

RESTAURANTE

SUR

Cala Granadella



Tapas

BRAVAS 9,95 €

Spicy chips, Frites piquantes

SARDINAS.....14,50 €

Grilled sardines, Sardines grillées

BOQUERONES FRITOS14,60 €

Fried anchovies, Anchois frites

CALAMARET.....14,60 €

Fried small squid, Petits calamars frits

CALAMAR A LA ANDALUZA13,95 €

Fried squid rings, Anneaux de calmars frits

PULPO A LA PLANCHA.....21,50 €

Grilled octopus, Poulpe grillé

GAMBAS 24,50 €

Grilled prawns, Crevettes grillées

CIGALA22,50 €

Norway lobsters, Langoustines de la Norvège

CABALLA EN VINAGRE..... 11,90 €

Mackerel in vinegar, Maquereau à la vinaigrette

SEPIA.....14,90 €

Cuttlefish, Seiche

CROQUETAS DE RABO TORO..... 11,90 €

Oxtail croquettes, Croquettes de boeuf

CALAMAR A LA PLANCHA21,50 €

Grilled squid





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 SUR16,50 €
Mix de lechugas, fruta, frutos secos, quesos y salsa de yogur
Lettuce mix, fruit, nuts, cheeses and yoghurt sauce

ENSALADA MIXTA.....13,95 €
Lechuga, tomate, cebolla, espárrago, atún, aceitunas, maíz, zanahoria y lombarda
Lettuce, tomato, onion, asparagus, tuna, olives, corn, carrot and red cabbage

ENSALADA DEL TERRENO..... 14,25 €
Tomate, cebolla tierna, encurtidos, salazones, aceitunas e hinojo marino
Tomato, spring onion, pickles, salted fish, olives and sea fennel

ENSALADA DE TOMATE Y ATÚN13,95 €
Tuna and tomato, Tomate avec du ton

TOMATE DE LA HUERTA DEL TIO XIMO (temp.) 12,95 €
Ecological tomato (seasonal), Écologique tomate (saisonnier)



Entrantes

MELÓN CON JAMÓN..... 13,95 €

Melon with ham, Melon au jambon

PASTEL DE PUERROS CON SALSA ROQUEFORT 13,50 €

Leek pudding with roquefort sauce

Gateau de poireaux au roquefort sauce

SPAGUETTI BOLOÑESA..... 13,95 €

SALAZONES CASEROS (Anchoas y melva) 13,90 €

Salted fish, Poisson salé

Pescados

ATÚN_ Tuna, Thon..... 22,50 €

VENTRESCA DE ATÚN_ Tuna belly 23,90 €

DORADA_ Sea bream, Daurade..... 22,90 €

CRUET GRANADELLA (Por encargo) 26,50 €

Made on request, Il faut commander

LUBINA_ Sea bass 24,90 €

Se preparan mariscadas especiales por encargo, según mercado

Carnes

ENTRECOT_ Entrecote, Entrecôte..... 23,90 €

PECHUGA DE POLLO CON SALSA DE CHAMPIÑONES..... 15,90 €

Chicken breast with mushroom sauce, Filet de poulet aux champignons

SOLOMILLO CERDO AL OPORTO 22,90 €

Sirloin with Oporto wine sauce, Filet porc au Porto

NUGGETS DE POLLO..... 11,90€



Paellas y Arroces

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

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 VERDURAS18,90 €/p.p
Vegetable paella

PAELLA VALENCIANA21,90 €/p.p
Valencian paella (Meat and vegetables)

PAELLA MIXTA..... 23,90 €/p.p
Mixed paella (Meat, seafood and vegetables)

PAELLA MARISCO..... 22,90 €/p.p
Seafood paella

ARROZ "DEL SENYORET"21,90 €/p.p
(Peeled seafood with squid and cuttlefish)

ARROZ A BANDA 20,90 €/p.p
"A banda" rice (with cuttlefish)

ARROZ NEGRO 20,90 €/p.p
Black rice (rice with cuttlefish and ink)

ARROZ MELOSO DE PULPO Y VERDURITAS..... 24,90€/p.p
Rice with broth, octopus and vegetables

