

casa cantó

info

🕒 **Dies de la setmana:** De dimarts a dissabte: dinars i sopars. Diumenge dinars. Dilluns tot el dia i diumenge nit tancat.

🕒 **Días de la semana:** De martes a sábado: almuerzo y cena. Domingo almuerzo. Lunes todo el día y domingo noche cerrado.

📞 **Days of the week:** From Tuesday to Saturday: lunch & dinner. Sunday: lunch. Monday all day and Sunday night closed.

📞 **Reserves / Reservas / Bookings:** 96 573 06 29 / 674 121 909
Avda. País Valencià, 237

PREU / PRECIO / PRICE: 35€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)

MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRADES

Coca d'Espencat i "Xanglot" de raïm de moscatell

Encenalles del nostre *foie* amb raïm de moscatell

PLAT PRINCIPAL

Secret de cerdo ibèric al moscatell

POSTRES

Tarta de carabassa i raïm de moscatell

BEGUDA

Aigua i refrescos

Vi Blanc:

Uvas Cabrera

Café, Coca María i Mistela de la Marina

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRADAS

Coca "d'Espencat" y "Xanglot" de uva de Moscatel

Virutas de nuestro *foie* con uva de moscatel

PLATO PRINCIPAL

Secreto de cerdo ibérico al moscatel

POSTRE

Tarta de calabaza y uva de moscatel

BEBIDA

Agua y refrescos

Vino Blanco:

Uvas Cabrera

Café, Coca María y Mistela de la Marina



TASTING MENU

STARTERS

Coca "d'Espencat" and "Xanglot" of muscatel grape

Shavings of our *foie* with muscatel grape

MAIN DISH

Iberian pork secret with muscatel

DESSERT

Pumpkin and muscatel grapes pie

DRINKS

Water and soft drinks

White wine:

"Uvas Cabrera"

Coffee, Coca Maria and Mistela of the Marina

*Tots els menús es reservaran amb antelació | Todos los menús se reservarán con antelación | All menus must be booked beforehand

cuina de dos

info

🕒 **Dies de la setmana:** Dimarts i diumenge: dinars. De dimecres a dissabte: dinars i sopars. Dilluns tancat.

🕒 **Días de la semana:** Martes y domingo: comida. De miércoles a sábado: almuerzo y cena. Lunes cerrado.

🕒 **Days of the week:** Tuesday & Sunday: lunch. From Wednesday to Saturday lunch & dinner. Monday closed.

📞 **Reserves / Reservas / Bookings:** 96 573 07 89 / 655 060 358 (WhatsApp)
📍 C/ Sant Nicolau, 6

💶 **PREU / PRECIO / PRICE:** 20€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)



MENÚ DEGUSTACIÓ

Gaspatxo a la nostra manera

Crema de verdura de temporada amb almívar de moscatell

Galeta cruixent de pistatxo i ametla amb aladrocs marinats amb vi "Nimi Tossal" (Joan de la Casa)

Tàrtar de tonyina roja amb toc de vinagre de moscatell

Llesquetes farcides de galta de porc al moscatell

Polp en tempura amb cous cous, fruita seca i panses

Magret d'ànec amb salsa de ceba confitada, reducció de moscatell i panses hidratades

POSTRE

Torrada "Cuina de Dos" amb gelat de "mantecado" i panses de moscatell

Café

MENÚ DEGUSTACIÓN

Gazpacho a nuestra manera

Crema de verdura de temporada con almívar de moscatel

Galleta crujiente de pistacho y almendra con boquerón marinado con vino "Nimi Tossal" (Joan de la Casa)

Tartar de atún rojo con toque de vinagre de moscatel

Minibocatinas rellenas de carrillada de cerdo al moscatel

Pulpo en tempura con cous cous, frutos secos y pasas

Magret de pato con salsa de cebolla confitada, reducción de moscatel y pasas hidratadas

POSTRE

Torrija "cuina de dos" con helado de mantecado y pasas de moscatel

Café

TASTING MENU

Gazpacho our way

Seasonal vegetable cream with muscatel syrup

Crunchy pistachio and almond biscuit with anchovy marinated with wine "Nimi Tossal" (Joan de la Casa)

Red tuna tartar with a touch of muscatel vinegar

"Minibocatinas" stuffed with pork cheek with muscatel

Octopus in tempura with cous cous, nuts and raisins

Duck breast with candied onion sauce, muscatel reduction and hydrated raisins

DESSERT

"Cuina de dos" French toast with ice cream of muscatel and raisins

Coffee

*Tots els menús es reservaran amb antelació | Todos los menús se reservarán con antelación | All menus must be booked beforehand

giro

info

- 🕒 **Dies de la setmana:** Dilluns, i de dimecres a diumenge, només dinars.
Dimarts: dia de descans.
- 🕒 **Días de la semana:** Lunes, y de miércoles a domingo, sólo almuerzo.
Martes día de descanso.
- 🕒 **Days of the week:** Mondays, and from Wednesday to Sunday, only lunch
Tuesdays closed.
- 📞 **Reserves / Reservas / Bookings:** 96 573 00 48
- 📍 **Av. País Valencià, 100**
- € **PREU / PRECIO / PRICE:** 20€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)



MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRADES

Ajoblanco d'ametles amb raïms de moscatell

Coca amb gorgonzola, ruca i raïms

Xampinyons a l'aroma de vermut de moscatell

PLAT PRINCIPAL

Corder guisat amb raïms

POSTRE

Coca de poma al moscatell

BEGUDA

Aigua, refrescos i vi

Café

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRADA

Ajoblanco de almendras con de uvas moscatel

Coca con gorgonzola, rúcula y uvas

Champiñones al aroma de vermut de moscatel

PLATO PRINCIPAL

Cordero guisado con uvas

POSTRE

Coca de manzana al moscatel

BEBIDAS

Agua, refrescos y vino

Café

TASTING MENU

STARTERS

"Ajoblanco" of almonds with muscatel grapes

"Coca" with gorgonzola, arugula and grapes

Mushrooms with the aroma of muscatel vermouth

MAIN DISH

Lamb stew with grapes

DESSERT

Apple and muscatel "Coca"

DRINKS

Water, soft drinks and wine

Coffee

*Tots els menús es reservaran amb antelació | Todos los menús se reservarán con antelación | All menus must be booked beforehand

la fonda

info

- 🕒 **Dies de la setmana:** De dilluns a dijous: dinars. Divendres i dissabtes: dinars i sopars. Diumenge tancat.
- 🕒 **Días de la semana:** De lunes a jueves: almuerzo. Viernes y sábados: almuerzo y cena. Domingo cerrado.
- 🕒 **Days of the week:** From Monday to thursday: lunch. Friday & Saturday: lunch & dinner. Sundays closed.
- 📞 **Reserves / Reservas / Bookings:** 619 931 981
- 📍 **C/Orxelles, 36**
- 💶 **PREU / PRECIO / PRICE:** 40€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)



MENÚ DEGUSTACIÓ

Minicoca cruixent amb confitura de raïm, ceba, pinyons i anxoves

Sopa freda de suc de moscatell, carabassó i cruixent de pernil ibèric

Pit de pollastre de guatlla amb reducció picant de moscatell sec "Uvas Cabrera", foie i puré de moniato

Arròs amb panses, corder i tirabecs

POSTRE

Coca Maria amb gelat de mistela.

BEGUDA

Aigua, refrescos i maridatge amb vins de Benissa.

Rebentat "cremaet" d'orujo de moscatell.

Café

MENÚ DEGUSTACIÓN

Minicoca crujiente con confitura de uva, cebolla, piñones y anchoas

Sopa fría de zumo de moscatel, calabacín y crujiente de jamón ibérico

Pechuga de codorniz con reducción picante de moscatel seco "Uvas Cabrera", foie y puré de boniato

Arroz con pasas, cordero y tirabeques

POSTRE

Coca María con helado de mistela

BEBIDAS

Agua, refrescos y maridaje con vinos de Benissa

Carajillo "cremaet" de orujo de moscatel

Café

TASTING MENU

Crunchy minicoca with grapefruit, onion, pine nuts and anchovies confit

Cold soup of muscatel juice, zucchini and Iberian ham crunchy

Quail breast with spicy reduction of dry muscatel "Uvas Cabrera", foie and sweet potato puree

Rice with raisins, lamb and tirabeques

DESSERT

Coca Maria with mistela ice cream

DRINKS

Water, soft drinks and accompanied with Benissa wines

"Burnt" Carajillo from Moscatel Pomace

Coffee

*Tots els menús es reservaran amb antelació | Todos los menús se reservarán con antelación | All menus must be booked beforehand

L'orenga

info

- 🕒 **Dies de la setmana:** De dimarts a diumenge: dinars i sopars. Dilluns tancat
- 🕒 **Días de la semana:** De martes a domingo: almuerzo y cena. Lunes cerrado
- 🕒 **Days of the week:** From Tuesday to Sunday: lunch & dinner. Monday closed
- 📞 **Reserves / Reservas / Bookings:** 96 573 16 79
- 📍 Plaza Germans Ivars, 4
- 💶 **PREU / PRECIO / PRICE:** 23€ (IVA inclòs/IVA incluido/including VAT)



MENÚ DEGUSTACIÓ

ENTRADA

Assortiment de croquetes

PRIMER PLAT

Amanida de temporada amb fruits secs.

SEGON PLAT

Rellom ibèric al moscatell.

POSTRE

Pastís de Mascarpone amb raïms de Moscatell.

BEGUDA

Aigua

A elegir:

Vi blanc, Negre, Rosat,
Cervesa Mahou, refrescos

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRADA

Surtido de Croquetas

PRIMER PLATO

Ensalada de Temporada con Frutos Secos

SEGUNDO PLATO

Solomillo Ibérico al Moscatel

POSTRE

Tarta de Mascarpone con Uvas de Moscatel

BEBIDA

Agua

A elegir:

Vino Blanco, Tinto, Rosado,
Cerveza Mahou, refrescos

TASTING MENU

STARTER

Croquettes Assortment

FIRST COURSE

Seasoned Salad with Dried Fruits

SECOND COURSE

Iberian sirloin with Muscatel

DESSERT

Mascarpone cake with Muscatel grapes

DRINKS

Water

To choose from:

White wine, Red wine, Rosé wine,
Mahou Beer, soft drinks