

## CARTA "CA RAFEL"



### TAPAS Y ENTRANTES

1. Carpaccio de pera con virutas de foie de pato y pan de pasas	19'50€
2. Fritura de verduras de la huerta	9€
3. Crujiente de gambas	12€
4. Calamar fresco a la plancha o a la romana	S. mercado
5. Croquetas caseras	9€
6. Pericana (pimientos secos, bacalao y ajos, asado al horno)	12€
7. Queso de cabra frito, acompañado de mermelada o salsa de quesos	9'50€
8. Jamón Ibérico de bellota	18€
9. Bolets de xop (Boletus de chopo)	12€
10. Crujiente de espinacas y gamba al horno, con crema de cuatro quesos	3'60€/u
11. Hojaldre de boletus variados con queso gratinado	2'50€/u
12. Pollo albardado con crema de cuatro quesos	8€
13. Boquerones rellenos	9€
14. Minxos a la paleta (por encargo)	2'50€/u
15. Ensalada de la casa	9€
16. Sopa de pollo	5'5€

### ARROCES Y OLLETAS

1. Olleta de blat (plato típico de la montaña alicantina, a base de alubias, cardos, verduras, carne de cerdo y trigo picado)	12€
2. Arroz caldoso con alubias, cardos y nabo (plato típico de la montaña alicantina)	12€
3. Arroz de bogavante, caldoso o en paella	18€
4. Paella de gambas, chopitos y ajos tiernos	14€
5. Arroz a banda	12€
6. Arroz negro	12€
7. Arroz de primavera (costillas y verdura)	13€
8. Arroz al horno (plato típico de la montaña alicantina)	12'50€
9. Arroz con costra	13€
10. Paella de verduras	12€
11. Pelotas de harina de maíz con olleta (por encargo) (plato típico de la montaña alicantina)	12€

\*Los precios de los arroces son por persona mesa

\*Los arroces son mínimo para 2 personas, con un máximo de 2 arroces por

## *CARNES*

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Chuletas de cordero  | 14'50€ |
| 2. Chuletillas de cabrito fritas con ajos tiernos                     | 16€    |
| 3. Chuletón de vaca gallega (450-500g)                                | 21€    |
| 4. Solomillo de vaca gallega (Salsa de pimienta, roquefort o boletus) | 21€    |
| 5. Solomillo de vaca gallega a la plancha                             | 19€    |
| 6. Medallones de solomillo de cerdo a la naranja, o al Barón d'or     | 13'50€ |
| 7. Paletilla de cordero lechal al horno                               | 21'50€ |
| 8. Pechuga de pollo a la plancha o al Barón d'or                      | 10€    |

## *PESCADOS*

- |   |     |
|---|-----|
| 1. Ventresca de atún frita con ajos tiernos | 18€ |
| 2. Dorada                                   | 14€ |
| 3. Bacalao con salsa de pimientos           | 17€ |



@carafelbenimantell



@carafelbenimantell

IVA Incluido

## TAPAS

1. Pear carpaccio with foie gras and raisin bread	19'50€
2. Fried country vegetable	9€
3. Crispy prawns	12€
4. Grilled fresh squid or a la romana	Dep. market
5. Home made croquettes	9€
6. Pericana (dry peppers, garlic and cod, roasted in the oven)	12€
7. Fried goat cheese with marmalade	9'50€
8. Iberian ham	18€
9. Black poplar mushrooms sauteed	12€
10. Crispy spinach and prawn with four cheese sauce	3'60€/u
11. Mushrooms pasty	2'50€/u
12. Chicken wrapped in bacon, with a four cheese sauce	8€
13. Stuffed anchovy	9€
12. Minxos of vegetable from the grill (pre-ordered)	2'50€/u
13. Home salad	9€
15. Chicken soup	5'50€

