



## COCINA PARA LLEVAR



**ENCARGOS: 961471340**

Virgen del Puig, 36  
El Puig de Santa María

96 147 13 40  
[www.restaurantealhacena.es](http://www.restaurantealhacena.es)

COMIDAS: de Martes a Domingo de 13:00 a 15:30  
CENAS: Jueves, Viernes y Sábados de 21:00 a 23:00

## ENTRADAS para llevar:

Jamón de bellota, lomo de caña ibérico y queso añejo.	15,80
Surtido de ibéricos: Jamón, lomo, salchichón, chorizo, queso.	13,60
Foie mi-cuit, tostas y confituras.	11,80
Carpaccio de vacuno, alcachofa y champiñón.	10,20
Anchoas del Cantábrico en salazón. ( 6 )	9,60
Tomate de temporada con mojama.	6,40
Selección de entradas de la casa: (para dos)	15,80
Pan chapata y tomate.	1,20

## ENSALADAS

Ensalada de endivias y palmitos con salmón y gulas.	7,80
Ensalada del chef con quesos membrillo y frutos secos.	7,80
Ensalada de perdíz escabechada en nuestra cocina.	9,40
Ensalada de ventresca con escalibada, cebolleta y cogollos.	9,40
Ensalada de pato confitado, magret y foie.	9,40

## TAPAS DEL MAR

Zamburiña en su concha a la plancha. (unidad)	1,60
Clóchina o mejillón al vapor, según temporada.	6,40
Tellinas, como siempre abiertas al natural.	8,40
Sepionet a la plancha.	6,20
Calamar de playa plancha.	9,60
Pata de pulpo a la parrilla con puré de patata.	13,20
Puntillas en fritura al estilo andaluz.	8,80
"Pescaito frito"	7,80
Almejas con alcachofas y jamón ibérico en salsa verde.	10,80
Medallones de vieiras al grill.	12,60

## DE LA HUERTA Y EL CORRAL

Pimiento del piquillo relleno de ventresca. (unidad)	2,60
Flor de calabacín con foie a la pimienta rosa. (unidad)	3,60
Parrillada de verduras de temporada con salsa de calçots.	7,80
Revuelto de matanza con ajo-morcilla de Cazorra.	7,00
Croquetas caseras.	4,40

## ARROCES EN PAELLA Y MELOSOS EN CALDERO \* para llevar:

Arroz a banda en paella con sepia y cola de gamba.	9,20
Paella con verduras naturales, y si gusta, con bacalao.	9,20
Arroz negro en paella con chipirones en su tinta.	9,20
Arroz meloso de caza desmigada y setas.	9,20
Arroz meloso de rape con cigalitas, almejas y alcachofas.	12,40
Arroz con bogavante, seco en paella o meloso en caldero.	15,20
Paella valenciana de pollo y conejo.	9,20
<i>(Encargar con 24 horas de antelación)</i>	

## FIDEUÀ, GAZPACHOS, PASTA ...

Fideuà de Gandía con cigalas y gamba roja.	11,20
Fideuà negra con chipirones en su tinta.	9,20
Gazpachos serranos de caza y setas.	9,20
Canelones de la abuela.	7,60
Lasaña boloñesa.	7,60
Fettuccini al gusto.	7,60

## PESCADOS

Lubina a la espalda.	10,20
Bacalao gratinado con all i oli de membrillo.	11,00
Merluza con almejas en salsa verde.	12,40
Lenguado en camisa de hojaldre.	14,40
Ventresca de atún salteada con habitas y ajos tiernos.	12,40
Suquet de rape con almejas y gambas.	15,60

## CARNES

Medallones de solomillo ibérico a la crema de setas.	10,20
Solomillo ibérico con foie en su cofre de hojaldre.	13,20
Pierna de lechal deshuesada y asada en su propio jugo.	15,20
Paletilla de lechal asada al horno al modo tradicional.	19,20
Cochinillo deshuesado al aroma de cacao.	13,20
Chuletón de vacuno a la parrilla.	15,60
Solomillo de ternera con foie al Oporto.	18,80
Cochinillo o Lechazo al horno: 1/4, medios o enteros, por encargo.	

\* Arroces, fideuà y gazpachos por encargo y mínimo para dos.  
Información sobre alérgenos en nuestra web: [restaurantehacena.es](http://restaurantehacena.es)