpkin mousse, Mousse de potiron</i>	
MOUSSE DE TRES CHOCOLATES.....	6,95 €
<i>Three chocolate mousse, Gâteau au trois chocolate</i>	
TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE ARÁNDANOS.....	6,95 €
<i>Cheese cake with jam of blueberries</i>	
FRUTA DE TEMPORADA	5,90 €
<i>Seasonal fruit</i>	

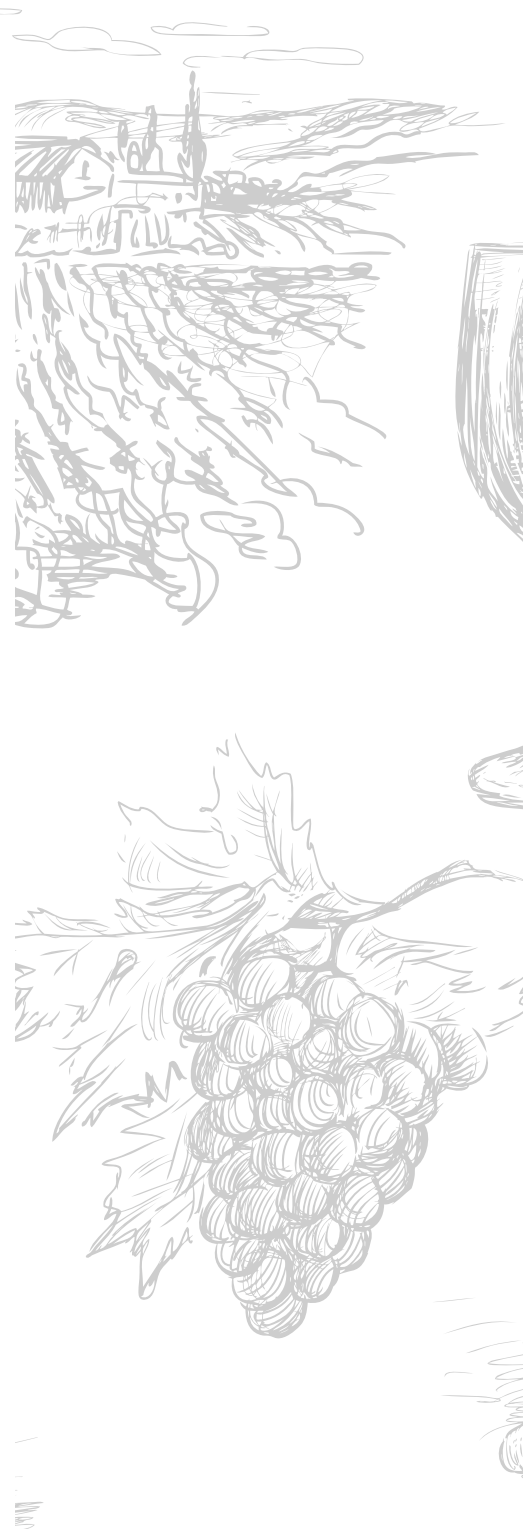


Vinos / Wines



BLANCOS NACIONALES

VINO DE LA CASA	13,90 €
MARINA ALTA D.O. ALICANTE_(<i>Moscatel de Alejandria</i>)	19,90 €
CASTA DIVA D.O. ALICANTE_(<i>Moscatel seco Romano</i>)	19,90 €
ENRIQUE MENDOZA D.O. ALICANTE_(<i>Chardonnay</i>)	21,00 €
JOSE PARIENTE D.O. RUEDA_(<i>Verdejo</i>)	22,20 €
BELONDRADE & LURTON D.O. RUEDA_(<i>Verdejo</i>)	75,00 €
VIÑA MARI (CRZ. EN MAR) D.O. ALICANTE_(<i>Chardonnay</i>)	90,00 €
ENATE 234 D.O. SOMONTANO_(<i>Chardonnay</i>)	22,90 €
LOURO D.O. VALDEORRAS_(<i>Godello y Treixadura</i>)	27,00 €
VIÑAS DEL VERO D.O. SOMONTANO_(<i>Gewürztraminer</i>)	21,00 €
PAZO SEÑORANS D.O. RIAS BAIXAS_(<i>Albariño</i>)	23,90 €
MARTIN CODAX "GALLAECIA" D.O. RIAS BAIXAS <i>Albariño Sobremadurado con Alto Porcentaje de Botritis Noble</i>	75,00 €
MARTIN CODAX D.O. RIAS BAIXAS_(<i>Albariño sobre lias</i>)	28,00 €
MONTEPEDROSO ENOTECA D.O. RUEDA_(<i>Verdejo</i>) <i>(criado en años excepcionales, 18 meses sobre lias en ovoides)</i>	39,90€
CHIVITE LAS FINCAS BLANCO_2 <i>Garnachas</i> <i>(Garnacha blanca y tinta)</i>	24,90€
MENADE V.T. CASTILLA LEÓN_(<i>Verdejo</i>)	18,90 €
FEFIÑANES D.O. RIAS BAIXAS_(<i>Albariño</i>)	24,90 €
PAGO FINCA ELEZ VINO GRANDES PAGOS DE ESPAÑA_ <i>(Chardonnay sobre lias)</i>	22,90 €