ARROZ MELOSO DE CIGALA, CON BOLETUS,
VERDURAS DE TEMPORADA 26,50€/p.p
Rice with broth, Norway lobster and seasonal vegetables

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE Y BOLETUS 28,50€/p.p
Rice with broth, lobster and boletus

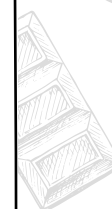
ARROZ MELOSO DEL SENYORET 23,90 €/p.p
Rice with broth, "del Senyoret"



FIDEUÀ CLÁSICA	21,90 €/p.p
<i>Classic "fideuà"</i>	
FIDEUÀ DE MARISCO	22,90 €/p.p
<i>Seafood "fideuá"</i>	
FIDEUÀ NEGRA.....	20,90 €/p.p
<i>Black "fideuà" (with ink)</i>	
FIDEUÀ NEGRA CON MUSELINA DE ALL I OLI Y PARMESANO	22,90 €/p.p
<i>Black "fideua" with muslin of allioli and parmesano cheese</i>	

Postres Caseros

HELADO DE TURRÓN	7,80 €
<i>Nougat ice cream, Glace au nougat</i>	
MOUSSE DE MANGO.....	7,80 €
<i>Mango mousse, Mousse au mangue</i>	
PERFECTO DE HIGOS.....	7,80 €
<i>Figs ice cream, Glace au figues</i>	
MOUSSE DE CALABAZA.....	7,80 €
<i>Pumpkin mousse, Mousse de potiron</i>	
MOUSSE DE TRES CHOCOLATES.....	7,80 €
<i>Three chocolate mousse, Gâteau au trois chocolate</i>	
TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE ARÁNDANOS.....	7,80 €
<i>Cheese cake with jam of blueberries</i>	
FRUTA DE TEMPORADA	6,80 €
<i>Seasonal fruit</i>	

