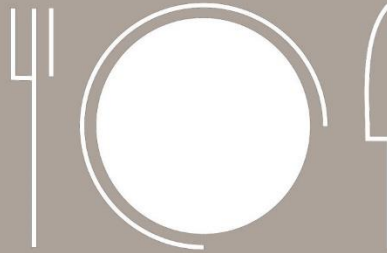


CARTA



tresevents

www.aitanarestaurant.es

Burguer & Kids...

	½ Ración	Ración/Ud.
AITANA BURGUER (doble búrguer de ternera con queso de cabra, bacon y cebolla caramelizada) (1,12,3,7,6) <i>Aitana búrguer (hamburguesa doble amb bacon, formatge de cabra i ceba caramel.litzada)</i> <i>Aitana Burguer (double chicken Burger with bacon, goat cheese toast on a base of wine px caramelised onion)</i>		12.95 €
ORIGINAL CHICKEN BURGUER (doble búrguer de ternera con bacon, queso y patatas) (1,12,11,7,3) <i>Original Chicken Burguer (hamburguesa doble amb bacon, formatge i creilles)</i> <i>Original Chicken Burguer (Double chicken Burger with bacon, cheese and potatoes)</i>		10.95 €
AITANA KIDS (doble Burger de ternera al plato con patatas) (1-ADAP,3,12,7) <i>Aitana Kids (Hamburguesa doble amb creilles al plat)</i> <i>Aitana Kids (Double chicken Burger dish with potatoes)</i>		8.50 €
NUGGETS DE POLLO CON PATATAS Y SALSA BBQ. (3,1,12) <i>Nuggets de pollastre amb creilles i salsa barbacoa</i> <i>Chicken Nuggets with potatoes and bbq sauce</i>		7.50 €

Ensaladas. Amanides. Salads...

ENSALADA DE MOUSSE DE FOIE Y RULO DE QUESO DE CABRA CARMELIZADO AL PX. (1ADAP,7,8,12) 8.00 € 10.00 € <i>Amanida de mousse de foie i formatge de cabra caramel.litzat al px</i> <i>Foie gras and goat's cheese mouse salad</i>		
ENSALADA CON VIRUTAS DE SOLOMILLO DE POLLO, PARMESANO Y SALSA PESTO (7,8) <i>Amanida amb flocs de rellom de pollastre, parmesà i salsa pesto</i> <i>Salad of chicken sirloin shavings, parmesan and pesto sauce</i>	7.00 €	9.00 €
ENSALADILLA DEL CHEFF (14,4,7,12)		7.00 €

La picaeta. Snacks...

PATATAS BRAVAS'06 (1ADAP,3,7,12) <i>Creïlles braves'06</i> <i>Fried Potatoes with spicy tomato sauce and alioli</i>	6.50 €
SEPIA FRESCA A LA PLANCHA (14) <i>Sepió a la planxa</i> <i>Grilled Cuttlefish</i>	12.50 €
CALAMARES A LA ROMANA (1, 14, 4) <i>Calamars a la romana.</i> <i>Batter-Fried calamari</i>	9.50 €
ALBÓNDIGAS DE BACALAO CASERAS (1,3,4,8) <i>Mandongilles abadejo caseres</i> <i>Homemade cod meatballs</i>	6.50 €
CALDERETA DE ALBÓNDIGAS DE CARNE CASERAS (1,3,7,8,12) <i>Caldereta de mandongilles de carn caseres</i> <i>Homemade meat meatballs stew</i>	6.50 €
CALLOS AITANA'06 <i>Callos Aitana'06</i> <i>06'Aitana Tripe</i>	6.00 €
GAMBA AL AJILLO (12,2) <i>Gambes al ajillo</i> <i>Prawns with garlic</i>	7.50 €
QUESO FRESCO CON SALSAS MERY Y DULCE DE TOMATE (7) <i>Formatge fresc a la planxa amb dolç de tomaca i salsa Mery.</i> <i>Fresh grilled cheese with sweet tomato sauce and Mery sauce.</i>	6.50 €
TELLINES (14) <i>Tellines</i> <i>Clams</i>	8.00 €

Nuestros Entrantes. Our Starters...

