

# CARTA

RESTAURANTE BERGANTÍN

## ENTRANTES

Langostinos de Vinaròs a la plancha o cocidos 200gr.

*Llagostins de Vinaròs a la planxa o bollits 200gr.*

*Grilled or boiled Vinaròs king prawns 200gr.*

**23,00 €**

Gambas de Palamós a la plancha 200gr.

*Gambes de Palamós a la planxa 200gr*

*Grilled Palamós prawns 200gr.*

**26,00 €**

Almejas al natural o al vapor 200gr.

*Cloïsses al natural o al vapor 200gr.*

*Raw clams or steamed clams 200gr.*

**14,00 €**

Almejas a la marinera o a la pimienta 200gr.

*Cloïsses a la marinera o al pebre 200gr.*

*Clams à la marinère or pepper clams 200gr.*

**14,50 €**

Quisquillas rebozadas, a la plancha o cocidas

*Gambetes panxudes arrebossades, a la planxa o bollides*

*Battered, grilled or boiled shrimps*

**18,00 €**

Chipirones rebozados o a la plancha

*Calamarsons arrebossats o a la planxa*

*Battered or grilled baby squids*

**18,00 €**

Chipirones salteados con verduritas

*Calamarsons saltats amb verduretes*

*Baby squids sautés with vegetables*

**20'00 €**

## ENTRANTES

Caracoles de mar

*Caragols de mar*  
*Whelks*  
*(Sea snails)*

**13,50 €**

Sepia a la plancha

*Sèpia a la planxa*  
*Grilled cuttlefish*

**12,00 €**

Sepia a la brutesca

*Sèpia a la brutesca*  
*Cuttenfish "brutesca"*

**13,00€**

Calamares a la romana o a la andaluza

*Calamars a la romana o a l'andalusa*  
*Battered dip-fried squid rings or Andalusian-style squid rings*

**15,00 €**

Mejillones al vapor

*Musclos al vapor*  
*Steamed mussels*

**9,00 €**

Mejillones a la pimienta o a la marinera

*Musclos al pebre o a la marinera*  
*Mussels with pepper sauce or à la marinière*

**10,00 €**

Navajas a la plancha

*Navalles a la planxa*  
*Grilled razor clams*

**13,00 €**

Cigalas a la plancha 200gr.

*Escamarlans a la planxa 200gr.*  
*Grilled crayfish 200gr.*

**24,00 €**

Ostras (unidad)

*Ostres (unitat)*  
*Oysters (per piece)*

**5,50 €**

“Espardenyes” (“llogos”) 150gr.

*Espardenyes 150gr.*  
*Espardenyes (sea cucumbers) 150gr.*

**28,00 €**

“Sepionet de la punxa”

*Sepionet de la punxa*  
*“Sepionet de la punxa” (pink cuttlefish)*

**16,00 €**

Pescaditos fritos

*Peixet fregit*  
*“Pescaditos fritos” (crispy deep-fried fish)*

**10,00 €**

Pulpo a la “gallega” con puré de patatas

*Polp a la “gallega” amb puré de creilles*  
*“Galician” Octopus with mashed potatoes*

**17,00 €**

Ortigas de mar

*Ortigues de mar*  
*Sea nettles*

**17,00 €**

Revuelto de Ortigas de mar

*Ous rements amb Ortigues de mar*  
*Sea nettles with scrambled eggs*

**18,00 €**

## ENTRANTES FRIOS

Ensalada verde

*Amanida verda*

*Green salad*

**9,00 €**

Ensalada de frutos secos con vinagreta de  
miel y mostaza

*Ensalada de fruites seques amb vinagreta de mel i mostassa*

*Dried fruit salad with honey mustard vinaigrette*

**12,00 €**

Ensalada con carpaccio de langostinos y vinagreta  
de piñones

*Amanida amb carpaccio de llagostins i vinagreta de pinyons*

*Salad with king prawn carpaccio with pine nuts  
vinaigrette dressing*

**18,00 €**

Carpaccio de bacalao macerado en aceite de oliva  
y parmesano

*Carpaccio d'abadejo macerat amb oli d'oliva i parmesà*

*Cod carpaccio marinated in olive oil and Parmesan cheese*

**11,50 €**

Ensalada con mermelada de tomate, queso feta y beicon

*Amanida amb mermelada de tomaquet, formatge feta i cansalada*

*Salad with tomato jam, feta cheese and bacón*

**12,00 €**

## SOPAS

Crema de langostinos con delicias de rape

*Crema de llagostins amb delícies de rap*

*King prawn cream soup with monkfish morsels*

**17,00 €**

Sopa de pescado y marisco

*Sopa de peix i marisc*

*Fish soup*

**12,00 €**

Salmorejo

*Salmorejo*

*(Cold cream made from tomatoes, bread, oil, garlic and vinegar)*

**9,00 €**

## ARROCES

(mínimo 2 personas)

Paella de mariscos

*Paella de mariscos*

*Seafood Paella*

**16,50 €**

Paella de verduras

*Paella de verdures*

*Vegetable Paella*

**13,00 €**

“Arrossejat” con “espardenyes” (“llongos”)

*Arrossejat amb espardenyes Arrosejat amb espardenyes*

*(a traditional rice with Mediterranean sea cucumbers)*

**22,00 €**

“Arrosejat”

*Arrossejat*

*Arrosejat (a traditional sautéed rice casserole)*

**11,00 €**

Arroz negro

*Arròs negre*

*Arròs negre (a typical Valencian rice dish cooked with squid ink)*

**11,00 €**

Arroz con rape y “sepionet”

*Arròs amb rap i sepionet*

*Rice with monkfish and baby cuttlefish*

**16,00 €**

Arroz caldoso marinero

*Arròs caldós mariner*

*Arròs caldós (rice in a savoury broth)*

**17,00 €**

Arroz con langosta (seco o caldoso) 250gr.

