


**Blay
beach**

Desde 1992





Alérgenos

Allergens / Allergene / Allergènes



Gluten



Crustáceos
Crustacean
Krustentiere
Crustacés



Huevos
Eggs
Eier
Œufs



Pescado
Fish
Fisch
Poisson



Cacahuètes
Peanuts
Erdnüsse
Cacahuètes



Soja
Soy
Soja
Soja



Lácteos
Dairy
Milchprodukte
Laitiers



Frutos de cáscara
Nuts
Trockenfrüchte
Fruits à coque



Apio
Celery
Sellerie
Céleri



Mostaza
Mustard
Senf
Moutarde



Sésamo
Sesame
Sesam
Sésame



Moluscos
Molluscs
Weichtiere
Mollusques



Altramuces
Lupins
Kerne der Süßlupine
Grains de lupin jaune



Dióxido de azufre y sulfitos
Sulfur dioxide and sulphites
Schwefeldioxid und Sulfite
Dioxyde de soufre

*Consúltenos por los alérgenos / *Ask us about allergens* / Fragen Sie uns nach Allergenen / *Demandez-nous des allergènes.*



Ensalada Ventura

Ventura Salad / Ventura Salat / Salade Ventura

Ensaladas

Salads / Salate / Salades

Ensalada mixta 9€

Tomate, lechuga, cebolla, espárragos, maíz, atún, zanahoria y aceitunas verdes.

Mixed Salad: Tomato, lettuce, onion, asparagus, corn, tuna, carrot and green olives.

Gemischter Salat: Tomate, grüner Salat, Zwiebel, Spargel, Mais, Tunfisch, Mohrrübe und grüne Oliven.

Salade mixte composée: Tomate, laitue, oignon, asperges, maïs, thon, carotte et olives vertes.

Ensalada Ventura 10€

Queso, lechuga, jamón, maíz, atún, huevo, aceitunas negras y salsa especial.

Ventura Salad: Cheese, lettuce, ham, corn, tuna, egg, black olives and special sauce.

Ventura Salat: Käse, grüner Salat, Schinken, Mais, Tunfisch, Ei, schwarze Oliven, mit eine besonderen Sauce.

Salade Ventura: Fromage, laitue, jambon, maïs, œuf, olives noires et sauce spéciale.

Ensalada Yanira 11€

Brotes verdes, cebolla crujiente, queso de dos colores, tomate cherry, cítricos y salsa de soja y mostaza.

Yanira Salad: Young leaves of lettuce, crispy onion, cheese, cherry tomatoes, citrus, soya sauce and mustard.

Yanira - Salat: Sprossensalat, knusprige Zwiebel, Käse in zwei Farben, Cherry-Tomate, Zitrusfrüchte, mit einer Soja-Senf-Sauce.

Salade Yanira: Jeunes pousses de laitue, oignons frits croustillants, fromage, tomates-cerise, agrumes et sauce soja et moutarde.

Entrantes

Starters / Vorspeisen / Entrées

Tabla de jamón Ibérico 17€
Plate of Iberian ham / Schinkenplatte mit iberischem Schinken / Assortiment de jambon ibérique

Tabla de queso Manchego  11€
Plate of Manchego cheese / Käseplatte mit Manchego - Käse / Assortiment de fromage Manchego

Patatas bravas   8€
Patatas bravas (Fried potatoes with a spicy tomato sauce) / Gebratene Kartoffeln mit einer scharfen Sauce / Pommes de terre avec une sauce piquante

Patatas fritas  6€
French fries / Pommes – Frites / Frites

Fingers de pollo crujiente en salsa barbacoa  8€
Crispy Chicken Fingers with barbecue sauce / Knusprige Hühnchenfleisch-Streifen in Barbacoa-Sauce / Fingers de poulet croustillant et sauce barbecue