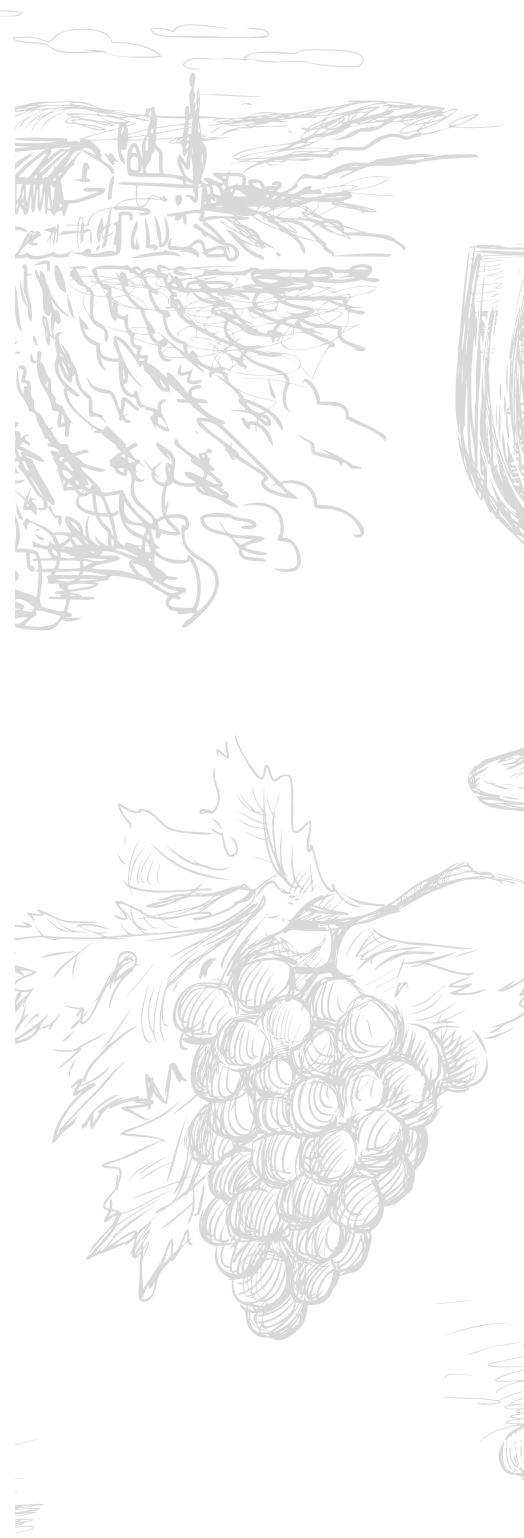


Vinos / Wines



BLANCOS NACIONALES

Capellana VINO DE LA CASA, NODUS, <i>Macabeo</i>	14,90€
José Pariente, RUEDA, <i>Verdejo</i>	23,50€
Carrasviñas Dorado, RUEDA, <i>Verdejo y Palomino Fino</i>	28,00€
Carrasviñas Fermentado Barrica, RUEDA, <i>Verdejo Ferm. en Barrica</i>	25,00€
Carrasviñas, RUEDA, <i>Verdejo</i>	22,00€
Enate Chardonnay, SOMONTANO, <i>Chardonnay</i>	24,90€
Menade, CASTILLA Y LEÓN, <i>Verdejo Oráanico</i>	21,00€
Caña Diva, ALICANTE, <i>Moscatel de Alejandría</i>	21,00€
Abadía da Cova, RIBEIRA SACRA, <i>Godello, Albariño, Treixadura, Loureira</i>	25,00€
Louro do Bol, VALDEORRAS, <i>Godello sobre Lias</i>	35,00€
Rafael Cambra, FONTANAR DELS AFORINS	22,00€
Pazo de Señoráns, RÍAS BAIXAS, <i>Albariño</i>	26,00€
Belondrade y Lurton, RUEDA, <i>Verdejo</i>	75,00€
Martín Codax Lías, RÍAS BAIXAS, <i>Albariño</i>	29,00€
Terra Xabéa, ALICANTE	24,00€
Impromptu, VALENCIA, <i>Sauvignon Blanc</i>	35,00€
Capellania Marqués de Murrieta, RIOJA, <i>Viura</i>	160,00€
Pazo Barrantes, RÍAS BAIXAS, <i>Albariño</i>	48,00€
Enrique Mendoza Chardonnay, ALICANTE, <i>Chardonnay</i>	22,00€
Soldadito Marinero, <i>Moscatel</i>	19,00€
Viñas del Vero, SOMONTANO, <i>Gewürztraminer</i>	22,00€
Marina Alta, ALICANTE, <i>Moscatel de Alejandría</i>	20,90€
Martin Codax Gallaecia, RÍAS BAIXAS	78,00€
Tarima Mediterráneo, ALICANTE, <i>Chardonnay, Moscatel</i>	19,50€
Montepedroso Enoteca, RUEDA, <i>Verdejo de Gran Pago Ferm. Barrica</i>	39,90€
Dominio de Tares, BIERZO, <i>Godello sobre lias de cepas viejas</i>	34,00€
Renaix la Passió, ALICANTE, <i>Macabeo, moscatel y mersequera</i>	22,00€





BLANCOS INTERNACIONALES

Leon Beyer, ALEMANIA, <i>Riesling</i>	29,00 €
Grand Regnard Chablis, FRANCIA, <i>Chardonnay</i>	70,00 €
Disznókó, HUNGRÍA, <i>Furmint Tokaji</i>	23,00 €
Barón de L, FRANCIA, <i>Pouilly Fumé Contrôlée</i>	105,00 €

ROSADOS NACIONALES

Vino de la Casa, VALENCIA, <i>Tempranillo</i>	14,90€
Familia Valdelana, RIOJA, <i>Tempranillo</i> ,	19,00€
Excellens, Marqués de Cáceres, RIOJA, <i>Tempranillo</i>	21,90€
Enate, SOMONTANO, <i>Cabernet Sauvignon</i>	22,00€
Impromptu Rosé, VALENCIA, <i>Pinot Noir</i>	35,00€
Gramona Mart, PENEDES, <i>Xarel.lo Biodinámico</i>	23,00€
Cuatro Pasos, Martin Codax, BIERZO, <i>Mencia</i>	21,50€



