



EL FARALLÓ

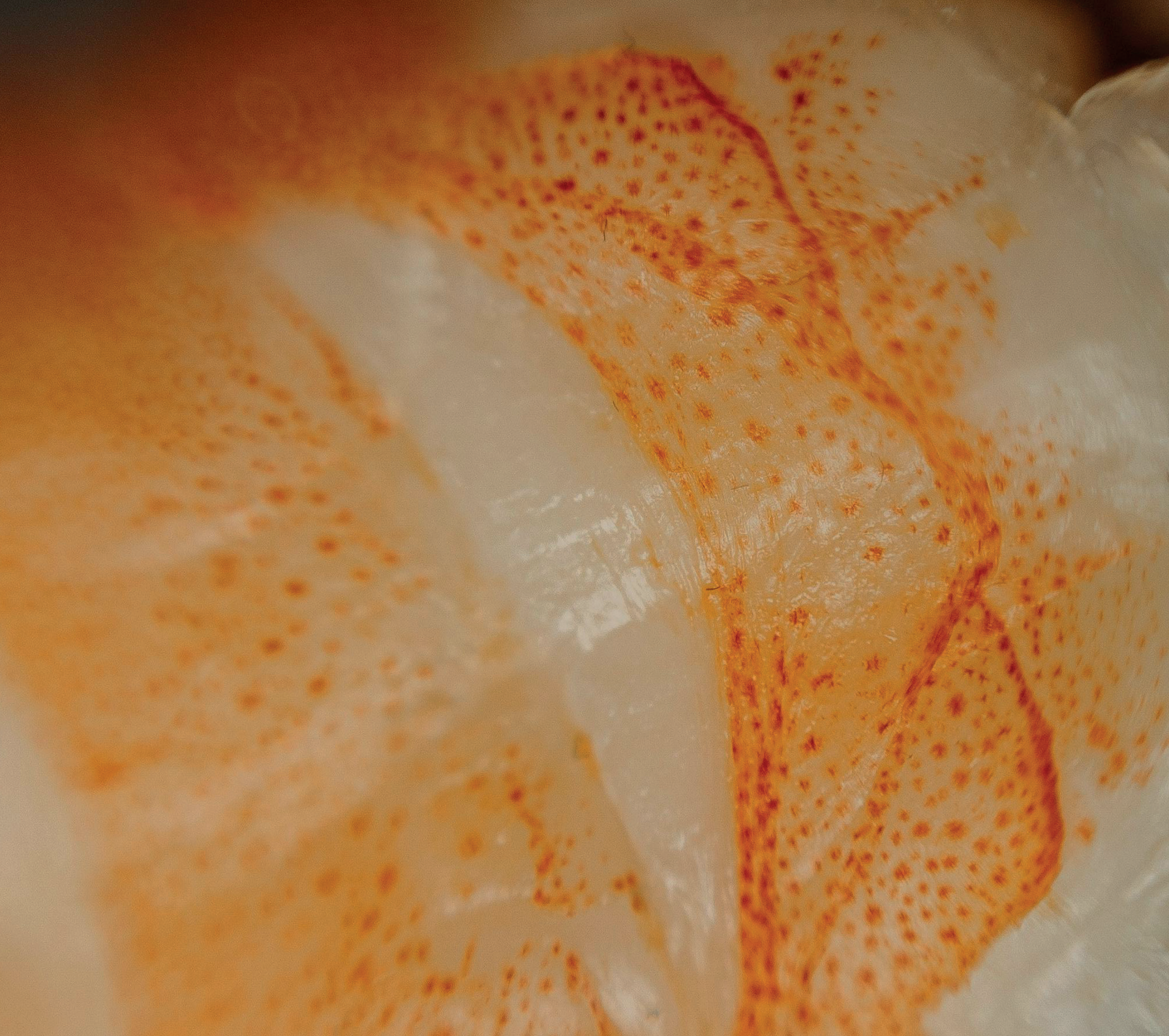
# NUESTRA HISTORIA

En Las Rotas, sitio privilegiado en aguas mediterráneas, existe un arrecife natural conocido por los marineros del pueblo. Este arrecife, testigo de temporales y naufragios, da nombre al restaurante en el que usted se encuentra. Un verdadero templo del producto dirigido con pasión y dedicación por la familia Alguacil-Lozano.

