

*El rincón de*  
*Montava*  
*Restaurante*

Arroces con nombre propio



### Información de Alérgenos

#### Allergens Information



GLUTEN  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



HUEVOS  
EGGS



PESCADO  
FISH



CACAHUETES  
PEANUTS



GRANOS  
DE SÉSAMO  
SESAME



E-X  
DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS  
SULPHUR  
DIOXIDE



SOJA  
SOYA



LÁCTEOS  
LACTOSE



FRUTOS  
DE CÁSCARA  
NUTS



APIO  
CELERY



MOSTAZA  
MUSTARD



ALTRAMUCES  
LUPIN



MOLUSCOS  
MOLLUSCS

Reservas. 660 924 885

Tel.965 782 375 -  elrincondemontava

Plz. Mariana Pineda N° 6 - 03700 Dénia ( Alicante )

# TAPAS

	1/2 Tapa	Tapa
Rabo de Toro en ravioli (Tapa ganadora ruta 2018) 🌾🥚		11,50 €
Ox tail in ravioli		
Gambas al ajillo 🦐		13,50 €
Shrimp scampi		
Calamar a la Plancha 🦑		10,00 €
Grilled squid		
Cigalitas con Ajitos Tiernos 🦐		según lonja €
Grayfish cooked with tender garlic		
Escombros* 🌾🦑	4,00 €	7,00 €
Pieces of battered squid*		
Patatas Bravas* 🥔	3,00 €	5,00 €
Cooked potatoes with garlic mayonaise*		
Morro de Cerdo* 🌾	3,25 €	5,50 €
Homemade pork scratchins*		
Pescadito Frito 🌾🐟		según lonja €
Fried mixed fish		
Tellinas 🦑		12,50 €
Clams		
Clóchinas Valencianas* 🦑	3,50 €	6,50 €
Valencian musles*		
Huevos rotos de OCA con jamón Ibérico y Foie 🥚		15,50 €
Broken goose egg served with iberian ham and foie		
Huevos rotos de Gallina de Corral con Jamón Ibérico y Ajitos Tiernos 🥚		10,50 €
Broken free range hen egg with iberian ham and tender garlic		
Salmorejo 🌾		6,00 €
Cold Spanish tomato soup		
Croquetas de Jamón ( 6 unidades ) * 1/2 Tapa ( 3 unidades ) 🌾🥚	4,20 €	8,40 €
Ham croquet ( 6 pieces ) * 1/2 Tapa ( 3 pieces )		
Croquetas de Pollo ( 6 unidades ) * 1/2 Tapa ( 3 unidades ) 🌾🥚	3,30 €	6,60 €
Chicken croquet ( 6 pieces ) * 1/2 Tapa ( 3 pieces )		
Parrillada de Verduras a la Plancha ( de Temporada )		12,00 €
Mixed grilled vegetables ( In Season )		
Calamar Andaluza* 🌾🦑	4,25 €	7,50 €
Andaluz squid		
Ensaladilla El Rincón		5,50 €
Salad El Rincón		

## ENSALADAS - SALADS

**Valenciana-Valencian 6,50 € 🌾🥚**

*(Lechuga, Tomate, Aceitunas, Espárragos, Zanahoria, Maíz, Atún, Huevo duro)*  
*(Lettuce, tomato, olives, asparagus, carrot, sweet corn, boiled egg)*

**Templada-Warm 9,00 € 🌾🥚🥚**

*(Mezclum, Tomate Cherry, Bacon, Tostones, Queso Cabra frito, Pasas, Vinagreta del Chef, Sal de Kiko y Palomita)*  
*(Mezclum, cherry tomato, bacon, croutons, fried goats cheese, raisins, chefs vina, kiko salt, palomitas)*

**Carpacho de Tomate-Tomato carpacho 7,50 € 🐟🥚**

*(Tomate del Terreno, Queso fresco, Anchoas del Cantábrico, Aceitunas Negras)*  
*(Local tomatoes, fresh cheese, cantabrian anchovies, black olives)*

# ARROCES Y FIDEUAS-RICES

Paella Valenciana Valencian 	11,00 €
Paella de Marisco Shelfish paella   	14,50 €
Arroz del Senyoret Senyoret rice  	11,50 €
Arroz a Banda Seafood rice   	12,50 €
Paella Mixta Mixed paella    	14,50 €
Fideuá de Marisco Shelfish pasta    	14,50 €
Paella de Verduras Mixed vegetable paella 	11,00 €
Arroz Negro Black rice ( cooked with squid ink)   	12,50 €
Arroz de Bogavante y Rape Lobster and monkfish rice    	18,50 €
Arroz al Horno Baked rice 	12,00 €
Paella de Pato, Foie, Caracoles y Alcachofas 	13,50 €
Rice, cooked with duck, foie, snails and artichokes	
Paella de Costilla de Cerdo, Trigueros y Habitas 	11,50 €
Paella of ribs and mini beans wild asparagus	
Fideuá de Pato, Alcochofas y Foie 	13,50 €
Pasta cooked with duck, artichoken and foie	

(También arroces para llevar) (min. 2 personas)

## PESCADOS FISH

Dorada a la Espalda con su guarnición 

Sea bream (Opened and cooked in the oven) Garni

12,50 €

Lubina a la Espalda con su guarnición 

Sea bream (Opened and cooked in the oven) Garni

14,50 €

Lenguado a la Plancha con su guarnición 

Grilled dover sole garni

14,50 €

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla y Crema Inglesa (ideal para compartir) 7,50 €  

Apple tart with vanilla ice cream and custard (ideal for sharing)

Tarta de Fresa con Helado de Nata (ideal para compartir) 7,50 €  

Strawberry tart with cream ice cream

Torrija con Helado de Leche Merengada 5,50 €   

Torrija with meringue ice cream (bread soaked in milk and fried in batter)

Coulant con Helado de Vainilla 6,00 €

Coulant with vanilla ice cream (molten cake)

Coulant de Manzana chocolate 6,00 €   

Appel coulant

Fruta del Tiempo Seasonal fruit 5,50 €

Helados artesanos Artisan ice cream 4,50 €  

## CARNES-STEAKS

Chuletitas de Cordero Lechal con ajitos tiernos  
Suckling lamb chops with tender baby

15,50 €

Rabo de Toro

Ox tail

12,50 €

Carrillera Ibérica

Iberian cheek

12,00 €

Solomillo de Ternera Gallega con su guarnición  
Fillet steak (Garni)

17,50 €

Entrecot de Ternera Gallega con su guarnición  
Sirloin steak (Garni)

14,50 €

Chuletón de Ternera Gallega con su guarnición  
T Bone steak (Garni)

26,00 €

## POSTRES SWEETS

Disponemos de helados sin gluten  
We have ice cream with out gluten

Precios con IVA incluido 10%