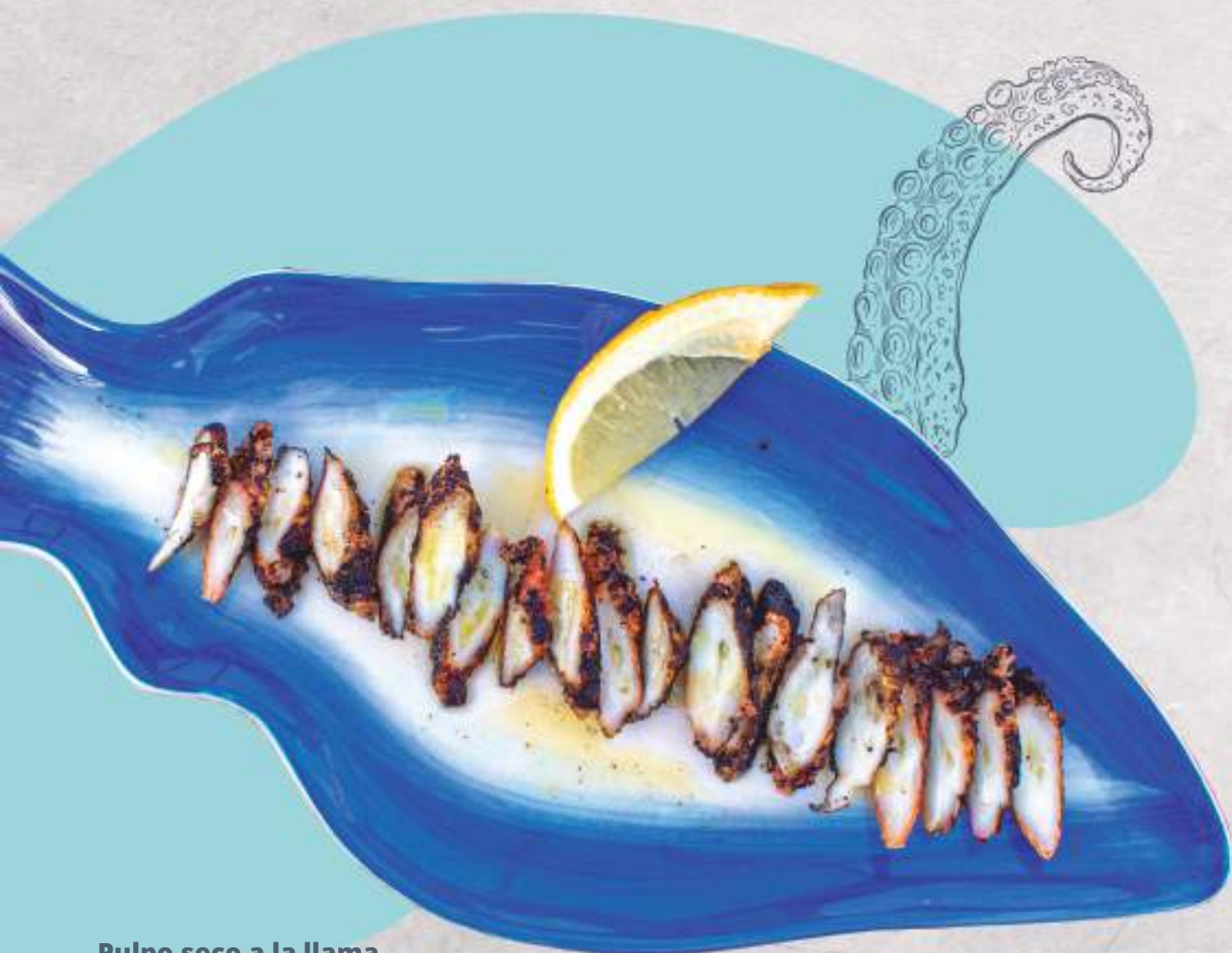
Melón con jamón 11€
Melon with serrano ham / Schinken mit Melone / Melon au jambon cru



Fingers de Pollo

*Chicken Fingers / Tiras de pollo crujiente
/ Fingers de poulet*





Pulpo seco a la llama

Pulpo seco cocinado directamente a la llama. Cortado en rodajas finas y aderezado con aceite de oliva.

Fire roasted octopus/ Oktopus, im offenen Feuer getrocknet / Poulpe séché à la flamme

Dry octopus cooked directly on the flame. Cut into thin slices and seasoned with olive oil.

Getrocknete Krake, direkt auf der Flamme gekocht. In feine Scheibchen geschnitten und mit Olivenöl zubereitet.

