

Blay
beach



Desde 1992





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€

Brotos de ensalada, 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.



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

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

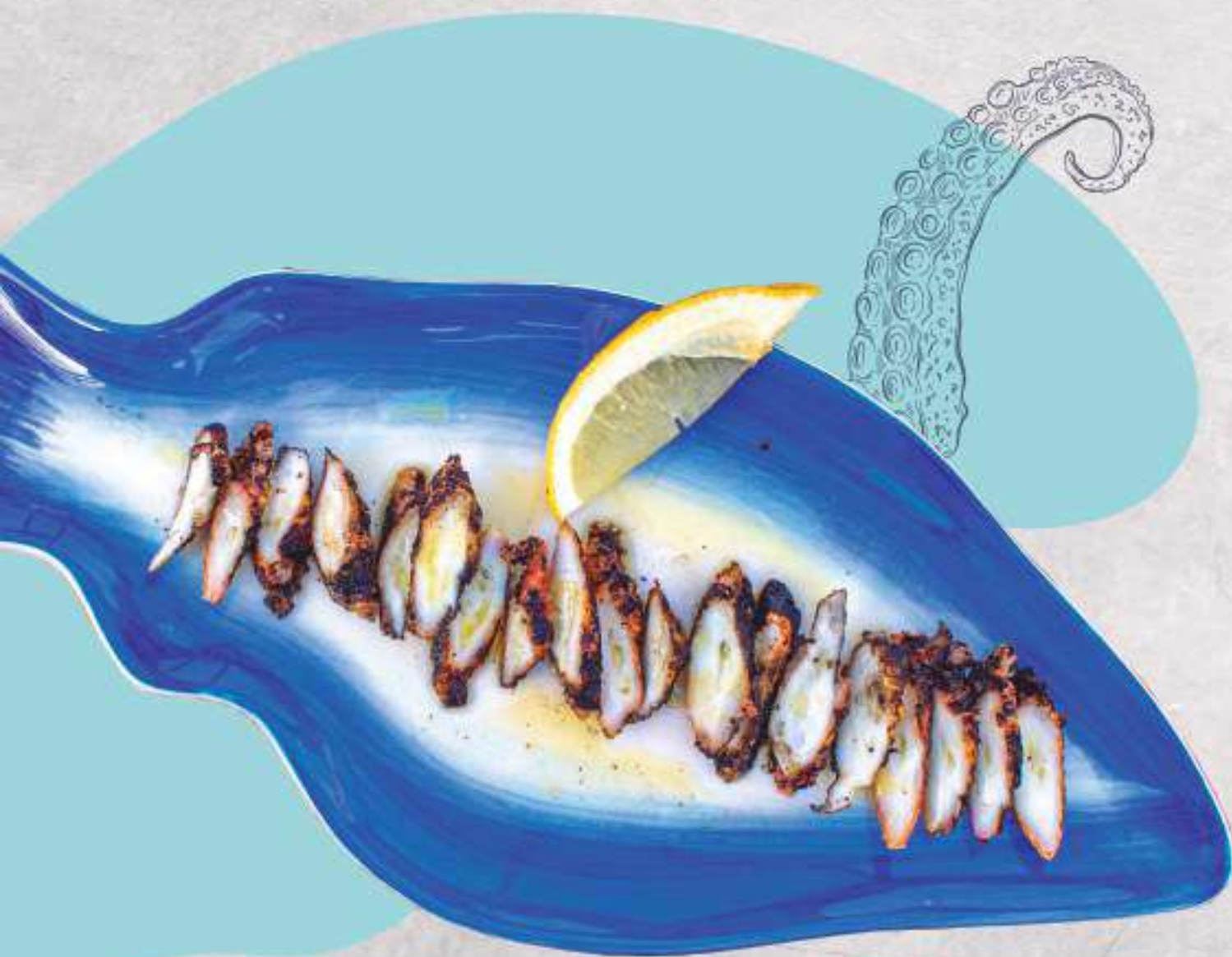
Fingers de pollo crujiente en salsa barbacoa  **..8€**
Crispy Chicken Fingers with barbecue sauce / Knusprige Hühnchenfleisch-Streifen in Barbacoa-Sauce / Fingers de poulet croustillant et sauce barbecue

