

TAPAS

BRAVAS	6,80 €
Spicy chips, Frites piquantes	
SARDINAS	10,50 €
Grilled sardines, Sardines grillées	
BOQUERONES FRITOS	10,95 €
Fried anchovies, Anchois frites	
CALAMARET	10,95 €
Fried small squid, Petits calamars frits	
CALAMAR A LA ANDALUZA	10,95 €
Fried squid rings, Anneaux de calmars frits	
PULPO A LA PLANCHA	16,90 €
Grilled octopus, Poulpe grillé	
GAMBAS	18,40 €
Grilled prawns, Crevettes grillées	
CIGALAS	18,40 €
Norway lobsters, Langoustines de la Norvège	
CABALLA EN VINAGRE	8,90 €
Mackerel in vinegar, Maquereau à la vinaigrette	
SEPIA / Cuttlefish, Seiche	11,95 €
CROQUETAS DE RABO TORO	9,95 €
Oxtail croquettes, Croquettes de boeuf	
ORTIGUILLA DE MAR REBOZADA	10,50 €
Fried sea anemones, Anémones de mer frittées	
CALAMAR A LA PLANCHA / Grilled squid	17,40 €

PAN

PAN (por persona)	0,95 €
Bread (per person), Pain (par personne)	
PAN SIN GLUTEN (por persona)	1,60 €
Gluten free bread, Pain sans gluten	
ALL I OLI (por persona)	0,95€
(Per person), (Par personne)	

ENSALADAS

ENSALADA SUR	13,50 €
Mix de lechugas, fruta, frutos secos, quesos y salsa de yogur Lettuce mix, fruit, nuts, cheeses and yoghurt sauce	
ENSALADA MIXTA	9,90 €
Lechuga, tomate, cebolla, espárrago, atún, aceitunas, maiz, zanahoria y lombarda Lettuce, tomato, onion, asparagus, tuna, olives, corn, carrot and red cabbage	

ENSALADA DEL TERRENO	9,90 €
Tomate, cebolla tierna, encurtidos, salazones, aceitunas e hinojo marino Tomato, spring onion, pickles, salted fish, olives and sea fennel	

ENSALADA DE TOMATE Y ATÚN	9,90 €
Tuna and tomato, Tomate avec du ton	

TOMATE DE LA HUERTA DEL TIO XIMO (temp.)	9,50 €
Ecological tomato (seasonal), Écologique tomate (saisonnier)	

ENTRANTES

MELÓN CON JAMÓN	10,50 €
Melon with ham, Melon au jambon	

PASTEL DE PUERROS CON SALSAS ROQUEFORT	10,90 €
Leek pudding with roquefort sauce Gateau de poireaux au roquefort sauce	

SPAGUETTI BOLOÑESA	8,95 €
---------------------------	---------------

SALAZONES CASEROS (Anchoas y melva)	11,90 €
Salted fish, Poisson salé	

PESCADOS

ATÚN	19,50 €
Tuna, Thon	

VENTRESCA DE ATÚN	21,90 €
Tuna belly	

DORADA	16,90 €
Sea bream, Daurade	

CRUET GRANADELLA (Por encargo)	22,50 €
Made on request, Il faut commander	

CORVINA_ Croaker, Courbine	19,90 €
-----------------------------------	----------------

LUBINA_ Sea bass	19,90 €
-------------------------	----------------

Se preparan mariscadas especiales por encargo, según mercado

CARNES

ENTRECOT	19,50 €
Entrecote, Entrecôte	

PECHUGA DE POLLO CON SALSAS DE CHAMPIÑONES	12,50 €
Chicken breast with mushroom sauce, Filet de poulet aux champignons	

SOLOMILLO IBÉRICO AL OPORTO	17,50 €
Sirloin with Oporto wine sauce, Filet iberique au Porto	

NUGGETS DE POLLO	9,50€
-------------------------	--------------

PAELLAS Y ARROCES

(por encargo, min. 2 personas)
(made on request, min. 2 people)

A partir de 8 personas se permitirán máximo dos tipos de arroz por mesa, según disponibilidad de cocina.

For 8 people maximum, of two types of rice are allowed per table, according to kitchen availability.

