



Los Platos Especiales
Gourmet Race

ENTREMESES

Mejillones al Pimentón. 14
Tarta de tomate & salmonetes de Moraira. 18
Crema caliente de Trufa y Setas. 16
Atún rojo marinado con soja, 19
mayonesa wasabi, jengibre fresco y chutney
de piña

PRINCIPALES
de mar y montaña

Tagliatelle con trufa y setas. 22
Estofado de Pulpo. 24
Risotto de Gambas al Azafrán. 19
Pastel de Pastor con romero. 18

POSTRES
de nuestro pastelero

Tarta caliente de Naranjas y su helado. 10
de vainilla de Veracruz
Queso Brie Trufado. 12
Panacotta de coco y mango. 8
Frutas al Sabayón de Moscatel de Teulada. 9

VINOS SELECCIONADOS
por Bodegas Vicente Gandia

COPA BOTELLA

Bobal Blanco by Pepe :Hidalgo	4	24
Bobal Negro Pepe Hidalgo	4	24
Bobal rosa by Pepe Hilario	4	24
Miracle brut Nature, Ca	4	21



Menú Tardor

Entrantes a compartir

COCA DE DACSA CON CARNE Y GUACAMOLE
SALMONETE DE NOGUERA CON MORCILLA DE DOMINGO AL
PERFUME DE NARANJA
MINI LONGANIZAS CON VERMUT DE TEULADA
MULLAOR DE PELLETA

Sorbete de la casa

Principal a escoger (1 por mesa)

PAELLA DE RAYA, COLIFLOR Y CEBOLLA
FIDEUÁ NEGRA CON SEPIÓNET
CALDOSO DE "CANANA I FAVETES"
GAZPACHO MARINERO

Postre

BISCUIT DE ALGARROBA, CHANTILLY Y FONDILLÓN

40€ p.p. Bebida no incluida

Tasca Moraira

APERITIVO DE LA CASA

ENTRADAS A ELEGIR

Pulpo de la lonja de Moraira guisado al
estilo Tasca
Ceviche fusión moraido-peruano

SORBETE DE LIMA Y MENTA

SEGUNDOS A ELEGIR

Pescado de temporada local a la plancha
Costillas all horno en salsa moscatel
*(todos los platos se acompañan con verduras de
la huerta y patatas al perejil)*

POSTRES

Brevas con reducción de moscatel y dulce
de caña sobre base de queso fresco

75 €

Tapas Canalla

Aperitiu:

Caldet de peix amb un toc de casalla

Per a picar:

Mil fulles de espencat i melva

Bonito escabexat

Polpet guisaet de la llotja de Moraira

Pilota de sepià i gamba

Figatell amb dolçet de figa

All i pebre de mollet

Dolçet:

Torrija de orxata amb gelat de fartó

Preu: 45€

DEL 29 DE SETEMBRE FINS AL
8 D'OCTUBRE



★★★★★
**GOURMET
WEEK**
TEULADA | MORAIRA
— 2023 —

Menú del 29 de Setembre 2023

Le Dauphin
Restaurant
Gourmet Race

Tapita Gourmet Race...

Carpaccio de Vitiras sobre Mesclum exòtic
Aceite de Olivas Negras y Anchoa...

Lasaña de Salmon con Piel Crujiente, iori
Risotto del Mar con Pulpo Seco...

Sorbete de QRGIN...

Espalda de Rodaballo al Horno "Persilade"
Salsa Pil Pil Extra Virgen...

Combinación de Crema de Irish Coffee y
Mousse de Mascarpone...

Precio: 71,90 €

EL RES TAUR ANTE
MENÚ
DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

Tempura de Calamar de Moraira
salpicada con Mojo del Chef

Emulsión de Puerro & Pera
al toque de Azafrán

Timbal vegetal de temporada
& Ternera ahumada

Sorbete de limón al cava

PRINCIPALES

Risotto a la parmesana con crujiente de Bacalao

Pastel de jarrete de Buey al Pedro Ximenez

POSTRE

Manzana confitada a la Sidra natural macerada en canela

Vinos de Vicente Gandia

P.P. 70 € iva inc.

Tasca 42

Gourmet race

ENTRANTES A CENTRO DE MESA

Pan ali oli y sobrasada marinera

Ensaladilla con gamba cristal

Pulpo a la cerveza con parmentier

Pelota de puchero

SEGUNDO (A ELEGIR)

Pescado del día de Moraira
secretro ibérico con salsa yakiniku de papaya

POSTRE

Crumble con nísperos confitados de Callosa
y crema pastelera

42€

*Bebidas no incluidas



RESTAURANTE

ENTRANTES

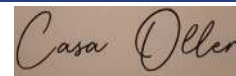
- Carpaccio de tomates, cogollos en vinagreta de rúcula, oliva y anchoas.
- Alcachofas confitadas, velo de jamón ibérico y emulsión de yemas.
- Fritura de pescaditos y calamares.

SEGUNDOS A ELEGIR:

1. Merluza pintxo gratinado con alioli pataticas, especiales y pisto manchego.
2. Codillo asado crocante, trinchat de patatas, col, panceta tostada y salsa perigod.

POSTRE

Cheescake com frambuesa liofilizada y gelle de fresas.



ENTRANTES

Zamburiña al Josper con caviaroli.
Patata brava hojaldrada.
Bocadito stick tartar.

SEGUNDOS A ELEGIR:

1. Salmón al Josper con salteado de verduras kimpira.
2. Carrillera de ternera con parmentier trufada.

POSTRE

Brownie con helado de vainilla y
confitura de frutos rojos.

Organitza:



Col·labora:



Restaurante Vespaz

1r plato: Vitello tonato o carpaccio de buey
2o plato a elegir: Pizza calzone o Pasta carbonara
Postre: Tiramisu
Con una copa de cava incluido
Precio por persona 35€



Restaurante El Chamizo

Canapé d bienvenida - Tabla variada de quesos
1er plato: Crema d verduras con picatostes
2º plato a elegir:
1. Lomos d Merluza con salsa d champagne gambas y mejillones
2. Pollo relleno de espinacas con creme fraiche
Postre: Torrija artesana con helado de leche merengada
1 bebida y café incluidos
Precio por persona 45€



1. Rest. SAND (Hotel boutique La Sort)
2. Rest. VESPAZ
3. Rest. CLUB NÁUTICO
4. TASCA MORAIRA
5. TAPAS CANALLA
6. Rest. CASA MAÑET
7. Rest. LE DEUPHIN
8. Rest OLEA (BY SERAWA HOTEL)
9. TASCA 42
10. Rest. EL CHAMIZO
11. Rest. HOTEL SWISS
12. Rest CASA OLLER

