

LA  PARRETA

[WWW.RESTAURANTLAPARRETA.COM](http://WWW.RESTAURANTLAPARRETA.COM)

[NUESTRA CARTA](#)

[NUESTRA CARTA EN FOTOS](#)

[NUESTROS VINOS](#)

[WWW.RESTAURANTLAPARRETA.COM](http://WWW.RESTAURANTLAPARRETA.COM)

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

CROQUETAS DE PATO PEKÍN - 3,50 € / UNI  
Pato asado estilo Pekín, edamame, cebolla tierna y salsa hoisin.

CROQUETA DE GAMBA ROJA - 3,50 € / UNI  
Croqueta cremosa de gamba roja, mayonesa kimchi y gambita curada.

 BUÑUELOS DE BACALAO Y ALCACHOFA DE BENICARLÓ (RUTA DE SABOR) - 3,50 € / UNI  
Emulsión de pimiento del piquillo y cebolla caramelizada.

 CAPRESSE DE LA MÍA MAMÁ (RUTA DE SABOR | VEGETARIANO/ ECO) - 16,50 €  
Tomate rosa eco de Benicarló, rúcula, queso burrata, reducción de cherry, emulsión de mostaza, aceitunas Kalamata, albahaca y nueces.

 LA BERENJENGA DE LA PARRETA - 10,50 € (POCO PICANTE | RUTA DE SABOR | VEGANO)  
Bastones crujientes de berenjena con ajonesa de miel y soja, ají molido y miel de chipotle.

BRIOCHE DE ATÚN (2 UNI) - 13,50 €  
Tartar de atún semicurado, mayonesa japonesa, mayonesa de wasabi, yema de huevo curada en soja y jengibre en pan brioche tostado.

MEJILLONES DEL DELTA - 12,50 €  
En nuestra salsa oriental.

TELLINAS "LA PARRETA" - 16 €  
Con nuestra salsa homenaje a playa de La Parreta y el mar Mediterráneo.

HUEVOS ROTOS DE BOGAVANTE - 25,00 €  
Huevo frito, patata chip, bisque de bogavante y aceite de ají panca.

CALAMAR DE PLAYA TEMPURIZADO - 17,00 €  
En tempura negra, romesco de miso rojo y alga nori.

 PULPO DE LONJA DE BENICAHUMADO - 20,00 € (RUTA DE SABOR)  
Nuestra versión del pulpo a la gallega con base de coca, muselina de ajo asado, salsa al olivo, pimentón ahumado de la Vera y ahumado en madera de naranjo.

GAMBAS ROJAS AL AJILLO - 23,00 €  
Curry thai suave, mango, lima y menta.



## ARROCES CON COSAS BUENAS

Nuestros arroces se realizan al momento y son mínimo para 2 personas. **Un arroz por mesa.**  
Pregunte a nuestro personal disponibilidad para 2 arroces por mesa.

PESCADOS Y MARISCOS

ARROZ MELOSO DE BOGAVANTE - 23€

FIDEUÀ NEGRA - 22€

Bogavante y canana.

ARROZ "LA PARRETA" - 20€ 

Langostinos de Benicarló, almejas, canana, cigalas y bisque de gambas rojas.

ARROZ DE PULPO - 22€ 

All i oli negro y ortigas de mar.

ARROZ NEGRO DE CALAMAR - 20€

Calamar de playa y gamba roja.

CARNE

ARROZ DE PATO - 21€ 

Confit de pato, foie, alcachofa de Benicarló y salsa hoishin.

ARROZ DE SECRETO IBÉRICO - 21€

Trompeta negra y pimiento del padrón.

ARROZ DE T-BONE DE VACA RUBIA GALLEGA - 28€

El mejor corte con solomillo y entrecot de vaca madurada.



## PARA LOS QUE SIEMPRE DEJAN HUECO

TARTA DE QUESO LA PARRETA - 7,50€  
Helado de té macha y frutos secos.

LOS 3 PECADOS DEL CHOCOLATE 3.0 - 8€  
Sopa de chocolate blanco, brownie de chocolate con leche, mousse de chocolate negro, crumble con peta zeta de chocolate, tierra de chocolate blanco y crujiente de chocolate.

LA LEMON PIE QUE QUISO SER UN CÓCTEL - 7,50€  
Nuestra versión en copa, con helado de yuzu y limoncello.