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO DE OVEJA (7) <i>Pernil ibéric i formatge d'ovella</i> <i>Iberian Ham and sheep's cheese</i>	11.00 € 15.00 €
MOJAMA CON ESCALIBADA DE PIMIENTO, CEBOLLA, BERENJENA Y BACALAO (4) <i>Moixama amb escalibada de pimentó, ceba, albergínia i bacallà</i> <i>Mojama with escalibada (pepper, onion, aubergine and cod)</i>	9.00 € 13.00 €
PULPO A LA LLAMA CON PARMENTIER DE PATATA (4,7) <i>Polp a la flama amb parmentier de creïlla.</i> <i>Flame grilled octopus with potato parmentier</i>	13.50 €
TATAKI DE ATÚN CON HUEVAS DE TRUCHA Y SALSA TERIYAKI (1 ADAP,6,11,12) <i>Tataki de tonyina amb ous trencats i salsa teriyaki.</i> <i>Tuna tataki with trout roe and teriyaki sauce</i>	12.50 €
GYOZAS DE POLLO TORI Y SALSA TERIYAKI (2,1,6,4,11) <i>Gyozas de pollastre Tori amb salsa teriyaki.</i> <i>Chicken Tori gyozas with teriyaki sauce.</i>	8.50 €
ATADILLO DE SÉPIA CON JAMÓN DE BODEGA. (2,14,4) <i>Atadillo de sépia amb pernil de celler.</i> <i>Cuttlefish slices with cured "bodega" ham</i>	3.90 €/ud
BROCHETAS DE LANGOSTINOS (2) <i>Brochettes de llangostins.</i> <i>Prawn brochettes</i>	3.90 €/ud
CRUJIENTES DE POLLO CRISPY AL CURRY AHUMADO (1,3,12) <i>Cruixents de pollastre al curri fumat.</i> <i>Crispy chicken with smoked curry.</i>	7.50 €
CRUJIENTES DE EMBUTIDO DE ONTINYENT (1,3,7) <i>Cruixents d'embutit d'Ontinyent</i> <i>Crisped Ontinyent Sausage</i>	7.50 €
TWISTER CRUJIENTES DE LANGOSTINOS CON SALSA MIL ISLAS (2,1) <i>Twisters cruixents de llangostins amb salsa mil illes</i> <i>Crispy prawns twister with thousand islands sauce</i>	7.00 € 9.00 €

PATATAS CON CREMA SUAVE DE ROQUEFORT Y VIRUTAS DE BACON (1ADAP,3,7)	7.50 €
<i>Creilles amb crema suau de Rocafort i flocs de bacon.</i> <i>Potatoes with soft roquefort cream and bacon.</i>	
CROQUETA DE SECRETO IBÉRICO A LA MIEL (4u) (1,7,3,8,11)	7.20 €
<i>Croqueta de secret ibéric a la mel.</i> <i>Iberian secret croquette with honey</i>	
CROQUETA DE JAMÓN IBÉRICO (4u) (1,7,3,11,8)	7.20 €
<i>Croqueta de pernil Ibéric.</i> <i>Iberian ham croquette.</i>	
CROQUETA DE RABO DE TORO CON CECINA GALLEGA (4u) (1,7,3,11,8)	7.20 €
<i>Croqueta de cua de bou amb cecina Gallega.</i> <i>Oxtail croquettes with galician cecina.</i>	
QUESO BRIE CON PANKO Y DULCE DE TOMATE (1,3,7)	3.90 €/ud
<i>Formatge brie amb panko i dolç de tomata</i> <i>Brie cheese, panko and tomato jam</i>	
CALDERETA DE HUEVOS ROTOS SOBRE BASE DE PATATAS CHIPS Y VIRUTAS DE JAMÓN. (3,1ADAP)	8.00 € 10.00 €
<i>Ous ferrats, base de creilles xips i flocs de pernil de celler.</i> <i>Fried eggs on a base of fried potatoes and shaving of ham from the cellar.</i>	

Parrilladas y Trinchados / Carving and barbecues

PARRILLADA DE GAMBA LISTADA (12u) (4,2)	19.00 €
<i>Graellada de gamba llistada</i> <i>Striped Shrimp</i>	
PARRILLADA DE GAMBÓN (12u) (4,2)	14.00 €
<i>Graellada de gambó.</i> <i>White Shrimp</i>	
ENTRECOTTE DE LOMO ALTO TRINCHADO CON VERDURITAS (11)	18.50 €
<i>Entrecot trinxat amb verdurettes</i> <i>Carved entrecote with vegetables</i>	
MAGRETT DE PATO TRINCHADO CON VERDURITAS Y DULCE DE TOMATE (11)	16.50 €
<i>Magrett d'Ànec trinxat amb verdurettes i dolç de tomata.</i> <i>Carved duck magret with vegetables</i>	
COSTILLAR A LA BBQ CON PATATAS (recomendado para 2 pax) (600 grs/aprox) (12,1ADAP)	17.50 €
<i>Costelletes a la BBQ (recomanat per 2 persones) (600 grs/aprox)</i> <i>BBQ Ribs (recommended for 2 person) (600 grs/aprox).</i>	

Bao's, torrades i coques...