PAELLA DE VERDURAS	15,90 €/p.p
Vegetable paella	

PAELLA VALENCIANA	16,90 €/p.p
Valencian paella (Meat and vegetables)	

PAELLA MIXTA	18,90 €/p.p
Mixed paella (Meat, seafood and vegetables)	

PAELLA MARISCO	18,50 €/p.p
Seafood paella	

ARROZ "DEL SENYORET"	17,90 €/p.p
(Peeled seafood with squid and cuttlefish)	

ARROZ A BANDA	16,50 €/p.p
"A banda" rice (with cuttlefish)	

ARROZ NEGRO	16,50 €/p.p
Black rice (rice with cuttlefish and ink)	

ARROZ MELOSO DE PULPO Y VERDURITAS	19,90€/p.p
Rice with broth, octopus and vegetables	

ARROZ MELOSO DE CIGALA, CON BOLETUS, VERDURAS DE TEMPORADA	22,90€/p.p
Rice with broth, Norway lobster and seasonal vegetables	

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE Y BOLETUS	23,50€/p.p
Rice with broth, lobster and boletus	

ARROZ MELOSO DEL SENYORET	19,50 €/p.p
Rice with broth, "del Senyoret"	

FIDEUÀ CLÁSICA	16,50 €/p.p
Classic "fideuà"	

FIDEUÀ DE MARISCO	18,50 €/p.p
Seafood "fideuà"	

FIDEUÀ NEGRA	16,50 €/p.p
Black "fideuà" (with ink)	

FIDEUÀ NEGRA CON MUSELINA DE ALL I OLI Y PARMESANO	18,90 €/p.p
Black "fideuà" with muslin of allioli and parmesano cheese	

RESTAURANTE

SUR

Cala Granadella

Tel. 96 577 16 12



Mejor restaurante sin gluten de la Comunidad Valenciana 2017 y 2018 según ACECOVA

POSTRES CASEROS

HELADO DE TURRÓN	6,70 €
Nougat ice cream, Glace au nougat	
MOUSSE DE UVA DE MOSCATEL	6,70 €
MoscateL mousse, Mousse au moscateL	
PERFECTO DE HIGOS	6,70 €
Figs ice cream, Glace au figues	
MOUSSE DE CALABAZA	6,70 €
Pumpkin mousse, Mousse de potiron	
TARTA DE QUESO CON MERMELADA DE ARÁNDANOS	6,70 €
Cheese cake with cranberry jam, Gâteau au fromage avec confiture de airelles	
MOUSSE DE TRES CHOCOLATES	6,70 €
Three chocolate mousse, Gâteau au trois chocolate	
FRUTA DE TEMPORADA	5,50 €
Seasonal fruit	

Si tiene alguna intolerancia o alergia, consúltenos y le atenderemos encantados.
If you have any intolerance or allergy, contact us and we will be glad to attend you.

VINOS / WINES

BLANCOS NACIONALES

VINO DE LA CASA	10,90 €
MARINA ALTA D.O. ALICANTE_(MoscateL de Alejandria)	16,90 €
CASTA DIVA D.O. ALICANTE_(MoscateL seco Romano)	16,90 €
ENRIQUE MENDOZA D.O. ALICANTE_(Chardonnay)	17,90 €
IMPROPTU D.O. UTIEL REQUENA_(Sauvignon Blanc)	23,90 €
JOSE PARIENTE D.O. RUEDA_(Verdejo)	18,50 €
MONTE PEDROSO D.O. RUEDA_(Verdejo)	17,90 €
BELONDRADE Y LURTON D.O. RUEDA_(Verdejo)	37,00 €
GRIFO D.O. LANZAROTE_(Malvasia)	16,90 €
VIÑA MARI (CRZ. EN MAR) D.O. ALICANTE_(Chardonnay)	89,00 €
ENATE 234 D.O. SOMONTANO_(Chardonnay)	18,90 €
LOURO D.O. VALDEORRAS_(Godello y Treixadura)	23,50 €
DESCONCIERTO D.O. RIAS BAIXAS_(Albariño)	19,90 €
VIÑAS DEL VERO D.O. SOMONTANO_(Gewürztraminer)	18,90 €
PAZO SEÑORANS D.O. RIAS BAIXAS_(Albariño)	19,80 €
MARTIN CODAX "GALLEICIA" D.O. RIAS BAIXAS_ Albariño	
Sobremadurado con Alto Porcentaje de Botritis Noble	52,00 €
MARTIN CODAX D.O. RIAS BAIXAS_(Albariño Sobre Lias)	24,90 €
PAZO BAION D.O. RIAS BAIXAS_(Albariño)	24,90 €
LA CONQUERIA, LES BRUGUERES	
D.O. PRIORAT_(Garnacha Blanca)	19,80 €
CARLOS VILLANUEVA D.O. RIBEIRO	16,90 €