## RICES AND POTAGES

1. Olleta de blat (dish with beans, thistles, vegetables, pork and wheat) (typical dish of the Alicante's mountain)	12€
2. Juicy rice with beans, thistles, vegetables and pork (typical dish of the Alicante's mountain)	12€
3. Lobster rice, juicy rice or in paella	18€
4. Paella with prawns, small squid and young garlic	14€
5. Rice a banda	12€
6. Black rice	12€
7. Paella with pork ribs and vegetables	13€
8. Rice in oven (sausage and pork ribs)	12'50€
9. Rice with crust (with egg batter oven)	13€
10. Vegetables paella	12€
11. Balls of cornmeal (pre-ordered) (typical dish of the Alicante's mountain)	12€

\* Rice prices are per person

\* The rices are minimum for 2 people, with a maximum of 2 rices per table



@carafelbenimantell



@carafelbenimantell

IVA Incluido

## MEATS

- |   |        |
|---|--------|
| 1. Lamb chops   | 14'50€ |
| 2. Fried young goat chops with young garlic                       | 16€    |
| 3. Ox chop (450-500g)   | 21€    |
| 4. Sirloin steak (Pepper, Roquefort or Mushrooms sauce)           | 21€    |
| 5. Grilled sirloin steak  | 19€    |
| 6. Pork sirloin medallions with orange sauce, or Barón d'or sauce | 13'50€ |
| 7. Roasted lamb shoulder (sheep breeding)                         | 21'50€ |
| 8. Grilled chicken breast or with Barón d'or sauce                | 10€    |

## FISH

- |                                       |     |
|---------------------------------------|-----|
| 1. Fried tuna belly with young garlic | 18€ |
| 2. Gilded fish                        | 14€ |
| 3. Cod with pepper sauce              | 17€ |



## *ENTRÉES ET TAPAS*

1. Carpaccio de poires aux copeaux de foie de canard et pain aux raisins	19'50€
2. Friture du potager (variétés de légumes)	9€
3. Beignets de crevettes (feuille de pâte à ravioli chinois)	12€
4. Calmar grillés ou romaine	Dép. marché
5. Croquettes maison variées	9€
6. Pericana (poivrons secs, morue, et ail au four)	12€
7. Fromage de chèvre frais frit avec mermelade	9'50€
8. Jambon cru Ibérique	18€
9. Bolets de xop (chanterelles peuplier)	12€
10. Craquant des épinards et sa crème de 4 fromages	3'60€/u
11. Pâte feuilletée rempli de champignons assortis	2'50€/u
12. Poulet roulé au bacon, à la crème de quatre fromages	8€
13. Anchois farcis	9€
14. Minchos d'un légume au grill (par commande)	2'50€/u
15. Salade maison	9€
16. Soupe de poulet	5'50€

## *RIZ ET "OLLETAS" (POTAGES)*

1. "Olleta de blat" (potage typique de la montagne d'Alicante, composé de flageolets, cardons, légumes verts, viande de porc, et blé trituré)	12€
2. "Arròs caldos amb fesols, penques i naps" (riz moelleux au jus de légumes, cardons, navets, flageolets et viande de porc)	12€
3. Riz au homard, bouillon ou paella	18€
4. Paella de crevettes, petits calmars et ail tendre	14€
5. Arroz a banda (paella au jus de poissons et petits calmars)	12€
6. Arroz negro (paella de riz teinté par l'encre de la seiche)	12€
7. Arroz de printemps (de côtelettes de porc et légumes)	13€
8. Riz au four	12'50€
9. Arroz con costra (riz cuit au four recouvert d'oeufs)	13€
10. Paella de légumes	12€
11. Une balle de farine de maïs (par commande)	12€