## PARA ACOMPAÑAR AL POSTRE

	COPA / BOTELLA
Mistela Ladron de lunas 500ml Valencia	3,70 € / 14 €
Magdala Licor de naranja	4 € / - €
Don PX 750ml D.O. Montilla-Moriles 100% Pedro Ximénez	4 € / 23 €
Verdil de gel 500ml D.O. Valencia 100% Verdil	5,50 € / 22 €

Pregunta a nuestro personal por la carne y el pescado del día.

Pregunta a nuestro personal por los alérgenos o adaptaciones en los platos.  
Estarán encantados de atenderte. Todos los precios tienen el I.V.A incluido



[WWW.RESTAURANTLAPARRETA.COM](http://WWW.RESTAURANTLAPARRETA.COM)

[NUESTRA CARTA](#)

[NUESTRA CARTA EN FOTOS](#)

[NUESTROS VINOS](#)

[WWW.RESTAURANTLAPARRETA.COM](http://WWW.RESTAURANTLAPARRETA.COM)

## EDICIÓN LIMITADA



### BRIOCHE DE ATÚN

Tartar de atún semicurado, mayonesa japonesa, mayonesa de wasabi, yema de huevo curada en soja y jengibre en pan brioche tostado.



### PULPO DE LONJA DE BENICARLÓ AHUMADO

Nuestra versión del pulpo a la gallega con base de coca, muselina de ajo asado, salsa al olivo, pimentón ahumado de la Vera y ahumado en madera de naranjo.

## LOS EDICIÓN LIMITADA



### CROQUETA DE GAMBA ROJA

Croqueta cremosa de gamba roja, mayonesa kimchi y gambita curada.

## ENTRANTES PARA COMPARTIR



### CAPRESSE DE LA MÍA MAMÁ

Tomate rosa eco de Benicarló, rúcula, queso burrata, reducción de cherry, emulsión de mostaza, aceitunas Kalamata, albahaca y nueces.

## ENTRANTES PARA COMPARTIR



### GAMBAS ROJAS AL AJILLO

Curry thai suave, mango, lima y menta.

## ENTRANTES PARA COMPARTIR



### LA BERENJENGA DE LA PARRETA

Bastones crujientes de berenjena con ajonesa de miel y soja, ají molido y miel de chipotle.



### HUEVOS ROTOS DE BOGAVANTE

Huevo frito, patata chip, bisque de bogavante y aceite de ají panca.

## ENTRANTES PARA COMPARTIR



BUÑUELOS DE BACALAO Y ALCACHOFA DE BENICARLÓ  
Emulsión de pimiento del piquillo y cebolla caramelizada.



CROQUETAS DE PATO PEKÍN  
Pato asado estilo Pekín, edamame,  
cebolla tierna y salsa hoisin.

# ARROCES



ARROZ LA PARRETA



FIDEUÀ NEGRA CON BOGAVANTE

# ARROCES



ARROZ DE PULPO



ARROZ NEGRO

# ARROCES



ARROZ DE SECRETO



ARROZ DE PATO

# ARROCES



ARROZ DE T-BONE

[WWW.RESTAURANTLAPARRETA.COM](http://WWW.RESTAURANTLAPARRETA.COM)

[NUESTRA CARTA](#)

[NUESTRA CARTA EN FOTOS](#)

[NUESTROS VINOS](#)

[WWW.RESTAURANTLAPARRETA.COM](http://WWW.RESTAURANTLAPARRETA.COM)

## VINOS X COPAS

		COPA	BOTELLA
BLANCO	<b>Silga</b> RUEDA / 100% Verdejo	3,70€	/ 17,50€
	<b>El Mielero Semidulce</b> SOMONTANO / 70% Garnacha Blanca, 20% Riesling y 10% Gewürztraminer	3,70€	/ 17,50€
	<b>Jean Leon 3055</b> PENEDÈS / 100% Chardonnay ( <i>Eco y vegano</i> )	3,70€	/ 17,50€
TINTO	<b>Traslascuestas Roble</b> RIBERA DEL DUERO / 100% Tempranillo	3,70€	/ 17,50€
	<b>Urbión cuveé</b> RIOJA / 100% Tempranillo	3,70€	/ 17,50€
ROSADO	<b>Jean Leon 3055</b> PENEDÈS / 100% Pinot Noir ( <i>Eco y vegano</i> )	3,70€	/ 17,50€
CAVA	<b>Medusa de Tharsys</b> CAVA / Macabeo, Chardonnay y Xarel.lo	3,70€	/ 17,50€

