



RESTAURANTE
SUR
Cala Granadella





Tapas

◆ PULPO A LA PLANCHA Grilled octopus / Poulpe grillé	23,50 €	
GAMBAS Grilled prawns / Crevettes grillées	25,50 €	
CIGALAS Norway lobsters / Langoustines de la Norvège	24,50 €	
SARDINAS Grilled sardines / Sardines grillées	15,50 €	
BOQUERONES FRITOS Fried anchovies / Anchois frites	15,50 €	
CALAMARET Fried small squid / Petits calamars frits	15,50 €	
SEPIA Cuttlefish / Seiche	15,95 €	
CALAMAR A LA ANDALUZA Fried squid rings / Anneaux de calmars frits	14,95 €	
CABALLA EN VINAGRE Mackerel in vinegar / Maquereau à la vinaigrette	12,90 €	
CROQUETAS DE RABO TORO Oxtail croquettes / Croquettes de bœuf	12,90 €	
BRAVAS Spicy chips / Frites piquantes	10,50 €	
◆ CALAMAR A LA PLANCHA Grilled squid	23,50 €	



Ensaladas

◆ ENSALADA SUR

17,50 €



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

Lettuce mix, fruit, nuts, cheeses and yoghurt sauce

Mix de salades, fruits, fruits secs, fromages et sauce yaourt

ENSALADA MIXTA

14,95 €

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

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

Laitue, tomate, oignon, asperge, thon, olives, maïs, carotte et chou rouge

ENSALADA DE TOMATE Y ATÚN

14,95 €

Tuna and tomato / Tomate avec du ton

TOMATE DE LA HUERTA DEL TIO XIMO (temp.)

13,90 €

Ecological tomato (seasonal) / Écologique tomate (saisonnier)

◆ ENSALADA DEL TERRENO

15,50 €



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

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

Tomate, oignon nouveau, condiments marinés, salaisons, olives et fenouil marin

Pan

PAN (p.p.) Bread per person / Pain par personne

1,20 €

PAN SIN GLUTEN (p.p.) Gluten free bread / Pain sans gluten

1,90 €

ALL I OLI (p.p.) Per person / Par personne

1,20 €



Entrantes

MELÓN CON JAMÓN

Melon with ham / Melon au jambon

14,95 €

PASTEL DE PUERROS CON SALSA ROQUEFORT

Leek pudding with roquefort sauce

Gâteau de poireaux au roquefort

14,50 €

SALAZONES CASEROS (Anchoas y melva)

Salted fish / Poisson salé

14,90 €

SPAGUETTI BOLOÑESA

14,95 €

Pescados

◆ LUBINA

Sea bass / Loup de mer

26,50 €



DORADA

Sea bream / Daurade

24,50 €

ATÚN

Tuna / Thon

24,50 €

CRUET GRANADELLA (Por encargo)

Made on request / Il faut commander

31,20 €

SEPIA

Cuttlefish / Seiche

15,95 €

◆ VENTRESCA DE ATÚN

Tuna belly / Ventrèche de thon



25,50 €





Paellas y Arroces

Por encargo el día anterior, mín. 2 personas. A partir de 8 personas: máx. 2 tipos de arroz por mesa
To order the day before, min. 2 people. From 8 people: max. 2 types of rice per table

◆ ARROZ MELOSO de bogavante y boletus Rice with broth, lobster and boletus	32,50 €/p.p	
◆ ARROZ MELOSO de cigala, boletus y verduras de temp. Rice with broth, Norway lobster and seasonal vegetables	29,50 €/p.p	
PAELLA MIXTA Mixed paella: Meat, seafood and vegetables	25,50 €/p.p	
ARROZ MELOSO DE PULPO Y VERDURITAS Rice with broth, octopus and vegetables	26,50 €/p.p	
ARROZ MELOSO DEL SENYORET Rice with broth, “del Senyoret”	25,50 €/p.p	
PAELLA MARISCO Seafood paella	24,50 €/p.p	
PAELLA VALENCIANA Valencian paella: Meat and vegetables	23,50 €/p.p	
ARROZ “DEL SENYORET” Peeled seafood with squid and cuttlefish	23,50 €/p.p	
ARROZ A BANDA “A banda” rice with cuttlefish	22,50 €/p.p	
ARROZ NEGRO Black rice with cuttlefish and ink	22,50 €/p.p	
PAELLA DE VERDURAS Vegetable paella	20,50 €/p.p	



Fideuà

*Por encargo el día anterior, mín. 2 personas.
To order the day before, min. 2 people.*

FIDEUÀ DE MARISCO

Seafood “fideuà”

Fideuà aux fruits de mer

24,50 €/p.p

◆ FIDEUÀ NEGRA con muselina de all i oli y parmesano

Black “fideuà” with muslin of allioli and parmesano cheese

Fideuà noire avec mousseline d’àioli et parmesan

24,50 €/p.p



FIDEUÀ CLÁSICA

Classic “fideuà”

Fideuà classique

23,50 €/p.p

FIDEUÀ NEGRA

Black “fideuà” with ink

Fideuà noire

22,50 €/p.p

Postres Caseros

MOUSSE DE TRES CHOCOLATES 8,50 €

Three chocolate mousse / Gâteau aux trois chocolats

TARTA DE QUESO con mermelada de arándanos 8,50 €

Cheese cake with blueberry jam

MOUSSE DE MANGO 8,50 €

Mango mousse / Mousse au mangue

HELADO DE TURRÓN 8,50 €

Nougat ice cream / Glace au nougat

PERFECTO DE HIGOS 8,50 €

Figs ice cream / Glace aux figues

MOUSSE DE CALABAZA 8,50 €

Pumpkin mousse / Mousse de potiron

FRUTA DE TEMPORADA 7,50 €

Seasonal fruit



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