Poulpe séché cuisiné directement au-dessus de la flamme. Coupé en fines tranches et assaisonné avec de l'huile d'olive.

Entrantes del Mar

Starters from the sea / Vorspeisen aus dem meer
/ Entrées de la mer

- Boquerones en vinagre** 7€
Anchovies marinated in vinegar / Sardellen in Essig eingelegt / Anchois au vinaigre
- Boquerones fritos**  10€
Fried anchovies / Gebratene Sardellen / Anchois frits
- Pescadito frito de la bahía de Dénia**  12€
Mixed small fish from Dénia bay / Fisch aus der Bucht von Dénia / Petits poissons de la baie de Dénia
- Escombros (Puntilla)**  12€
Fried parts of squid / Panierte Tintenfische (in feinen Stückchen) / Morceaux de calamar frits
- Calamares a la andaluza**  11€
Crispy squid / Tintenfische auf andalusische Art / Calamar croustillant « à la andaluza »
- Mejillones al vapor** 9€
Steamed mussels / Gedünstete Miesmuscheln / Moules à la vapeur
- Tellinas (coquinas)** 12€
Coquina clams / Plattmuscheln (Tellmuscheln) / Tellines
- Gambas al ajillo** 10€
Shrimp in garlic sauce / Krabbe in Knoblauch und Petersilie gebraten / Petites crevettes à l'ail
- Pulpo seco a la llama**  (Consultar disponibilidad)12€
Fire roasted octopus (Check availability) / Oktopus, im offenen Feuer getrocknet (Fragen Sie bitte nach, was verfügbar ist) / Poulpe séché à la flamme (Vérifiez la disponibilité)
- Cigalita de Dénia a la plancha**  (12 uds.)24€
Grilled small langoustines from Dénia (12 u.) / Gebratener Kronenhummer aus Denia (12 st.) / Petites langoustines de Dénia à la plancha (grillé)(12 u.)

Entrantes del Mar

Starters from the sea / Vorspeisen aus dem meer
/ Entrées de la mer

Gamba roja de Dénia a la plancha (nº3 220gr.) **26€**
Grilled red prawn of Dénia (no. 3 220gr.) / Rote Krabbe aus Denia, auf der Grillplatte gebraten (Nr. 3 220 gr.) / Crevettes rouges de Dénia à la plancha (nº3 220gr.)

Quisquilla de Dénia 150gr.  (Consultar disponibilidad)**15€**
Small shrimps of Dénia 150 gr. (Check availability)/ Garnele aus Denia 150 gr. (Fragen Sie bitte nach, was verfügbar ist)/ Petites Crevettes de Dénia 150 gr. (Vérifiez la disponibilité)

Zamburiñas a la plancha (precio por unidad. Min 4 uds.) **2€/ud**
Grilled scallops 2€/ unit. Min. 4 units/ Auf der Grillplatte gebratene Jakobsmuscheln 2€ / Stück, mind. 4 Stück/ Coquilles Saint-Jacques grillées 2€/ unité. Min. 4 unités

Navajas a la plancha (precio por unidad. Min 4 uds.) **2,50€/ud**
Grilled razor clams 2.50 €/ unit. Min. 4 units/ Gebratene Schwertmuscheln 2,50€ / Stück, mind. 4 Stück / Couteaux à la plancha 2,50 €/ unité. Min. 4 unités

Sepia fresca de Dénia en salsa de ajo y perejil **12€**
Fresh chopped cuttlefish of Dénia with garlic and parsley sauce/ Frische Sepia aus Denia, in Stückchen, in Knoblauch-Petersilien-Sauce/ Seiche fraîche de Dénia accompagnée d'un hachis d'ail et persil

Pan (unidad) **0,60€**
Bread (unit)/ Brot (pro Stück) / Pain (unité)

Pan sin gluten (unidad).....**1,80€**
Gluten-free bread (unit)/ glutenfreies Brot (pro Stück) / pain sans gluten (unité)

Allioli **1,60€**
Alioli (Sauce made with garlic and olive oil)/ Knoblauch – Olivenöl - Mayonnaise/ Aïoli