TOSTA DE QUESO DE CABRA SOBRE BASE DE CEBOLLA CARAMELIZADA AL PX (1ADAP,7,12) <i>Torrada de formatge de cabra sobre base de ceba caramelitzada al px.</i> <i>Goat cheese toast on a base of wine px caramelised onion.</i>	3.90 €/u
TOSTA DE ESCALIBADA CON PIMIENTO, CEBOLLA, BERENJENA Y ANCHOA DEL CANTABRICO (4,1ADAP) <i>Torrada de escalibada amb pimentó, ceba, albergina i anxova del cantabric.</i> <i>Escalibada toast with peppers, onion, aubergine and anchovies from the cantabrian sea.</i>	3.90 €/u
PULLED PORK BAO (1ADAP,3,7,8,11,12) <i>Pulled pork bao</i> <i>Pulled pork bao</i>	3.90 €/u
BAO BURGUER DE SEPIA CON TINTA DE CALAMAR I ALIOLI DE AZAFRAN (1ADAP,2,3,4,7,6,11,14) <i>Bao búrger de sepia amb tinta de calamar i alioli de safrà.</i> <i>Cuttlefish in squid ink bao Burger and saffron alioli.</i>	3.90 €/u
FLOR DE ALCACHOFAS CONFITADA CON CRUJIENTE DE JAMÓN SOBRE BASE DE COCA (1ADAP) <i>Flor de carxofa confitada amb cruixent de pernil i base de coca de sal.</i> <i>Artichoke heart confit with crispy ham on a cota (iberian sort of pizza).</i>	4.90 €/u

Carnes, Pescados, arroces...

ARROZ DEL DIA... (consultar alergenos) <i>Arròs del dia...</i> <i>Rice of the day... (dish)</i>	8.00 €
CHULETAS DE CORDERO <i>Xulletes de corder</i> <i>Lamb chops</i>	12.00 €
ENTRECOTTE DE VACA DE LOMO ALTO <i>Entrecot de vedella</i> <i>Beef Steak</i>	18.50 €
MAGRETT DE PATO CON VERDURAS DE TEMPORADA Y DULCE DE TOMATE (11) <i>Magret d'anec trinxat amb verduretes i dolç de tomata.</i> <i>Carved duck magret with vegetables and sweet tomato jam</i>	16.50 €

COSTILLAR A LA BBQ. (recomendado para 2 personas) (600 grs/aprox) (12,1ADAP)	17.50 €
<i>Costelletes a la BBq (recomanat per 2 persones) (600 grs/aprox)</i>	
<i>BBq Ribs (recommended for 2 person) (600 grs/aprox)</i>	
LUBINA A LA ESPALDA (4)	14.00 €
<i>Llobardo a l'esquena</i>	
<i>Grilled filet of sea bass</i>	
DORADA A LA ESPALDA (4)	14.00 €
<i>Daurada a l'esquena</i>	
<i>Grilled filet of sea bream</i>	
LOMO DE BACALAO CON SUAVE MUSELINA DE AJO Y VERDURITAS DE TEMPORADA (3, 12, 4)	15.00 €
<i>Rellom de bacallà amb suau muselina d'all i verdurettes de temporada.</i>	
<i>Cod loin with soft garlic muslin and seasonal vegetables.</i>	

Momento dulce. sweet moment...