*Arròs amb llagosta (sec o caldós) 250gr.*

*Rice with Mediterranean lobster (cooked to a dry or broth consistency) 250gr.*

**27,00 €**

Arroz con bogavante (seco o caldoso)

*Arròs amb llamàntol (sec o caldós)*

*Rice with European lobster (cooked to a dry or broth consistency)*

**18,00€**

Arroz al cava

*Arròs amb cava*

*Rice cooked in Cava (Spanish sparkling wine)*

**15,00 €**

Arroz con ortigas

*Arròs amb ortigues*

*Rice with sea anemones*

**17,00 €**

Arroz ciego con costra

*Arròs cec amb crosta*

*Arroz ciego con costra (fish and seafood rice dish with all shells removed, covered with an egg, which provides a crust on the top)*

**18,00 €**

Arroz o “fideua” con caviar de erizo de mar

*Arròs o fideuà amb caviar d’eriçó de mar (capellanet)*

*Rice or fideuà (paella made with noodles) with sea urchin roe*

**17,00 €**

Fideuà

*Fideuà*

*Fideuà (Paella made with noodles)*

**11,00 €**

Fideua” negra con “sepionets

*Fideuà negra amb sepionets*

*Black Fideuà (Paella made with noodles) with baby cuttlefish*

**15,00 €**

Arroz con Ortigas y “espardenyas”

*Arròs amb Ortigues i Espardenyes*

*Rice with sea nettles and “espardenyas”*

**26,00 €**

## PESCADOS Y MARISCOS

Caldereta de langosta 250 grs.

*Caldereta de llagosta 250gr.*

*Mediterranean lobster casserole 250gr.*

**27,00 €**

Mariscada Bergantín

*Mariscada Bergantín*

*Bergantín seafood platter*

**50,00 €**

Parrillada de pescado

*Graellada de peix*

*Grilled fish platter*

**31,00 €**

Lenguado con nueces, a la naranja, o a la “meunière”

*Llenguado amb anous, amb taronja o a la “meunière”*

*Sole with walnuts, with orange sauce or sole meunière*

**17,00 €**

Lubina a la espalda o al horno con patatas

*Llobarro a la planxa o al forn amb patates*

*Grilled or baked sea bass with potatoes*

**20,00 €**

Lubina al “orio”

*Llobarro al “orio”*

*Sea Bass “Orio”*

**20,00 €**

Rape a la marinera o a la crema

*Rap a la marinera o a la crema*

*Monkfish à la marinière or with cream*

**18,50 €**

“Suquet” de rape

*Suquet de rap Suquet de rap*

*(monkfish casserole)*

**19,00**

Rodaballo a la plancha o al horno con patatas

*Rom a la planxa o al forn amb patates*

*Grilled or baked turbot with potatoes*

**23,00 €**

Dorada a la sal, al horno con patatas o a lá espalda

*Orada a la sal, al forn amb patates o a la espatlla*

*Gilt head bream in a salt crust or baked with potatoes or grilled*

**19,00 €**

Gallo de mar al horno o a la plancha

*Gall de mar al forn o a la planxa*

*Baked John dory or grilled*

**20,00 €**

“Suquet de peix” (min 2 p.) precio x p.

*Suquet de peix (min 2 p.) preu x p.*

*Suquet de peix (fish casserole) (2 persons minimum)*

**23,00 €**

Caldereta de langostinos de Vinaròs

*Caldereta de llagostins de Vinaròs*

*Vinaròs king prawns casserole*

**26,00 €**

## CARNES

### Entrecot a la plancha

*Entrecot a la planxa*

*Grilled entrecôte steak*

**18,00 €**

### Entrecot a la pimienta, roquefort, salsa de setas o mostaza

*Entrecot amb pebre, rocafort, salsa de bolets o mostaza*

*Entrecôte steak with pepper sauce, roquefort cheese sauce  
or mustard*

**18,50 €**

### Chuletas de cordero

*Costelles de corder*

*Lamb ribs*

**15,00 €**

### Chuletón 500g

*Costella de vedella 500g*

*T-bone steak 500g*

**22,00 €**

### Solomillo de ternera guarnecido o con salsa al gusto

*Filet de vedella amb guarnició o amb salsa al gust*

*Beef sirloin steak with accompaniment or with sauce  
(customer's choice)*

**20,00 €**



# CARTA

RESTAURANTE BERGANTÍN

## PARA LOS PEQUES

Macarrones a la boloñesa

*Macarrons a la boloñesa*

*Penne Bolognese*

8,00 €

Filete de pollo a la plancha con patatas fritas

*Filet de pollastre a la planxa amb patates fregides*

*Grilled chicken fillet with French fries*

8,00 €

Salchichas con patatas fritas

*Llonganisses amb patates fregides*

*Sausages with French fries*

8,00 €