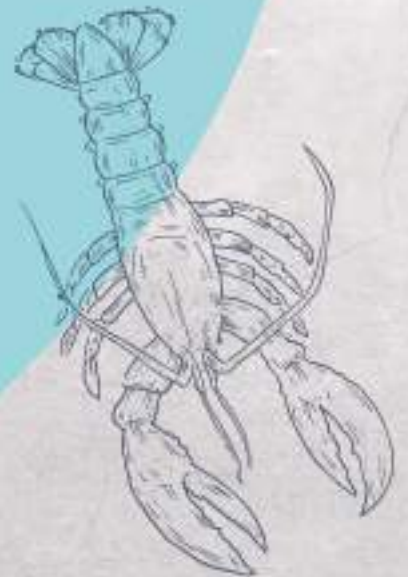


Navajas a la plancha

Grilled razor clams / Gebratene Schwertmuscheln / Couteaux à la plancha

Arroz a banda

Rice "a banda" / Reisgerichte "a Banda" / Riz "a banda"



Arroces

Rices / Reisgerichte / Riz

Paella de marisco 15€

Arroz y marisco / *Seafood paella: Rice and seafood* / Paella mit Meeresfrüchten: Reis und Meeresfrüchte / *Paella aux fruits de mer: Riz et fruits de mer.*

Paella mixta 13€

Arroz con carne, verduras y marisco / *Mixed Paella: Rice with meat, vegetables and seafood* / Gemischte Paella: Reis mit Fleisch, Gemüse und Meeresfrüchten / *Paella mixte: Riz avec viande, légumes et fruits de mer.*

Fideuá 13€

Fideos con caldo de pescado y marisco / *Fideuà :Noodles with fish stock and seafood* / Fideua: Suppennudeln in einer Brühe aus Fisch und Meeresfrüchten / *Fideuà: Nouilles, fumet de poisson et fruits de mer.*

Rossejat Negro 13€

Fideos finos con caldo de pescado, marisco y tinta de calamar/ *Rossejat: Thin noodles with fish stock, seafood with squid ink* / Rossejat: feine Suppennudeln in einer Brühe aus Fisch, Meeresfrüchten und Tinte vom Tintenfisch gekocht/ *Rossejat: Nouilles fines, fumet de poisson, fruits de mer à l'encre de seiche.*

Rossejat 13€

Fideos finos con caldo de pescado y marisco / *Rossejat: Thin noodles with fish stock and seafood* / Rossejat: feine Suppennudeln in einer Brühe aus Fisch und Meeresfrüchten / *Rossejat: Nouilles fines, fumet de poisson et fruits de mer.*

Paella valenciana 13€

Arroz, caldo de carne, verduras y carne / *Valencian Paella: Rice, meat broth, vegetables and meat* / Paella auf valenzianische Art: Reis, Fleischbrühe, Gemüse und Fleisch / *Paella Valencienne: Riz, bouillon de viande, légumes et viande.*

* Todos los arroces se harán por encargo (mín. 2 pers.). No se hará más de un arroz/fideuà por mesa. En caso de más de 12 personas consultar.

All rice dishes will be made to order (min. 2 people). No more than one rice dish/fideuà per table. In case of more than 12 people, please consult us.

Alle Reisgerichte werden auf Bestellung zubereitet (mind. 2 Personen). Pro Tisch werden nicht mehr als ein Reis-/ Fideua-Gericht zubereitet. Falls Sie mehr als 12 Personen sind, sprechen Sie bitte mit uns.

Tous les plats de riz seront préparés sur commande (min. 2 personnes). Pas plus d'un plat de riz/fideuà par table. En cas de plus de 12 personnes, veuillez nous consulter.

Arroces

Rices / Reisgerichte / Riz

Arroz a banda **13€**

Arroz con caldo de pescado y gamba / Rice "a banda": Rice with fish stock and prawns / Reisgerichte "a Banda": Reisgericht, mit Fischbrühe und Garnelen / Riz "a banda": Riz au fumet de poisson et crevettes.

Arroz negro **13€**

Black rice: fish rice made with squid ink/ „Schwarzer Reis": Reis in der Tinte vom Tintenfisch gekocht / Riz noir: à l'encre de seiche.