Ración de tortilla de patata  **..6€**
Portion of Spanish omelette / Portion Kartoffel – Tortilla / Portion d'omelette espagnole de pommes de terre

Jamón con melón **11€**
Melon with serrano ham / Schinken mit Melone / Melon au jambon cru

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





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


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)**  11€
Fried parts of squid / Panierte Tintenfische (in feinen Stückchen) / Morceaux de calamar frits
- Calamares a la andaluza**  10€
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)** 11€
Coquina clams / Plattmuscheln (Tellmuscheln) / Tellines
- Gamba al ajillo** 10€
Shrimp in garlic sauce / Krabbe in Knoblauch und Petersilie gebraten / Petites crevettes à l'ail
- Pulpo seco a la llama** 12€
Fire roasted octopus / Oktopus, im offenen Feuer getrocknet / Poulpe séché à la flamme
- Cigalita de Dénia a la plancha** 24€
Grilled small langoustines from Dénia / Gebratener Kronenhummer aus Denia / Petites langoustines de Dénia à la plancha (grillé)


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.  **15€**
Small shrimps of Dénia 150 gr./ Garnele aus Denia 150 gr./ Petites Crevettes de Dénia 150 gr.

Navajas a la plancha (precio por unidad. Min 4 unds)  **2,50€**
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 troceada en salsa de ajo y perejil  **11€**
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)..... **1,20€**
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


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





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    **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.

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




Arroces

Rices / Reisgerichte / Riz

Arroz a banda    **13€**
Arroz con caldo de pescado y gamba / Rice "a banda": Rice with fish stock and prawns / Arroz 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.

**Los arroces son por encargo / The rices are on request / Der Reis ist auf Anfrage / Les riz sont sur demande*

**Arroces min. 2 personas / Precio por persona. / Rices min. 2 pax / Price per person / Die Reisgerichte sind für mindestens 2 Personen / Preis pro Person. / Riz min. 2 personnes / Prix par personne.*

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





**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€**
"Beyond meat" burger 100% vegan / „Fleischloser“ Hamburger, 100% vegan / Steak haché végétal "beyond meat" 100% vegan.
- Pechuga de pollo a la plancha** **11€**
Grilled chicken breast / Gebratene Hähnchenbrust / Blanc de poulet grillé.
- Fingers de pollo crujiente y patatas fritas**  **12€**
Crispy Chicken Fingers with barbecue sauce / Knusprige Hähnchenfleisch - Stückchen mit Pommes Frites / Fingers de poulet croustillant et frites.
- Escalope de ternera casero**   **15€**
Homemade veal escalope / Hausgemachte Kalbsschnitzel / Escalope de veau maison.
- Cordon bleu casero**   **13€**
Homemade Cordon bleu / Cordon bleu, nach Art des Hauses / Cordon bleu fait maison.
- Chuletas de cabrito lechal** **16€**
Kid goat chops / Schnitzel vom Milchzicklein / Côtelettes d'agneau.
- Entrecot de ternera a la plancha** **18€**
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 plancha** **20€**
Grilled beef sirloin steak/ Gebratenes Kalbfleischfilet / Filet de veau à la plancha.

Carnes

Meat / Fleischgerichte / Viandes

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



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



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

Pescados

Fish / Fisch / Poissons

- Lubina a la espalda**  16€
Grilled sea bass/ Gebratener Seebarsch/ Loup de mer grillé
- Parrillada de pescado**   23€
Mixed fish grill/ Gegrillte Fischspezialitäten/ Grillade de poissons
- Lenguado en salsa "meuniere" o 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**   15€
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)**   24€
Mix of fried fish, squid and fried parts of squid (2 portions)/ Fischpfanne, mit Tintenfisch und gebratenen Tintenfischstückchen (2 Portionen)/ Friture de poissons, calamar et petits morceaux de calamar frits (2 assiettes)

*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.