\*Les prix du riz sont par personne

\* Les riz sont minimum pour 2 personnes, avec un maximum de 2 riz par table



@carafelbenimantell



@carafelbenimantell

IVA Incluido

## *VIANDES*

- |  |        |
|--|--------|
| 1. Côtelettes de d'agnea grillées  | 14'50€ |
| 2. Petit côtelettes de chevreau frites aux ails tendres                        | 16€    |
| 3. Côte de boeuf galicien (450-500g)   | 21€    |
| 4. Filet de boeuf (au poivre, roquefort, sauce au champignon sauvage peuplier) | 21€    |
| 5. Filet de boeuf grillé   | 19€    |
| 6. Médailles de porc a l'orange, ou a la sauce "Barón d'or"                    | 13'50€ |
| 7. Épaule d'agneau au four (évelage)   | 21'50€ |
| 8. Poitrine de poulet grillé ou "Barón d'or"                                   | 10€    |

## *POISSÓN*

- |                                      |     |
|--------------------------------------|-----|
| 1. Ventre de thon frit à l'ail jeune | 18€ |
| 2. Dorée                             | 14€ |
| 3. Morue à la sauce au poivre        | 17€ |



@carafelbenimantell



@carafelbenimantell

IVA Incluido

 *POSTRES CASEROS*

- |   |          |
|---|----------|
| 1. Rollo de huevo con crema de vainilla             | 4'50€    |
| 2. Flan de chocolate y avellanas                    | 4€       |
| 3. Flan de café                                     | 4€       |
| 4. Flan de huevo                                    | 3'50€    |
| 5. Tarta de chocolate                               | 4'50€    |
| 6. Tarta de higos                                   | 4'50€    |
| 7. Tarta de zanahoria y nueces, con crema de queso  | 4'50€    |
| 8. Bola de helado                                   | 2€/bola  |
| 9. Selección de postres caseros (mínimo 2 personas) | 5€/pers. |

 *HOMEMADE DESSERTS*

- |   |           |
|---|-----------|
| 1. Egg roll with vanilla cream                          | 4'50€     |
| 2. Chocolate and hazelnut flan                          | 4€        |
| 3. Coffee flan  | 4€        |
| 4. Egg flan   | 3'50€     |
| 5. Chocolate cake                                       | 4'50€     |
| 6. Fig cake   | 4'50€     |
| 7. Carrot cake  | 4'50€     |
| 8. Ice cream ball                                       | 2€/ball   |
| 9. Selection of homemade desserts (minimum two persons) | 5€/people |

 *DESSERTS FAITS MAISON*

- |  |          |
|--|----------|
| 1. Egg-roll avec de la crème vanille               | 4'50€    |
| 2. Flan au chocolat et aux noisettes               | 4€       |
| 3. Flan de café                                    | 4€       |
| 4. Flan aux œufs                                   | 3'50€    |
| 5. Gâteau au chocolat                              | 4'50€    |
| 6. Figs gâteau                                     | 4'50€    |
| 7. Gâteau au carottes                              | 4'50€    |
| 8. Crème gracée mixte balle                        | 2€/balle |
| 9. Sélection des desserts faits maison (pour mi.2) | 5€/pers. |

## CARTA VINOS

### Denominación de origen “Alicante”

#### ENRIQUE MENDOZA

❖ Merlot-Monastrell	14'50€
❖ Cabernet Sauvignon-monastrell	14'50€
❖ Pinot noir	14'50€
❖ Santa Rosa Reserva	32€
❖ Estrecho Monastrell	32€
❖ Las Quebradas Monastrell	32€
❖ Casa Agrícola	21€

#### SIERRA SALINAS

❖ Puerto Salinas	19€
❖ Mo Salinas Monastrell	13'50€

#### EL PINÓS

❖ Tarima monastrell	13'50€
❖ Tarima Hill	19€
❖ El Sequé	32€
❖ Tarima Hill 3/8	9'50€

#### GORGA

❖ Gurgu barrica	13'50€
❖ Gurgu selección	18€

#### VINS DEL COMTAT

❖ Montcabrer	29'50€
❖ Penya Cadiella selecció	18€

#### VINS DE L'AITANA

❖ Mas de Sella (Ecológico)	24€
❖ Mas de Sella “Carreró”	36'50€
❖ Mas de Sella “Sinto Centella”	36'50€
❖ Torre d'en mig	13'50€
❖ Vino de la casa	11€