Paella vegetariana **12€**

Vegetarian Paella / Vegetarische Paella / Paella végétarienne

Arroz del "Senyoret" **15€**

"Senyoret" rice: With pieces of fish and peeled seafood / Reisgericht „Senyoret": Reis mit Fisch und Meeresfrüchten ohne Schale / Riz du "Senyoret": Morceaux de poissons et fruits de mer pelés.

Arroz con bogavante **20€**

Rice with lobster / Reis mit Hummer / Riz au homard

* Todos los arroces se harán por encargo (mín. 2 pers.). No se hará más de un arroz/fideuà por mesa. En caso de más de 12 personas consultar.

All rice dishes will be made to order (min. 2 people). No more than one rice dish/fideuà per table. In case of more than 12 people, please consult us.

Alle Reisgerichte werden auf Bestellung zubereitet (mind. 2 Personen). Pro Tisch werden nicht mehr als ein Reis-/ Fideuà-Gericht zubereitet. Falls Sie mehr als 12 Personen sind, sprechen Sie bitte mit uns.

Tous les plats de riz seront préparés sur commande (min. 2 personnes). Pas plus d'un plat de riz/fideuà par table. En cas de plus de 12 personnes, veuillez nous consulter.

Arroz del "Senyoret"

*"Senyoret" rice / Reisgericht „Senyoret“ /
Riz du "Senyoret"*



Hamburguesa "beyond meat" vegana 100%

*"Beyond meat" burger 100% vegan / "Fleischloser" Hamburger 100% /
Steak haché végétal "beyond meat" 100% vegan*



**Todos los platos vienen acompañados de guarnición: Patatas fritas, verduras o ensalada. / All dishes are accompanied by garnish: French fries, vegetables or salad. / Alle Gerichte werden von einer Beilage begleitet: Pommes Frites, Gemüse oder Salat. / Tous les plats sont accompagnés d'une garniture: frites, légumes ou salade.*

Carnes

Meat / Fleischgerichte / Viandes

Hamburguesa "beyond meat" vegana 100%14€

Carne de guisantes 100%, lechuga, tomate, cebolla a la plancha y salsa especial./ "Beyond meat" burger 100% vegan: Lettuce, tomato, grilled onion, special sauce and 100% vegetarian pea meat. / „Fleischloser" Hamburger, 100% vegan: Salat, Tomate, gegrillte Zwiebel, mit spezieller Sauce und 100% vegetarischem Fleisch aus Erbsen. / Steak haché végétal "beyond meat" 100% vegan: Laitue, tomate, oignon grillé, sauce spéciale et viande 100% végétale à base de pois.

Hamburguesa "Blaybeach"14€

Carne de vacuno, bacon, queso cheddar, cebolla crujiente, lechuga, tomate y salsa especial. / Beef, bacon, cheddar cheese, crispy onion, lettuce, tomato, and special sauce. / Rindfleisch, Schinken, Cheddar-Käse, knusprige Zwiebel, Salat, Tomate, mit spezieller Sauce / Bœuf, bacon, cheddar, oignon croustillant, laitue, tomate et sauce spéciale.

Hamburguesa "Campera"12€

Pollo, lechuga, tomate, cheddar y salsa especial/ Chicken, lettuce, tomato, cheddar and special sauce / Huhn, Salat, Tomate, Cheddar-Käse, mit spezieller Sauce / Poulet, laitue, tomate, cheddar, sauce spéciale.

Pechuga de pollo a la plancha11€

Grilled chicken breast / Gebratene Hähnchenbrust / Blanc de poulet grillé.

Fingers de pollo crujiente y patatas fritas12€

Crispy Chicken Fingers with barbecue sauce / Knusprige Hühnchenfleisch - Stückchen mit Pommes Frites / Fingers de poulet croustillant et frites.

Escalope de ternera casero15€

Homemade veal escalope / Hausgemachte Kalbsschnitzel / Escalope de veau maison.

Cordon bleu casero13€

Homemade Cordon bleu / Cordon bleu, nach Art des Hauses / Cordon bleu fait maison.

Chuletas de cabrito lechal16€

Kid goat chops / Schnitzel vom Milchzicklein / Côtelettes d'agneau.

