



*ELX*

CUINA D'ARROSSOS I PEIX

MAREMAGNUM Nº9, PORT VELL, BARCELONA 08039

[WWW.ELXRESTAURANT.ES](http://WWW.ELXRESTAURANT.ES)

TEL +34 93 225 81 17



#### ENSALADAS

Ensalada Ilicitana Vegetal con Atún y Anchoa _____	10,70
Ensalada Fresca Variada de Temporada _____	9,00
Ensalada de Tomate, Ventresca de Bonito y Cebollita _____	12,30
Ensalada de Espinacas Frescas con Queso de Cabra Curado _____	8,20
Ensalada Tibia de Judías Verdes con Rape y Langostinos _____	10,40
Mezclum de Lechugas con Bogavante _____	17,00
Rúcula y Salmón al Romero Marinado con Vinagreta de Trufa _____	13,80

#### ENTRANTES FRÍOS

	TAPA	
Escalivada con Habitas Enanas y Orégano _____	4,30	7,80
Jamón Ibérico de Bellota _____	15,70	22,10
Filetes de Anchoa del Cantábrico _____		12,00

#### ENTRANTES CALIENTES

Corazones de Alcachofas Naturales Fritas _____	4,40	7,30
Cebollitas Tiernas Rebozadas con Romesco _____		5,80
Verduras de Temporada a la Parrilla _____		7,80
Fritura de Berenjena, Calabacín, Alcachofas y Cebollita _____		6,80
Huevos Fritos Rotos con Patatas y Virutas de Jamón de Bellota _____	5,40	9,60
Croquetas de Jamón Ibérico _____	4,40	6,60
Buñuelos de Bacalao _____	4,10	6,20
Surtido de Fritos de Calamares, Croquetas, Langostinos y Buñuelos _____		14,90
Pulpo a la Gallega con Pimentón Sobre Patata Cocida _____		13,80
Cazuelita de Gambas al Ajillo _____		13,00
Chipirones Fritos a la Andaluza _____	7,20	12,90
“Barreja” de Pescaditos Fritos _____		10,90
Calamares Rebozados _____	7,90	14,40
Calamarcitos a la Plancha _____	8,80	15,50
Crema de Erizos de Mar Gratinados al Cava con Huevas de Salmón _____	8,00	15,50
Berberechos Gallegos al Vapor _____	8,00	15,90
Mejillones a la Marinera _____	5,80	9,00
Langostinos del Mediterráneo a la Sal _____	13,00	19,00
Cigalas Salteadas con Ajitos al Estilo Ferrol _____		19,50

ARROCES Y FIDEOS LEVANTINOS  
Mínimo dos Raciones

Paella Alicantina de Marisco _____	17,50
Paella Pelada de Marisco _____	17,00
Paella Mixta de Pollo y Marisco _____	16,80
Paella de Bacalao y Ceps _____	16,80
Arroz a Banda con su Cigala y Langostino Cocidos _____	20,40
Arros a Banda con Centolla Gallega Preparada _____	24,50
Cazuela de Arroz Caldoso con Bogavante _____	25,30
Arroz Negro de Elche con Calamarcitos y Alcachofas _____	14,80
Rossejat de Fideos con Langostinos y Pescado de Roca con All i Oli ~ <i>Fideo Fino</i> .	14,00
Fideuá Valenciana de Marisco ~ <i>Fideo Grueso</i> _____	18,00

PESCADOS DE NUESTROS MARES

Merluza a la Plancha _____	16,70
Lenguado a la Plancha _____	22,30
Rape a la Plancha _____	19,00
Lubina a la Plancha _____	17,20
Rodaballo al Horno _____	21,50
Dorada a la Sal _____	15,40
Rape en Salsita Marinera _____	22,30
Parrillada de Pescado y Marisco _____	28,80
Mariscada con Bogavante _____	26,00
Bacalao con All i Oli Suave Sobre Espinacas a la Crema _____	15,00
Bacalao a la Miel con Manzana y Frutos Secos _____	15,60

CARNES TRADICIONALES

Entrecot de Ternera a la Parrilla _____	21,00
Filete de Ternera a la Parrilla _____	22,50
Costillitas de Cordero a la Parrilla _____	20,80

Pan y Entretenimiento _____	1,70
Pan de Coca Tostado con Tomate _____	1,70

POSTRES

Digestivos Sorbetes de Limón y Mandarina _____	5,10
Helado de Yogur Búlgaro con Vetas de Grosella _____	6,50
Helado de Mantecado de Vainilla con Chocolate Deshecho _____	5,70
Tiramisú al Cacao de Chuao _____	6,30
Piña Caribeña Cubierta de Crema Quemada _____	5,20
Pastel Templado de Chocolate con Helado de Chocolate Blanco _____	6,90
Tarta de Queso Fresco con Coulís de Mango _____	6,50
Carpaccio de Piña Tropical con Sorbete de Coco _____	5,50
Pirámide de Mousse de Chocolate Negro _____	6,90
Crumble de Manzana con Mascarpone a la Canela _____	5,70
Coulant con Salsa de Cobertura de Chocolate _____	6,60
Crema Catalana Quemada con Melindro del Berguedá _____	4,80
Lionesas de Nata con Chocolate Deshecho _____	6,30

LONG DRINKS	Ron Bacardi con Coca Cola _____	6,90	
	Ron Añejo Pampero Aniversario con Coca Cola _____	9,50	
	Ron Antiguo Santa Teresa 1796 con Coca Cola _____	11,20	
	Gin Beefeater con Schwepps Tonic _____	6,90	
	Gin Seagram's con Schwepps Tonic _____	7,20	
	Gin Bombay Sapphire con Schwepps Tonic _____	8,20	
	Gin The London N°1 con Fever Tree Tonic _____	12,10	
	Gin Herndrick's con Fever Tree Tonic _____	12,60	
	Gin Mare con Fever Tree Tonic _____	CHUPITO 3,00	
WHISKY	Vodka Absolut con Fanta _____	6,30	
	Chivas Regal 12 Years Blended _____	6,00	8,20
	Cardhu 12 Years Highland Single Malt _____	4,90	7,90
	The Glenlivet Founder's Reserve Single Malt _____	6,60	8,50
LICORES SECOS	The Glenrothes Speyside Single Malt _____	7,40	9,10
	Macallan Amber Highland Single Malt _____	7,80	10,80
	Jack Daniel's American Whiskey _____	4,20	6,40
LICORES DULCES	Marc de Champagne Mœt & Chandon _____	7,20	8,40
	Grappa Libarna Invecchiata _____	3,60	4,80
	Aguardiente de Orujo Gallego Xantiamen _____	3,20	4,50
	Licor Larios de Manzana Verde _____	3,10	4,10
	Licor Archers de Melocotón _____	4,50	5,50
	Licor Frangelico de Avellana _____	4,50	5,50
VINO GENEROSO	Patxaran Las Endrinas _____	3,50	4,80
	Limoncello Villa Massa _____	3,20	4,50
GENEROSOS DULCES	Orujo de Hierbas Xantiamen _____	3,20	4,50
	Baileys Licor Irlandés de Crema _____	3,50	4,70
	Cointreau _____	4,00	5,50
	Fondillón de Alicante Primitivo Quiles Rancio Oloroso _____	6,10	
	Pedro Ximenes Viña 25 Jerez _____	3,90	
	Moscatel de Alicante Primitivo Quiles _____	3,00	
	Oporto Dow's Ruby Port _____	3,60	