



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
- FIDEUÀ NEGRA CON SEPIONET
- 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 escabtxat
- 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€

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

Olea

by SERAWA

APERITIVO

Col lombarda, Pera caramelizada y crujiente de coca

ENTRANTES

- Buñelito de Bacalao al PilPil
- Rollito de boquerón, espinaca y queso de la terreta.
- Caballa a la llama macerada en aceite de salazón, alcaparras, cebolleta de nuestra huerta y confitura de aceituna negra de Juanjo

PRINCIPALES (A ELEGIR)

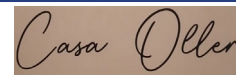
Corvina a la brasa con salsa de Tapioca y puré de Calabaza y almendra

Carrilleras guisadas con Moscatel y setas
Arroz de salmonete con espárragos triguieris de nuestra huerta.

POSTRE

Torrija de calabaza y naranja con helado de leche merengada

45€ (bebida no incluida)



ENTRANTES

- Zamburiña al Jospser con caviaroli.
- Patata brava hojaldrada.
- Bocadito stick tartar.

SEGUNDOS A ELEGIR:

- Salmón al Jospser con salteado de verduras kimpira.
- Carrillera de ternera con parmentier trufada.

POSTRE

Brownie con helado de vainilla y confitura de frutos rojos.

VOM 29. SEPTEMBER BIS ZUM
8. OKTOBER



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

semana del 29 de Septiembre 2023

Le Dauphin
Restaurant
Menú Gourmet Race

Tapita Gourmet Race...

Carpaccio de Vieiras sobre Mesclum exótico
Aceite de Olivas Negras y Anchoa...

Lasaña de Salmón 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 €



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:

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

POSTRE

Cheescake com frambuesa liofilizada y gelle de fresas.



Organisiert von:

In Zusammenarbeit mit:



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
2° 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