Julia y Javi, se embarcaron en esta aventura hace más de veinte años. Manteniéndose fieles a la calidad de la materia prima y al respeto por las técnicas tradicionales que resaltan sus sabores. Fusionando los mejores productos de la lonja de Denia con el oro verde de Jaén, su lugar de procedencia, para ofrecer una experiencia culinaria excepcional.

Esperamos que disfruten.

*Familia Alguacil-Lozano*



# ENTRANTES

## STARTERS - ENTRÉES

<b>Pan, allioli y aceite</b>	3,50 €
Bread, oil and <i>allioli</i> (garlic mayonnaise) - <i>Pain et aioli</i>	p.p
1,7	
<b>Pan (unidad)</b>	2,50 €
Bread (unit) - <i>Pain (unité)</i>	
1	
<b>Pan sin gluten (unidad)</b>	4,00 €
Gluten-free bread (unit) - <i>Pain sans gluten (unité)</i>	
<b>Allioli (unidad)</b>	2,50 €
<i>Allioli</i> (unit) - <i>Aioli (unité)</i>	
7	
<b>Ensalada de escarola, esgarraet y ventresca de bonito</b>	18,50 €
Curly endive salad, with roasted pepper, roasted aubergine and tuna belly <i>Salade de scarole, esgaraet (poivron et aubergine grillé) et ventrêche de thon</i>	
4,8	
<b>Ensalada mixta</b>	14,00 €
Mixed salad - <i>Salade mixte</i>	
3,4	
<b>Ensaladilla de gambitas</b>	20,00 €
Shrimp salad - <i>Salade de crevettes</i>	
2,3,7	

<b>Esgarraet</b>	16,00 €
Roasted pepper and aubergine <i>Salade typique à base de poivron et morue séchée</i>	
4	
<b>Carpaccio de gambas</b>	29,50 €
Shrimp carpaccio - <i>Salade de crevettes</i>	
2	
<b>Hueva de Mujol</b>	16,50 €
Red mullet roe - <i>Poutargue (oeufs de mulet)</i>	(50g aprox)
4	
<b>Hueva de atún</b>	30,00 €
Tuna roe - <i>Oeufs de ton</i>	(100g aprox)
4	
<b>Anchoas (filete)</b>	4,00 €
Anchovies (unit) - <i>Anchois (unité)</i>	
4	
<b>Mojama</b>	17,00 €
Dried salted tuna - <i>Poisson séché</i>	(100g aprox)
4,8	
<b>Calamar a la plancha</b>	20,50 €
Grilled calamari - <i>Calmars grillés</i>	
<b>Chopitos</b>	20,50 €
Baby squids - <i>Petits calmars</i>	
1	

<b>Sepionets</b>	22,50 €
Small cuttlefish - <i>Petit seiche</i>	
<b>Hígado de rape</b>	17,00 €
Monkfish liver - <i>Foie de baudroie</i>	
<b>Croquetas de puchero (unidad)</b>	3,50 €
Stew croquettes (unit) - <i>Croquettes de ragoût (unité)</i>	
1	
<b>Croquetas de gamba (unidad)</b>	3,50 €
Shrimp croquettes (unit) - <i>Croquettes de crevettes (unité)</i>	
1	
<b>Pulpo seco</b>	20,00 €
Dried octopus - <i>Poulpe sec</i>	
<b>Calamares a la andaluza</b>	20,50 €
Andalusian-style calamari - <i>Calmars à l'andalouse</i>	
1	
<b>Gambitas de Dénia al ajillo</b>	24,00 €
Garlic prawns from Denia - <i>Crevettes à l'ali de Denia</i>	
1	
<b>Tellinas</b>	16,00 €
Small Mediterranean clams - <i>Tellinas</i>	
<b>Kokotxas de merluza plancha o pil-pil</b>	30,00 €
Hake kokotxas (cheecks) or pil-pil	
<i>Merlu kokotxa à la plancha ou pil-pil</i>	
14	

