

◀ TAPES ▶
muntanyar
tapes · coques · arrossos

Carta Menú



TAPAS RÁPIDAS PARA IR ABRIENDO BOCA.....

Pan / Bread	0.60	
Allioli / Allioli	2.00	 
“Gilda” la clásica de anchoa / “Gilda” the classic anchovy skewer	2.50	 
Tortita de camarón / Shrimp cake	2.20	 
Marinera de nuestra ensaladilla / Russian salad with anchovies	2.75	  
Brocheta de langostino crujiente / Shrimp brochette crunch	2.20	 
Boquerones en vinagre con aceitunas rellenas / Anchovy in vinegar with stuffed olives	6.00	 
Papas con mejillones en escabeche / Potatoes with pickled mussels	6.80	 
Pimientos valencianos (tipo padrón) / Valencian peppers	4.50	
Cazón en adobo / Marinated dogfish	8.50	

ENSALADAS Y SALAZONES

En temporada nuestros tomates son “del terreno”

Nuestra ensaladilla rusa muy cremosa / Russian salad	9.75	  
Ensalada valenciana con “cavalla en oli de oliva” / Valencian salad with “cavalla en oli de oliva” (mackerel in olive oil)	11.75	  
Tomate trinchado con “melva i capella a la flama” / Diced tomato with “melva i capella” (salted fish)	13.50	 
Tomate con queso burrata y pesto casero / Tomatoes with burrata and homemade pesto	13.75	 
“Polp sec a la flama” Muy típico de estas tierras / Typical dried octopus	18.50	

COQUES XABIERES

Coca de esgarraet amb capellà a la flama	6.75	 
Coca de ceba a la mel i mistela amb sobrassada	7.75	
Coca de tomaca natural amb pernil “pata negra”	8.50	
Coca de ceba amb ànec i escalopa de foie	12.00	

TAPAS DE PATATAS, VERDURA Y CARNE

Patatas bravas / Spicy potatoes	7.50	
Patatas fritas / French fries	6.00	 
“Combinaet” de patatas con secreto Iberico y “picaeta” / Iberian pork with fries	11.50	
Huevos rotos con jamón Ibérico / Eggs with with ham	11.50	 
Huevos rotos con langostinos al ajillo / Eggs with garlic prawns	12.75	 
Huevos rotos con pato y escalope de “Foie” / Eggs with duck and "foie" escalope	14.50	 
Albondigas de ternera con tomate / Beef meatballs with tomato	11.50	
Croquetas cremosas de jamón Ibérico / Creamy Iberian ham croquettes	9.00	  
Mini burger de “figatell” cebolla a la miel y queso crema (2ud) / Mini burger “Fingatell” with honey onion and cream cheese (2ud)	8.50	 
Tortilla de patatas y cebolla cremosa hecha al momento / Creamy potato and onion omelet	12.50	 

ALGO DE MARISCO

Colitas de langostinos al ajillo / Garlic prawn tails	13.00	
Cigalitas salteadas con ajos tiernos / Sautéed small crayfish with fresh garlic	13.50	
“Gambosi fregidet” / Fried small shrimp	10.00	
Tellinas a la sartén / Sautéed tellinas (small clams)	18.50	

TAPAS DE PESCADO

Sardinas a la plancha / Grilled sardines	10.50	
Boquerones en fritura / Fried anchovies	10.50	 
“Palaletes” en fritura / Fried baby sole fish	13.50	 
Salmonetes en fritura / Red mullet fried	14.50	 
Calamar y sus escombros en fritura / Fried squid	12.50	 
Cazuelita de calamar “toteneta” al ajillo / Garlic sautéed local squid	12.50	
Chopitos mediterráneos en fritura / Fried local squid	19.50	 
Sepia a la plancha / Grilled cuttlefish	12.50	
Pulpo a la gallega / Galician-style octopus	17.50	
Pulpo a la plancha / Grilled octopus	18.50	
Calamar lonja plancha con picaeta / Grilled squid from the fish market with diced garnish	18.50	

Y DE SEGUNDO AL CENTRO PARA COMPARTIR

Nuestros segundos son abundantes. Recomendamos 2-3 personas

Lubina de estero entera a la espalda / Whole estuary sea bass	38.00	
Pescado de la lonja entero a la espalda según captura / Whole fish from the fish market depending on the catch of the day	S/M	
Fritura “Xabiera” de pescado / Fried various fish	38.00	 
Parrillada “Xabiera” de pescado / Seasonal fish grill	38.00	
Parrillada de carne y embutido / Mixed meat and sausage grill	38.00	
Chuletón de vaca madurada / Sliced beef chop	50.00	
Fuente de patatas con huevos fritos y carabineros / Potatoes with fried eggs and scarlet prawns	50.00	  

Y PARA LOS NIÑOS.....

Pollo empanado y patatas fritas / Chicken with chips	9.50	 
Albondigas de ternera con tomate y fritas / Beef meatballs with tomato	9.50	

MENÚ TAPES MUNTANYAR

Mínimo 2 personas, Mesa completa / Minimun 2 people, Full table

Tapas al centro de mesa / "Tapas" centerpiece

Pan y allioli / Bread and allioli



Brocheta de langostino crujiente / Crispy prawn brochette



Calamar y sus escombros en fritura / Fried Squid



Mini hamburguesa de "figatell" con cebolla a la miel y queso crema /
valencian style mini burger with honey onion and cream cheese



Y PARA TERMINAR A CENTRO DE MESA A ELEGIR ENTRE: / AND FINALLY TO CENTERPIECE TO CHOOSE BETWEEN:

Parrillada "Xabiera" de peix / Seasonal fish grill



Parrillada de carne y embutido / Meat and sausage grill



Fritura "Xabiera" de pescado / Local marquetk fried fish



Chuletón de vaca madurada / Cured beef steak

+10.00 pp



Bandeja de patatas con huevos fritos y carabineros /
Platter of potatoes with fried eggs and scarlet prawns

+10.00 pp



PRECIO DEL MENU COMPLETO 25.00 P.P. / FULL MENU PRICE 25.00 P.P.