## SELECCIÓN DEL CHEF

BLANCO	<b>Jean Leon Vinya Gigi</b> PENEDÈS / Chardonnay	30,50€
	<b>Rock Na Viña Ribeiro</b> RIBEIRO / Godello, Treixadura	25,50€
	<b>La Fou Els Amelers</b> TERRA ALTA / Garnacha Blanca	25,00€
	<b>El Grifo Seco</b> LANZAROTE / Malvasía volcánica	25,50€
TINTO	<b>Jean Leon Vinya Gigi</b> LA RIOJA / 80% Tempranillo 20% Graciano	28,00€
	<b>Athapuerca Evolution</b> RIBERA DEL DUERO / 100% Tempranillo	33,50€
	<b>Jean Leon Vinya Le Havre</b> PENEDÈS / Cabernet Sauvignon ( <i>Eco</i> )	30,50€
CAVA	<b>Pago de Tharsys Brut Nature Gran Reserva</b> CAVA / 100% Chardonnay	34,00€

## ESPUMOSOS, CAVAS Y CHAMPAGNE

ROSE	<b>Ancestral Marenostrom</b> _____ 20,50€ IGP CASTELLÓN RUTA DE SABOR / Garnacha
	<b>Pago de Tharsys Millésime Rosé</b> _____ 25,00€ CAVA / Garnacha <i>(Eco y vegano)</i>
ESPUMOSOS BLANCOS	<b>Atica extra Brut Gran Reserva</b> _____ 25,00€ CAVA / Chardonnay <i>(Eco y vegano)</i>
	<b>Bach Frizzante</b> _____ 18,00€ CATALUÑA / Moscatel de Alejandria
CHAMPANGE	<b>Mumm Grand Cordon</b> _____ 55,00€ CHAMPAGNE FRANCIA / Pinot Noir, Chardonnay

## VINOS BLANCOS

FRESCOS	<b>Shaya</b> _____ 19,50€ RUEDA / 100% Verdejo <i>(Eco y vegano)</i>
	<b>Gallus Optimus</b> _____ 18,00€ IGP CASTELLÓN RUTA DE SABOR / 100% Macabeo
	<b>Maior de Mendoza Lías</b> _____ 23,00€ RIAS BAIXAS / 100% Albariño
	<b>Gessamí</b> _____ 22,00€ PENEDÈS / Muscat, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer
CON CUERPO	<b>Godeval</b> _____ 21,00€ VALDEORRAS / 100% Godello <i>(Vegano)</i>
	<b>Las Blancas</b> _____ 20,00€ UTIEL-REQUENA / 20% Macabeo, 20% Malvasía, 20% Merseguera, 20% Marisancho, 20% Moscatel
	<b>Cunqueiro Tercer Milenium</b> _____ 24,00€ RIBEIRO / Treixadura, Godello, Albariño, Loureira
	<b>Ginesta</b> _____ 25,50€ PENEDÈS / 100% Gewürztraminer

## VINOS ROSADOS

SOFISTICADOS	<b>Arzuaga Rosae</b> _____ 21,00€ RIBERA DEL DUERO / 100% Tempranillo
	<b>Ozu by Otazu</b> _____ 18,50€ NAVARRA / 100% Merlot

## VINOS TINTOS

ELEGANTES Y SUAVES	<b>Pies Negros</b> _____ 21,50€ RIOJA / Graciano, Tempranillo
	<b>Secret del Priorat</b> _____ 24,50€ PRIORAT / Garnacha, Cariñena, Syrah, Cab. Sauvignon y Merlot
	<b>La Comarcal Grillat</b> _____ 21,00€ VALENCIA / 100% Monastrell
	<b>Clos Pepín</b> _____ 22,50€ BIERZO / Mencía, Palomino
CON CARÁCTER	<b>Quinta Milú La Cometa</b> _____ 24,50€ RIBERA DEL DUERO / 100% Tempranillo
	<b>L'Alegria</b> _____ 21,00€ UTIEL-REQUENA / 100% Bobal
	<b>La Fou El Sender</b> _____ 21,50€ TERRA ALTA / 100% Garnacha