# MARISCO

## SEAFOOD – FRUITS DE MER

### Mariscos de nuestra lonja de Dénia

**Gamba de Dénia hervida o a la plancha** 35,00 €/100 g  
(2 unid. aprox.)

Boiled or grilled Denia prawns  
*Crevettes de Dénia bouillie ou grillé*

2

**Cigalas hervidas o a la plancha** 22,00 €/100 g

Boiled or grilled Norway lobster  
*Langoustines bouillies ou grillées*

2

**Langosta** 20,00 €/100 g

Crawfish - *Langoustes*

2

**Caldereta de langosta** 24,00 €/100 g

Crawfish stew - *Ragoût de langouste*

1, 2, 4, 8

### Mariscos de otras lonjas

**Bogavante Azul** 20,00 €/100 g

Blue lobster - *Homard bleu*

2

**Ostras Gillardeau N°2 (unidad)** 5,50 €

Gillardeau No. 2 oyster (unit)  
*Huitre Gillardeau Non. 2 (unité)*

14

El marisco siempre se facturará por peso  
Seafood will always be billed by weight  
*Les fruits de mer seront toujours facturés au poids*

# ARROCES SECOS

## RICE – RIZ

<b>Arroz a banda</b>	20,00 €
Rice cooked in fish stock - <i>Riz cuit dans bouillon de poisson</i> 2,4	
<b>Arroz negro</b>	21,50 €
Black rice with squid ink - <i>Riz noir a l'encre de seiche</i> 2,4	
<b>Arroz Faralló</b>	24,00 €
Faralló rice - <i>Riz Faralló</i> 2,4, 14	
<b>Paella de pulpo y sepia</b>	22,00 €
Octopus and cuttlefish paella - <i>Paella au poulpe et à la seiche</i> 2,4	
<b>Paella de carne y verduras</b>	22,00 €
Meat and vegetables paella - <i>Paella de viande et de légumes</i>	
<b>Paella de rape con pimiento</b>	21,50 €
Monkfish and pepper paella - <i>Paella à la lotte au poivre</i> 2,4	
<b>Paella de bogavante</b>	45,00 €
Lobster paella - <i>Paella au homard</i> 2,4	

Mínimo 2 personas/ Precio por persona/ Una variedad de arroz por mesa  
Minimum 2 persons / Price per person / Only one type of rice per table  
Min. 2 pers. / Prix par personne / Une variété de riz par table

# ARROCES CALDOSOS O MELOSOS

## SOGGY RICE DISHES – PLATS DE RIZ

<b>Arroz caldoso de bogavante</b>	45,00 €
Lobster soupy rice <i>Riz au bouillon de homard</i> 2,4	
<b>Arroz caldoso de chipirones, gambitas y verduras</b>	25,00 €
Soupy rice with baby cuttlefish, baby shrimp and vegetables <i>Riz au bouillon avec des chipirons, crevettes et légumes</i> 2,4	
<b>Arroz caldoso con cigalitas y rape</b>	25,00 €
Rice broth with Norway lobster and monkfish <i>Riz dans son jus de cuisson aux écrevisses et à la lotte</i> 2,4	

Mínimo 2 personas/ Precio por persona/ Una variedad de arroz por mesa  
Minimum 2 persons / Price per person / Only one type of rice per table  
*Min. 2 pers. / Prix par personne / Une variété de riz par table*

# FIDEUÁS

## VALENCIAN TRADITIONAL NOODLES – VERMICELLES

<b>Fideuá fideo fino o normal</b>	24,00€
Fideuà cooked in broth (fine or normal noodles) <i>Fideuà Vermicelles (nouilles fines / normales)</i> 1, 2, 4, 14	
<b>Fideuá negra</b>	24,00€
Fideuà in squid ink <i>Fideuà a l'encre de seiche</i> 1, 2, 4, 14	
<b>Fideuá de bogavante</b>	45,00€
Lobster fideuà <i>Fideuà de homard</i> 1, 2, 4, 14	

Mínimo 2 personas/ Precio por persona/ Una variedad de arroz por mesa  
Minimum 2 persons / Price per person / Only one type of rice per table  
Min. 2 pers. / Prix par personne / Une variété de riz par table

## PESCADOS

FISH FROM THE BAY  
POISSONS DE LA BAIE

**Lenguado a la plancha** 30,00 €  
Grilled sole - *Sole grillée*  
4

**Rape a la plancha** 28,00 €  
Grilled monkfish - *Lotte grillée*  
4

**Gallo San Pedro** 37,50 €  
John Dory - *Cardine*  
4

**Escorpa** 35,00 €  
Scorpa fish - *Rascasse*  
4

**Sugerencias / preguntar otras opciones:  
rodaballo, etc.**

According to availability: turbot, etc.