DIEZ SIGLOS, SAUVIGNON BLANC	18,00 €
TILENUS D.O. BIERZO_(<i>Godello</i>)	19,50 €
MATTEO D.O. RUEDA_(<i>Verdejo</i>)	19,90 €
SOLDADITO MARINERO D.O. VALENCIA_(<i>Moscatel</i>)	19,00 €
AUCALA D.O. TERRA ALTA_(<i>Garnatxa</i>)	22,00 €
NODUS EDIDICIÓN LIMITADA D.O. UTIEL REQUENA_ <i>(Chardonnay F. Barrica)</i>	34,00 €





TARIMA MEDITERRÁNEO D.O. ALICANTE	18,50 €
TARIMA HILLS D.O. ALICANTE FERMENT. BARRICA	22,00 €
LAPOLA_D.O. RIBERA SACRA_(<i>Godello</i>)	33,00 €
PAZO BARRANTES_D.O. RIAS BAIXAS_(<i>Albariño</i>)	48,00 €
JEAN LEON 3055_(<i>Chardonnay</i>)	21,90 €
PAZO BARÓN D.O. RÍAS BAIXAS_(<i>Albariño</i>)	37,00 €
IMPROMPTU D.O. VALENCIA_(<i>Sauvignon Blanc</i>)	35,00 €
AZPILICUETA FERMENTADO BARRICA D.O. RIOJA	19,00 €

BLANCOS INTERNACIONALES

LEON BEYER ALEMANIA_(<i>Riesling</i>)	29,00 €
BARON DE L FRANCIA 2012_ (<i>Appellation Pouilly Fumé Contrôlée</i>)	105,00 €
GRAND REGNARD CHABLIS FRANCIA_(<i>Chardonnay</i>)	70,00 €
DISZNÓKÓ TOKAJI HUNGRÍA_(<i>Dry Furmint Sec</i>)	23,00 €
LOUIS LATOUR ARDECHE CHARDONNAY	24,00 €
MARKS MOLITOL ALEMANIA_(<i>Riesling</i>)	34,00 €

ROSADOS NACIONALES

VINO DE LA CASA	13,90 €
ENATE D.O. SOMONTANO_(<i>Cabernet Sauvignon</i>)	21,00 €
IMPROMPTU ROSÉ D.O. UTIEL REQUENA_ (<i>Bodegas Hispano Suizas</i>)	27,00 €
IMPROMPTU ROSÉ D.O. VALENCIA	35,00 €
CUATRO PASOS D.O. BIERZO_(<i>Mencia</i>)	19,50 €
EXCELLENS ROSE DE MARQUÉS DE CÁCERES D.O. RIOJA (<i>Tempranillo y Garnacha</i>)	19,90 €
SOMA D.O. MALLORCA_(<i>Viognier</i>)	29,00 €
GRAMONA MART	22,00 €