Carnes

Meat / Fleischgerichte / Viandes

Entrecot de ternera a la plancha18€

Grilled beef entrecôte/ Gebratenes Entrecote vom Kalb / Entrecôte de veau à la plancha (grillé).

Entrecot de ternera con salsa roquefort o pimienta 19€

Beef entrecôte steak in Roquefort sauce or in pepper sauce/ Kalbfleisch Steak mit Roquefort- oder Pfeffer-Sauce / Entrecôte de veau sauce roquefort ou sauce au poivre.

Solomillo de ternera a la plancha20€

Grilled beef sirloin steak/ Gebratenes Kalbfleischfilet / Filet de veau à la plancha.

Solomillo de ternera en salsa roquefort o pimienta 21€

Beef sirloin steak in Roquefort sauce or in pepper sauce/ Kalbfleischfilet in Roquefort- oder Pfeffer-Sauce / Filet de veau sauce roquefort ou sauce au poivre.

Solomillo de cerdo en salsa roquefort o pimienta 15€

Pork sirloin steak in Roquefort sauce or in pepper sauce/ Schweinefilet in Roquefort- oder Pfeffer-Sauce / Filet mignon de porc sauce roquefort ou sauce au poivre.

Pierna de cabrito lechal al horno (por encargo)20€

Roasted kid goat leg (Pre-ordered)/ Beinchen vom Milchzicklein im Ofen gebraten (auf Bestellung)/ Gigot d'agneau au four (Sur commande).

Pasta

Pasta / Nudelgerichte / Pâtes

Lasaña a la boloñesa 9,50€

Lasagna bolognese / Lasagne Bolognese / Lasagne à la bolognaise

Espagueti a la boloñesa 9,50€

Spaguetti bolognese / Spaghetti á la Bolognese / Spaguetti à la bolognaise



Chuletas de cabrito lechal

Kid goat chops / Schnitzel vom Milchzicklein / Côtelettes d'agneau.



Fritura de pescado, calamar y escombros

Mix of fried fish, squid and fried parts of squid / Fischpfanne, mit Tintenfisch und gebratenen Tintenfischstücken / Friture de poissons, calamar et petits morceaux de calamar frits

Pescados

Fish / Fisch / Poissons

Lubina a la espalda  16€
Grilled sea bass/ Gebratener Seebarsch/ Loup de mer grillé

Parrillada de pescado (No incluye guarnición)   23€
Mixed fish grill (Garnish not included) / Gegrillte Fischspezialitäten (Beilagen sind nicht beinhaltet) / Grillade de poissons (Garniture non incluse)

Lenguado en salsa "meuniere" o a la plancha   19€
Sole meunière or grilled sole/ Seezunge in „Meunière“ – Sauce oder gebraten/ Sole meunière ou à la plancha

Rape a la plancha  18€
Grilled monkfish/ Gebratener Seeteufel/ Lotte à la plancha

Emperador a la plancha con salsita de ajo perejil  16€
Grilled sworfish with garlic and parsley sauce/ Gebratener Schwertfisch mit Knoblauch-Petersilien-Sauce/ Espadon grillé à la plancha accompagné d'un hachis d'ail et persil

Dorada a la plancha  16€
Grilled sea bream/ Gebratene Goldbrasse/ Daurade à la plancha

Sepia entera fresca con patatas fritas   16€
Whole fresh cuttlefish with French fries/ Frische, ganze Sepia mit Pommes Frites/ Seiche entière fraîche avec frites

Fritura de pescado, calamar y escombros (2 raciones) (No incluye guarnición)   24€
Mix of fried fish, squid and fried parts of squid (2 portions) (Garnish not included)/ Fischpfanne, mit Tintenfisch und gebratenen Tintenfischstückchen (2 Portionen) (Beilagen sind nicht beinhaltet)/ Friture de poissons, calamar et petits morceaux de calamar frits (2 assiettes) (Garniture non incluse)

*Todos los platos vienen acompañados de guarnición: Patatas fritas, verduras o ensalada. / All dishes are accompanied by garnish: French fries, vegetables or salad. / Alle Gerichte werden von einer Beilage begleitet: Pommes Frites, Gemüse oder Salat. / Tous les plats sont accompagnés d'une garniture: frites, légumes ou salade.



*Un
paraíso frente
al mar*