*Selon disponibilité: coq, ect*

4

## CARNES

MEAT - VIANDE

**Solomillo de ternera** 29,00€  
Veal tenderloin  
*Filet de boeuf*

---

**Guarnición verduras salteadas y patatas fritas**  
Side dish vegetables and chips  
*Accompagnement légumes et pommes frites fait maison*

# POSTRES

## DESSERTS – DESSERTS

<b>Sorbete de limón*</b> Lemon sorbet - <i>Sorbet citron</i>	6,50 €	<b>Tarta de calabaza con chocolate</b> Homemade pumpkin pie with chocolate <i>Tarte au potiron et chocolat</i> 6, 7	8,00 €
<b>Sorbete de limón, menta y genjibre*</b> Lemon, mint and ginger sorbet <i>Sorbet citron, menthe et gingembre</i>	6,50 €	<b>Tartaleta de manzana con helado de vainilla*</b> Apple pie with vanilla ice cream <i>Tartalette aux pommes avec glace à la vanille</i> 1, 3	11,50 € (20 min)
<b>Sorbete de piña*</b> Pineapple sorbet - <i>Sorbet ananas</i>	6,50 €	<b>Crème brûlée de azafrán</b> Crème brûlée with saffron - <i>Crème brûlée au safran</i> 3, 7	9,50 €
<b>Sorbete de mandarina*</b> Tangerine sorbet - <i>Sorbet tangerine</i>	6,50 €	<b>Milhojas rellena de crema pastelera y chocolate caliente</b> Puff pastry stuffed with custard cream with hot chocolate <i>Millefeuilles remplie de crème et de chocolat chaud</i> 1, 3, 6, 7	8,00 €
<b>Helados: vainilla, chocolate, turrón...*</b> Ice cream: vanilla, chocolate, nougat... <i>Glaces: vanille, chocolat, nougat...</i>	3,50 € (1 bola)	<b>Panna cotta de chocolate con crema de chocolate blanco y mango</b> Chocolate panna cotta with white chocolate and mango cream <i>Panna cotta au chocolat avec crème au chocolat blanc et mangue</i> 3, 7	8,00 €
<b>Tarta de Queso</b> Homemade cheesecake - <i>Tarte au fromage</i> 1, 7	8,00 €		
<b>Cremoso de chocolate al punto de sal</b> Creamy chocolate with salt - <i>Chocolat crémeux au sel</i> 1, 3, 7	8,00 €		

\*Puede contener algún alérgeno  
\*It may contain some allergen  
\*Il peut contenir des allergènes

# ALÉRGENOS

## ALLERGENS - ALLERGÈNES

- 1 - **Contiene Gluten** - Contains gluten - *Contient gluten*
- 2 - **Crustáceos** - Shellfish - *Fruits de mer*
- 3 - **Huevos** - Eggs - *Oeufs*
- 4 - **Pescados** - Fish - *Poisson*
- 5 - **Cacahuetes** - Peanuts - *Cacahuètes*
- 6 - **Soja** - Soy - *Soja*
- 7 - **Lácteos** - Dairy - *Produits laitiers*
- 8 - **Frutos de cáscara** - Shelled fruits - *Fruits de Shell*
- 9 - **Apio** - Celery - *Céleri*
- 10 - **Mostaza** - Mustard - *Moutarde*
- 11 - **Granos de sésamo** - Sesame seeds - *Grains de sésame*
- 12 - **Dióxido de azufre y sulfitos** - Dioxide de sulphur et sulfites - *Sulfur dioxide sulfites*
- 13 - **Altramuces** - Lupin beans - *Des lupins*
- 14 - **Moluscos** - Mollusks - *Mollusques*

Todos los precios incluyen IVA