ROSADOS INTERNACIONALES

LES DOMAINES BY OTT_FRANCIA	35,00 €
CHATEAU DE SELLE_FRANCIA	51,00 €
MATHILDE AUSTRALIA_(<i>Garnacha negra</i>)	25,00 €
SANTA DIGNA D.O. CHILE_(<i>Cabernet Sauvignon</i>)	19,50 €

CAVAS

JUVE CAMPS ROSE D.O. CAVA	23,50 €
JUVE CAMPS CINTA PÚRPURA D.O. CAVA	23,50 €
JUVE CAMPS BRUT MILLESIIME D.O. CAVA	34,00 €
KRIPTA BRUT NATURE D.O. CAVA	89,00 €
GRAMONA IMPERIAL D.O. CAVA	35,00 €
TANTUM ERGO (Chardonnay) D.O. VALENCIA	38,00 €
TANTUM ERGO (Pinot Noir) D.O. VALENCIA	38,00 €

CHAMPAGNE

LOUIS ROEDERER FRANCIA	92,00 €
LOUIS ROEDERER ROSE FRANCIA	95,00 €

TINTO

VINO TINTO DE LA CASA	14,90 €
ENRIQUE MENDOZA D.O. ALICANTE_ (<i>Cabernet Sauvignon y Syrah</i>)	22,00 €
SANTA ROSA D.O. ALICANTE_ (<i>Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah</i>)	38,50 €
CARMELO RODERO 9 MESES D.O. RIBERA DEL DUERO_(<i>Tempranillo</i>)	22,00 €
CARRAMIMBRE CRIANZA D.O. R. DEL DUERO	24,00 €





CAMINS DEL PRIORAT D.O. PRIORAT_ <i>(Cabernet, Cariñena, Garnacha y Syrah)</i>	35,00 €
PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN D.O. RIBERA DEL DUERO_ <i>(Tempranillo)</i>	24,90 €
ALION D.O. RIBERA DEL DUERO_ <i>(Tempranillo)</i>	95,00 €
VEGA SICILIA 5º AÑO D.O. RIBERA DEL DUERO _ <i>(Tempranillo)</i>	290,00 €
RODA I RESERVA D.O. RIOJA_ <i>(Tempranillo)</i>	59,00 €
DOMINIO DEL BENDITO EL TITAN (PIE FRANCO) D.O. TORO_ <i>(Tinta de Toro)</i>	65,00 €
MAURO VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA LEÓN <i>(Syrah y Tempranillo)</i>	43,00 €
VIÑA BUJANDA CRIANZA D.O. RIOJA	19,90 €
ONDARRE RESERVA D.O. RIOJA_ <i>(Tempranillo)</i>	21,90 €
MONTEABELLÓN 14 MESES D.O. RIBERA DEL DUERO _ <i>(Tempranillo)</i>	27,00 €
BERONIA CRI. D.O. RIOJA_ <i>(Tempranillo Graciano y Mazuelo)</i>	19,90 €
CELESTE ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO_ <i>(Tempranillo)</i>	19,90 €
22 PIES CRIANZA D.O. RIOJA_ <i>(Tempranillo)</i>	21,00 €
RAFA CAMBRA D.O. VALENCIA_ <i>(Monastrell)</i>	19,90 €
AVAN SEMICRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO	19,00 €
MARQUÉS MURRIETA RESERVA D.O. RIOJA	35,00 €
AZPILICUETA CRIANZA D.O. RIOJA	19,90 €

SIDRAS

Sidra Exnel 0,33cl_100% manzana natural	5,50 €
---	---------------

VINOS POSTRE

Recóndita Armonía 0,50l_D.O. Alicante
Bodegas Gutiérrez de la Vega

botella **26,00 €**
copa **9,00 €**



*Mejor restaurante sin gluten
de la Comunidad Valenciana
2017 y 2018 según ACECOVA*



Cala Granadella · Avda. Tio Català, 35 · JÁVEA (Alicante)
Reservas: 96 577 16 12
www.restaurantesur.com · contactorestaurantesur@gmail.com