## DENOMINACIÓN DE ORIGEN “VALENCIA”

❖ Les Alcusses	19€
❖ Maduressa	25'50€
❖ Mestizaje Bobal	19€
❖ Finca Terrerazo Bobal	32'50€
❖ Bobos “Finca Casa la Borracha”	32'50€

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN “JUMILLA”

❖ Juan Gil Crianza	19€
--------------------	-----

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN “SOMONTANO”

❖ Enate Crianza	15€
-----------------	-----

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN “EXTREMADURA”

❖ Habla del Silencio	19€
----------------------	-----

## DENOMINACIÓN DE ORIGEN “LA RIOJA”

❖ Ramón Bilbao Crianza	14'50€
❖ Ramón Bilbao Edición Limitada	19€
❖ Azpilicueta Crianza	14'50€
❖ Martínez la Cuesta Crianza	14'50€
❖ Muga Crianza	25'50€
❖ Luis Cañas Crianza	19'50€
❖ Campillo Crianza	19'50€
❖ Viña Ardanza Reserva	29'50€
❖ Ramón Bilbao Crianza 3/8	9'50€
❖ Muga Crianza 3/8	13'50€
❖ Luis Cañas Crianza 1/2	15€



## DENOMINACIÓN DE ORIGEN “RIBERA DE DUERO”

❖ Cair Cuvée	16€
❖ Protos Roble	14'50€
❖ Finca Resalso Roble de Emilio Moro	15€
❖ Pago de los Capellanes Roble	21'50€
❖ Melior de Matarromera Roble	14€
❖ Ceba Gavián de Pedrosa Crianza	18€
❖ Protos Crianza	32€
❖ Matarromera Crianza	32€
❖ Emilio Moro Crianza	33'50€
❖ Cair Crianza	33'50€
❖ Pago de los Capellanes Crianza	32€
❖ Pesquera Crianza	32'50€
❖ Pruno de Villacreces Crianza	24'50€
❖ Pago de Carraovejas Crianza	39'50€
❖ Pago de Carraovejas Reserva	55'50€
❖ Valbuena 5º año (Vega Sicilia)	135€
❖ Protos Crianza 3/8	13'50€

## VINOS BLANCOS

❖ Marina Alta	11€
❖ Chardonay de Mendoza	13€
❖ Albir (Celler de la Muntanya)	17€
❖ Torres Viña Esmeralda	14€
❖ Melior de Matarromera Verdejo	12'50€
❖ Jose Pariente Verdejo	15€
❖ Terras Gaudas (Albariño)	19'50€
❖ Habla de ti saugvinyo	19'50€
❖ Casa Agrícola de Pepe Mendoza	19'50€
❖ Pureza de Pepe Mendoza (Moscatel de Alejandría)	22'50€
❖ Vino de la casa	11€



@carafelbenimantell



@carafelbenimantell

IVA Incluido

## VINOS ROSADOS

❖ Heretat de Cesilia	16€
❖ Torres de Casta	12'50€
❖ Santa Digna de Torres	14'50€
❖ Homenaje	12'50€
❖ Vino de la casa	11€

## CAVA Y CHAMPAGNE

❖ Benjamin de Codorniu	3'50€
❖ Agusti Torello Mata Brut Nature	24'50€
❖ Agusti Torello Mata Rosat Trepat	22'50€
❖ Anna de Codorniu Brut Nature	18€
❖ Recaredo Brut Natural	28'50€
❖ Pago de Tharsys Brut Nature	28'50€
❖ Tatum Ergo Pinot Noir Rosado Brut Nature	32€
❖ Mœt & Chandón	45€
❖ Don Perignon Brut Gran Reserva	175€