

Tradición e Innovación

En **La Sirena** puedes elegir una cocina sencilla, histórica y costumbrista, apoyada en magníficos productos y con especial acento en las delicias que el mar nos ofrece.

Y también nuestra cocina más actual, creativa, de autor, con exquisitas combinaciones y nuevos ingredientes, plena de delicadeza y sutileza.

Cocina realizada con esmero, con carácter y sensatez.

Sea cual sea tu elección, esperamos que la disfrutes. Gracias por tu confianza.

Los Mariscos

Quisquillas (100 gr.)	15,40	Cigalas a la plancha (100gr.)	15,40
Cigalas (100 gr.)	15,40	Cañiñas (100 gr.)	5,30
Gambas blancas	15,40	Nécoras (100 gr.)	6,00
Langostinos de Vinaroz (100 gr.)	13,20	Almejas de Carril (100 gr.)	13,20
Gambas rojas hervidas (100gr.)	15,40	Ostras especiales (unidad)	3,85
Gambas rojas a la plancha (100gr.)	16,50	Buey de Mar (100gr.)	4,20

Para compartir

½ rac.

Jamón ibérico de bellota reserva (100 gr.)	13,20	19,80
Surtido de croquetas de jamón, de bacalao y de gambas	5,80	9,50
Nuestra clásica ensaladilla de merluza	8,40	12,80
Chipirones salteados con verduritas, germinado de soja y sobrasada	10,60	15,40
Almejas finas a la marinera	13,20	18,70
Mejillones valencianos en escabeche agridulce y cuajada de coliflor	8,80	13,20
Terrina de foie grás de pato , compota de manzana y chutney de plátano	10,60	15,00
Rollitos de sepia y gambas , yogurt de pimiento, polvo de aceite de oliva	13,20	19,30
Cocochas de merluza a la romana o al pil-pil (140 gr.)	18,00	27,50

Individuales

Berenjena gratinada rellena de atún y gambas	10,60
Tartar de atún , carbón de aceitunas, yogur de wasabi y curry verde	15,00
Alcachofa rellena de foie-grás de pato , gratinada y crema de boletus	8,20
Vieira asada con mirepoix de hortalizas y vinagretas de cítricos	5,40
Ensalada de tomate raf con salazones y ahumados, vinagreta de frutos secos	14,00
Ensalada de lechugas y espinacas con langostinos, vinagreta de mostaza	18,40
Ensalada de mezclun, jamón de pato y queso fresco de cabra	14,00
Crema de nécoras y picadita de quisquillas	6,00
Pasta fresca con crema de gambas y setas	12,80
Angulas frescas de delta del Ebro al ajillo (100gr.)	110,00

Menú Mediterráneo

Bocaditos de merluza crujientes y alioli de limón

Chipirones salteados con verduritas, germinado de soja y sobrasada

Ensalada de tomate raf con salazones y ahumados, vinagreta de frutos secos

Atún en costra de especias con hortalizas y emulsión de apio

Arroz a banda con gambitas

Profiteroles con chocolate ó sorbete de limón al cava

Café o infusiones

Para todos los comensales de la mesa. Precio por comensal: 30,00 €

Los arroces

Arroz a banda con gambitas	14,00	Paella de mariscos	20,50
Arroz con verduras y atún	14,00	Fideuá	20,50
Arroz con rape y gambas	18,00	Arroz meloso del señoret	18,50

Los pescados

Dorada a la espalda, en rustidera o a la sal	15,40
Migas de bacalao , salsa de tomate especiado y tortitas de cebolla	15,40
Bacalao confitado en aceite de oliva sobre crema de tomate asado	17,60
Atún rojo , tabulé de hortalizas, arena de arroz negro, salsa de lima	18,50
Merluza , escabeche de miel, kataifi y compota ligera de zanahoria	18,50
Rape a la cazuela con verduras y gambitas	19,50
Lenguado a filetes con puerros braseados, hojas y salsa de mandarina	21,50
Salmonete , regaliz, menta, parmesano y Alioli de ajo negro	21,50
Suquet de pescados de roca y cigalitas	24,20
Lubina salvaje a la sal, al horno o a la bilbaína (según peso, kg.)	56,20

Las carnes

Carrillera de ternera en su jugo, tatén de patata y cebollitas glaseadas	16,00
Chuletillas de cabrito asadas o con ajetes	17,20
Solomillo de ternera a tacos con ajos tiernos y patatas al montón	18,20
Paletilla de cabrito asada en su jugo con toque de brasas y papas al romero	21,50
Solomillo de ternera al Oporto con foie-gràs y patatitas nuevas	26,40

Menú gourmet

Degustación de 3 aliolis y pan de cristal

Mejillones valencianos en escabeche agridulce y cuajada de coliflor

Tartar de atún, carbón de aceitunas, crema de wasabi y curry verde

Rollitos de sepia y gambas, yogurt de pimientos asados, polvo de aceite de oliva

Merluza en escabeche de miel, kataifi y compota ligera de zanahoria

Carrillera de ternera en su jugo, tatén de patata y cebollitas glaseadas

Copita de helado de café con chocolate y crocant de avellanas

Café e infusiones

Para todos los comensales de la mesa. Precio por comensal: 42,00 €

Menú degustación

Ampliamos nuestro menú gourmet con:

Mármol de mariscos, esencia de caviar, reducción de balsámico blanco

Salmonete, regaliz, menta, parmesano y Alioli de ajo negro

Carpaccio dulce de piña a la pimienta de Jamaica

Borrachito de almendra con sorbete cremoso de té negro

Para todos los comensales de la mesa. Precio por comensal: 60,00 €

Servicio de pan y degustación de aliolis con pan de cristal: 2,80 €

Precios 10% IVA no incluido