MENÚ ARROCES

Mínimo 2 raciones, máximo 2 arroces por mesa / Minimum 2 servings, maximum 2 rices per table

Pan y allioli / Bread and "allioli"



Ensalada valenciana / valencian salad



ARROCES SECOS A ELEGIR / DRY RICE TO CHOOSE

Arroz a banda con colitas de gamba / Rice with shrimp tails

18.75



Arroz negro de sepia y colitas de gamba /

Black rice with shrimp tails

20.50



Paella valenciana con pollo, conejo y verduras /

Valencian paella with rabbits, chicken and vegetables

17.75

Paella de verduras variadas /

Paella with vegetables

18.50

Paella de bacalao, cebolla, coliflor /

Paella with cauliflower and cod

18.75



Paella de calamares, cigalitas y ajetes /

Paella with squid, Norway lobster and tender garlic shoots

20.50



Paella o Fideuà de marisco /

Seafood paella or fideuà

20.75



Paella o Fideuà de pato y "foie" /

Duck and "foie" paella or fideuà

24.00



Paella del "Senyoret" /

"Senyoret" paella

23.00



ARROCES ESPECIALES / ESPECIAL RICE

“Paella bruta” manchada con alioli cremoso de azafrán / Paella topped with creamy saffron aioli	23.50	  
Paella de rotjos” con carabineros y pimientos del piquillo / Paella with scarlet prawns and piquillo peppers	26.00	  
Arroz meloso con bogavante y ajos tiernos / Creamy rice lobster with tender garlic shoots	26.00	  

POSTRES DE ELABORACIÓN PROPIA / HOMEMADE DESSERTS

Tarta de chocolate de la abuela / Grandma´s chocolate cake	5.50	  
Flan de huevo casero / Homemade egg flan	5.00	  
Tarta de queso manchego muy cremosa / Creamy Manchego cheesecake	5.00	  
Tiramisú casero / Homemade tiramisu	5.00	 
Helado artesano de turrón / Artisan nougat ice cream	5.50	    
“Blanc i negre” café granizada con de leche merengada coffee slush (granita) with cinnamon-vanilla sweet milk	5.50	  

VINOS / WINES

Copa

Ossaria , Verdejo (Vino de las tierras de Castilla)	3.00	16.50
Flor Innata , Verdejo (D.O. Rueda) RECOMENDADO	3.50	17.50
Brisal de Xàbia , Moscatel seco (D.O. Alicante)	-	19.50
Malvasia de San Jaume , Malv, Merseg (D.O. Valencia)	-	19.50
Finca la Sierpe , Chardonnay (D.O. Navarra) RECOMENDADO	-	20.50
Terra Xabea , Coupage. Vino de Jávea (D.O. Alicante) RECOMENDADO	-	25.00
Bouza do Rei , Albariño (D.O. Rias Baixas)	-	23.50
Pago de los Capellanes , Godello (D.O. Valdeorras)	-	26.00
Improntu , Sauvignon blanc (D.O. Utiel-Requena)	-	32.00

CAVAS

Copa

Berral i Miró , Cava, Brut reserva	3.00	18.50
Valle de San Jaime , Cava, Brut, Utiel-Requena	-	19.50
Tamtum Ergo , Brut Nature, Utiel-Requena	-	35.00
Tamtum Ergo Rose , Brut Nature, Utiel-Requena	-	35.00

ROSADOS

Copa

Ossaria , Shiraz (Vino de las tierras de Castilla)	3.00	16.75
Lerin , Garnacha (D.O. Navarra)	-	16.75
Pink Pearl pálido , Garnacha (D.O. Navarra)	-	22.50

TINTOS

Copa

Ossaria, Tempranillo, Merlot, Syrah (Vino de las tierras de Castilla)	3.00	16.75
Eguiluz, Joven (D.O. Rioja)	3.50	17.75
Bobal de San Juan, Bobal (D.O. Utiel-Requena)	4.00	20.00
Eguiluz, Crianza (D.O. Rioja) RECOMENDADO	-	21.50
Ramón Bilbao, Crz. (D.O. Rioja)	-	23.50
Mestizaje, Bobal, B. Mustigillo (D.O. Utiel-Requena)	-	24.00
Pagos de Mogar, Roble (D.O. Ribera del Duero) RECOMENDADO	-	24.00
Enrique Mendoza, Crz. Merlot, Monastrell (D.O. Alicante)	-	24.00
Terra Xabea, Coupage, Vino de Jávea (D.O.Alicante) RECOMENDADO	-	25.00
Las Preferidas, Crianza (D.O. Rioja)	-	28.00
Bobos, Bobal (D.O. Utiel-Requena)	-	35.00
Pago de los Capellanes, Crianza (D.O. Ribera del Duero)	-	38.00
Pago de los Capellanes, Reserva (D.O. Ribera del Duero)	-	55.00