ROSADOS INTERNACIONALES

By Ott, D.O. Cote de Provence, FRANCIA	36,00 €
Cinsault, <i>Grenache, Syrah</i>	
Mathilde, AUSTRALIA, <i>Garnacha negra</i>	26,00 €
Santa Digna, D.O. Chile, <i>Cabernet Sauvignon</i>	20,50 €
La Sanlière Prestige, D.O. Cote de Provence, FRANCIA	35,00 €
<i>Grenade, mourvedre, cinsault</i>	



CAVAS

Jaume Serra, BRUT NATURE, D.O. Cava <i>Macabeo, Xarel·lo, Parellada</i>	21,00 €
Kripta, BRUT NATURE, D.O. Cava, <i>Parellada</i>	92,00 €
Gramona Imperial Brut, D.O. Cava <i>Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay</i>	24,50 €
Juvé & Camps Essential Púrpura Brut, D.O. Cava, <i>Trepat</i>	24,50 €
Juvé & Camps Essential Pinot Noir Brut, D.O. Cava, <i>Pinot Noir</i>	24,50 €
Juvé & Camps Brut Millesimé, D.O. Cava, <i>Chardonnay</i>	35,00 €
Tantum Ergo, D.O. Utiel - Requena, <i>Chardonnay, Pinot Noir</i>	38,00 €
Tantum Ergo Rosé, D.O. Utiel - Requena, <i>Pinot Noir</i>	38,00 €

CHAMPAGNE

Crémant d'Alsace Brut Léon Beyer, D.O. Alsacia <i>Pinot Blanc, Auxerrois</i>	39,00 €
Cristal Louis Roederer, D.O. Champagne <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	350,00 €
Louis Roederer, D.O. Champagne <i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>	95,00 €
Louis Roederer Rose, D.O. Champagne <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	95,00 €

TINTO

Capellana VINO DE LA CASA, NODUS, <i>Macabeo</i>	14,90€
José Pariente, RUEDA, <i>Verdejo</i>	23,50€
Carrasviñas Dorado, RUEDA, <i>Verdejo y Palomino Fino</i>	28,00€
Carrasviñas Fermentado Barrica, RUEDA, <i>Verdejo ferm. en barrica</i>	25,00€





Carrasviñas, RUEDA, Verdejo	22,00€
Enate Chardonnay, SOMONTANO, Chardonnay	24,90€
Menade, CASTILLA Y LEÓN, Verdejo Orgánico	21,00€
Caña Diva, ALICANTE, Moscatel de Alejandría	21,00€
Abadía da Cova, RIBEIRA SACRA	25,00€
<i>Godello, Albariño, Treixadura, Loureira</i>	
Louro do Bolo, VALDEORRAS, Godello sobre Lías	35,00€
Rafael Cambra, FONTANAR DELS AFORINS	22,00€
Pazo de Señoráns, RÍAS BAIXAS, Albariño	26,00€
Belondrade y Lurton, RUEDA, Verdejo	75,00€
Martín Codax Lías, RÍAS BAIXAS, Albariño	29,00€
Terra Xabéa, ALICANTE	24,00€
Impromptu, VALENCIA, Sauvignon Blanc	35,00€
Capellania Marqués de Murrieta, RIOJA, Viura	160,00€
Pazo Barrantes, RÍAS BAIXAS, Albariño	48,00€
Enrique Mendoza Chardonnay, ALICANTE, Chardonnay	22,00€
Soldadito Marinero, Moscatel	19,00€
Viñas del Vero, SOMONTANO, Gewürztraminer	22,00€
Marina Alta, ALICANTE, Moscatel de Alejandría	20,90€
Martin Codax Gallaecia, RÍAS BAIXAS	78,00€
Tarima Mediterráneo, ALICANTE, Chardonnay, Moscatel	19,50€
Montepedroso Enoteca, RUEDA, Verdejo de Gran Pago ferm barrica	39,90€
Dominio de Tares, BIERZO, Godello sobre lias de cepas viejas	34,00€
Renaix la Passio, ALICANTE, Macabeo moscatel y merseguera	22,00€



*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