TARTA SIN GLUTTEN DE CHOCOLATE TOBLERONE (8,3,7,6,5)	5.50 €
<i>Pastís sense gluten de toblerone</i>	
<i>Toblerone cake, gluten free</i>	
TARTA DE GALLETA MARIA CON CHOCOLATE BLANCO Y FILIPINOS (1,3,7)	5.50 €
<i>Pastís de galeta maria amb xocolate blanc i filipins</i>	
<i>Filipinos Cake with Maria biscuit and white chocolate</i>	
TARTA DE GALLETA OREO Y CRUNDIES DE CHOCOLATE (1,3,7)	5.50 €
<i>Pastís de galeta oreo amb flocs de xocolate.</i>	
<i>Biscuit oreo cake with chocolate crundies</i>	
EXPLOSIÓN DE CHOCOLATE (VEGANA) SUAVE BIZCOCHO HECHO CON HARINA, LECHE ALMENDRAS Y CACAO (1,8,3,7)	5.50 €
<i>Explosió de xocolate (vegana) suau bescuit fet amb farina ametles i cacau</i>	
<i>Chocolate explosión (vegan), soft sponge cake made with flour, almonds milk and cocoa.</i>	
COULANT DE CHOCOLATE Y HELADO (1,3,7)	6.50 €
<i>Coulant de xocolate negre i gelat</i>	
<i>Black chocolate coulant and ice-cream</i>	
COULANT DE TURRÓN Y HELADO (1,3,7,8)	6.50 €
<i>Coulant de torró i gelat.</i>	
<i>Nougat chocolate coulant and ice-cream</i>	

TORRIJA BRIOCHE CON CREMA IRLANDESA Y HELADO DE LECHE MERENGADA (1,5,3,7,12)	6.50 €
<i>Torrija brioche amb crema irlandesa i gelat de llet merengada</i> <i>French toast with Irish cream and milk meringue ice-cream.</i>	
CARROTCAKE CON HELADO DE LECHE MERENGADA (1,3,7)	4.50 €
<i>Pastís de carlota amb gelat de llet merengada.</i> <i>Carrotcake with milk meringue ice-cream.</i>	
BROWNIE DE CHOCOLATE Y NUECES CON HELADO DE VAINILLA (1,7,8,3)	4.50 €
<i>Pastís de xocolate i anous amb gelat de vainilla</i> <i>Chocolate brownie and nuts with vanilla ice-cream</i>	
TARTA CASERA DE MOKA Y GALLETA (1,3,5,7,8)	3.90 €
<i>Pastís casolá de moka i galeta</i> <i>Homemade moka cake and biscuit</i>	
TARTA DE QUESO CASERA CON SABLÉ DE GALLETA, COULIS DE FRAMBUESA Y CRUNDIES (1,3,7)	5.50 €
<i>Pastís de formatge amb sable de galeta, coulis de maduixa i crundies de chocolate</i> <i>Cheesecake with sable cone, raspberry coulis and chocolate crunchies</i>	
MIL HOJAS RELLENOS DE CREMA PASTELERA Y HELADO (1,3,7)	3.90 €
<i>Mil fulles farcits de crema pastelera i gelat</i> <i>Mille-Feuille filled with custard and ice-cream</i>	
PIÑA NATURAL CON HELADO DE COCO Y SABLÉ DE GALLETA (1ADAP,3,7)	4.50 €
<i>Pinya natural amb gelat de coco y sable de galeta</i> <i>Natural pineapple with coconut ice-cream and biscuit</i>	
CREMA DE YOGUR GRIEGO CON NUECES Y MIEL (3,7,8)	3.90 €
<i>Crema de iogurt grec amb anous i mel.</i> <i>Greek yogurt cream with nuts and honey</i>	

SI USTED PACEDE DE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA ALGÚN PRODUCTO, HAGANOSLO SABER E INTENTAREMOS ADAPTAR EL PRODUCTO A SUS NECESIDADES, SINO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGÚN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA EN EL PROCESO DE ELABORACIÓN.

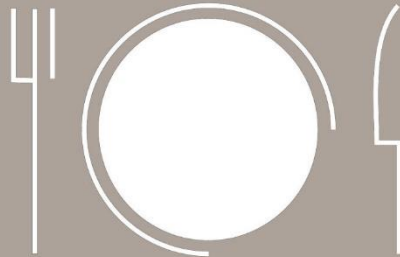
Recomanem que informi el restaurant de cas de possibles al·lèrgies o intoleràncies i intentarem adaptar el producte a les seues necessitats. Si no ens ho fa saber no podem garantir-li cap contaminació creuada en el procés d'elaboració.

If you have a food allergy or intolerance, please let us know and we Will try to adapt the food to your needs. If you do not inform us, we cannot guarantee any cross-contamination in the production process.



TODOS NUESTROS PRECIOS LLEVAN EL I.V.A INCLUIDO - ESTA TARIFA DE PRECIOS ES PARA CONSUMO EN EL LOCAL O TERRAZA, NO ES APLICABLE EN NUESTRA TIENDA ONLINE O SERVICIOS DE PICKUP & DELIVERY.

CARTA



tresevents

www.aitanarestaurant.es