TARIMA MEDITERRÁNEO D.O. ALICANTE (MoscateL y merseguera, afrutado sin azucar residual añadido)	16,50 €
NODUS_ (Chardonnay)	17,80 €
MONTEPEDROSO ENOTECA_ (Verdejo) (elaborado solo en años excepcionales, criado 18 meses sobre lias en ovoides)	36,90€
MARTIN CODAX VINDEL	
D.O. RIAS BAIXAS_(Lias con crianza en madera)	39,00€
CHIVITE LAS FINCAS BLANCO_2 Garnachas (Vino de la tierra 3 riberas)	22,90€
GRAN BAZÁN VEIGALOBOS_	
CRIOFERMENTACIÓN (Albariño)	32,00€

BLANCOS INTERNACIONALES

LEON BEYER ALEMANIA_ (Riesling)	26,00 €
BARON DE L FRANCIA 2012_ (Appellation Pouilly Fumé Contrôlée)	85,50 €
GRAND REGNANRD CHABLIS FRANCIA_ (Chardonnay)	42,00 €
DISZNÓKÓ TOKAJI HUNGRIA_ (Dry Furmint Sec)	18,90 €
LOUIS LATOUR ARDECHE CHARDONNAY 2015	21,00 €

ROSADOS NACIONALES

VINO DE LA CASA	10,90 €
ENATE D.O. SOMONTANO_(Cabernet Sauvignon)	15,90 €
SANTA DIGNA D.O. CHILE_(Cabernet Sauvignon)	15,80 €
IMPROMTU ROSÉ D.O. UTIEL REQUENA_ (Bodegas Hispano Suizas)	23,50 €
CUATRO PASOS MENCIA D.O. BIERZO	15,90 €

ROSADOS INTERNACIONALES

LES DOMAINES BY OTT_ FRANCIA	23,90 €
CHATEAU DE SELLE_ FRANCIA	43,00 €
MATHILDE GARNACHA NEGRA_ AUSTRALIA	19,90 €

CAVAS

JUVE CAMPS D.O. CAVA ROSE	19,50 €
JUVE CAMPS PURPURE D.O. CAVA	19,50 €
JUVE VAMPS MILLESSIME	
D.O. CAVA BRUT MILLESSIME	28,90 €
TANTUM ERGO D.O. CAVA BRUT NATURE	29,90 €
TANTUM ERGO D.O. CAVA ROSADO_(Pinord Noir)	29,90 €
KRIPTA D.O. CAVA BRUT NATURE	79,00 €

CHAMPAGNE

MOET CHANDON FRANCIA	58,00 €
LOUIS ROEDERER FRANCIA	82,00 €
LOUIS ROEDERER ROSE FRANCIA	89,00 €

TINTO

VINO TINTO DE LA CASA	12,90 €
ENRIQUE MENDOZA D.O. ALICANTE_ (Cabernet Sauvignon y Syrah)	19,50 €
SANTA ROSA D.O. ALICANTE_ (Cabernet Sauvignon, Merlot y Syrah)	34,50 €
CARMELO RODERO 9 MESES	
D.O. RIBERA DEL DUERO_(Tempranillo)	19,50 €
CARRAMIMBRE CRIANZA D.O. R. DEL DUERO	19,50 €
CAMINS "ALVARO PALACIO" D.O. PRIORAT_ (Cabernet Sauvignon, Cariñena, Garnacha y Syrah)	27,00 €
PAGO DE LOS CAPELLANES JOVEN	
D.O. RIBERA DEL DUERO_(Tempranillo)	21,00 €
PAGO CARRAOVEJAS CRIANZA	
D.O. RIBERA DEL DUERO_(Tempranillo)	36,00 €
AALTO CRIANZA D.O. RIBERA DEL DUERO_(Tempranillo)	43,00 €
ALION D.O. RIBERA DEL DUERO_(Tempranillo)	79,00 €
VEGA SICILIA D.O. RIBERA DEL DUERO_(Tempranillo)	250,00 €
RODA I RESERVA D.O. RIOJA_(Tempranillo)	39,90 €
DOMINIO DEL BENDITO EL TITAN (PIE FRANCO)	
D.O. TORO_(Tinta de Toro)	59,00 €
MAURO VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA LEÓN (Syrah y Tempranillo)	39,90 €
DOMINIO DEL BENDITO "EL PRIMER PASO" D.O. TORO	19,00 €
VIÑA BUJANDA DO RIOJA CRIANZA	17,50 €
ONDARRE DO RIOJA CRIANZA	18,50 €

RESTAURANTE

SUR

Cala Granadella

Tel. 96 577 16 12



Mejor restaurante sin gluten de la Comunidad Valenciana 2017 y 2018 según ACECOVA