LA**COMANDA**&CIA

RESTAURANTE

LACOMANDA&CIA
RESTAURANTE

ENTRANTES FRÍOS / COLD STARTERS

Ensaladilla de sepia, aguacate, quisquilla y ventresca	9,50€
Cuttlefish salad with avocado mayonnaise	9.50€
Boquerones en suave escabeche de sidra y sus verduritas	9,00€
Soft cider pickled anchovies with vegetables	9.00€
Ensalada de temporada	9,50€
Seasonal salad	9.50€
Steak tartar	16,00€
Steak tartare	16.00€
Ensalada fresca de melón, lascas de jamón ibérico, queso de cabra, cherrys y aliño de hierbabuena	13'50€
Fresh melon salad, slices of Iberian ham, goat cheese, cherries and mint dressing.	13.50€
Ajoblanco y nuestras clotxinas en escabeche casero	9'50€
White garlic and our clotxinas in homemade pickled sauce	9.50€
Tomates de la terreta con su espencat amb capellà	14'00€
Tomatoes from la terreta with its espencat amb capellà	14.00€

LACOMANDA&CIA
RESTAURANTE

ENTRANTES CALIENTES / HOT STARTERS

Clotxinas al vapor	9,50€
Steamed Valencian mussels	9.50€
Berberechos al vapor	12,50€
Steamed cockles	12.50€
Salteado de cigalitas, lascas de panceta y ajetes	14,50€
Sauteed Norway lobster with pork belly flakes and tender garlic	14.50€
Croquetas de puchero valenciano (4 uds.)	7,00€
Croquettes made with Valencian stew (putxero) meat (4 units)	7.00€
Sepia a la plancha y vinagreta de frutos secos a la antigua	10,50€
Braised cuttlefish with ancient recipe of dried fruits dressing	10.50€
Pelota de puchero de la casa	6,50€
Homemade Valencian stew (putxero) meatball	6.50€
Pulpo a la parrilla sobre parmentier con emulsión de La Vera	13,50€
Grilled octopus over parmentier with an emulsion of Paprika from La Vera	13.50€
Nuestros buñuelos bravos	7,50€
Fritters with “bravas” hot sauce	7.50€
Croquetas de carrillera ibérica con textura de su propio jugo (4 uds.)	8,00€
Spanish style Iberian pork cheek textured in it’s own sauce croquettes	8.00€
Tosta de figatells de Dénia (2 uds.)	8,00€
Cuttlefish burger (figatell) toast (2 units)	8.00€
Berenjena al horno con su tomacat y gratín de queso de Mahón	7,50€
Baked eggplant with typical stew from Denia (tomacat) and Mahón cheese gratin	7.50€
Alcachofas crujientes, huevo poché y lascas de ibérico	10,50€
Crispy artichokes, poached egg and Iberian slices	10.50€
Salteado de mollejas de cordero y ajetes	11,00€
Sautéed lamb sweetbreads and garlic sprouts	11.00€
Tataki de atún	21,00€
Tuna tataki	21.00€

LACOMANDA&CIA
RESTAURANTE

ARROCES Y FIDEUÁS / RICE AND NOODLES

Paella tradicional Traditional Paellal	13,50€ 13.50€
Paella de pulpo, ajetes y tomate seco Octopus, tender garlic and sundried tomatoes Paella	14,50€ 14.50€
Paella de puchero Puchero (Valencian stew with meat and vegetables) Paella	13,50€ 13.50€
Paella de verduras de temporada Seasonal vegetable Paella	12,00€ 12.00€
Paella de manitas y garbanzos Pork's hands and chickpeas Paella	14,50€ 14.50€
Arroz a banda "A banda" rice (with seafish)	13,50€ 13.50€
Arroz negro y trigueros Black rice and green asparagus	14,00€ 14.00€
Arroz al horno "Arroz al horno"- oven cooked rice with sausage, black pudding and chorizo typical of Valencia, potato, garlic, chickpeas and tomato	13,50€ 13.50€
Arroz con costra Crusted rice with pork, ham, morcilla and garbanzos beans crusted with egg	14,50€ 14.50€
Fideuá de pato, setas y foié Duck, mushrooms and foie gras Fideuá (short pasta noodles)	15,50€ 15.50€
Arròs amb fesols i naps	14,00€
Meloso del senyoret y gambita de Dénia Sticky fish rice	14,50€ 14.50€
Arroz meloso de langosta Sticky lobster rice	24,50€ 24.50€
Fideuá de pescado con gamba y foie de mar Fish "fideuá" with sea foie	14,00€ 14.00€
Paella con tropezones limpios del senyoret Paella with clean senyoret chunks	14,50€ 14.50€
Paella de costillitas ibéricas, garbanzos y verduritas Paella with iberian ribs, chickpeas and vegetables	14,50€ 14.50€

LACOMANDA&CIA
RESTAURANTE

CARNES / MEAT

Paletilla de cordero con reducción de Pedro Ximénez	29,50€
Lamb shoulder with Pedro Ximénez reduction	29.50€
Solomillo de ternera a la parrilla (200 gr aprox.)	19,00€
Grilled beef tenderloin (200 gr approx)	19.00€
Chuletón de vaca madurada (500 gr aprox.)	32,00€
T-bone steak (500 gr approx)	32.00€
Centro de chuletón (300 gr aprox.)	16,50€
T-bone steak centre (300 gr approx.)	16.50€
Chuletitas de cordero lechal salteadas con ajetes	15,50€
Suckling lamb chops sautéed with tender garlic	15.50€

PESCADOS / FISH

Tronco de atún a la parrilla	21,00€
Grilled tuna fish loin	21.00€
Espeto de salmonetes a la parrilla	14,00€
Grilled red mullet fish	14.00€
Corvina sobre empedrado	14,50€
Corvine fish	14.50€
Rodaballo al aroma de romero	18,50€
Turbot in Rosemary aroma	18.50€

OTRAS PROPUESTAS / OTHER PROPOSALS

Canelón de rabo de toro y gruyère	14,50€
Cannelloni with oxtail and gruyère cheese	14.50€
Crepe de gamba de Dénia	15,00€
Dénia prawn crêpe	15.00€

LACOMANDA&CIA
RESTAURANTE

POSTRES / DESERTS

Tarta Tatin de nísperos de Callosa	7,50€
Callosa loquat´s cake	7.50€
Tarta de queso	7,50€
Cheesecake	7.50€
Sorbete de merengada, ron miel y canela	5,50€
Meringue, honey rum and cinnamon sherbet	5.50€
Sorbete de manzana verde y lima	5,00€
Green apple and lime sherbet	5.00€
Tiramisú	4,50€
Tiramisu	4.50€
Banoffee	6,00€
Banoffee	6.00€
Coulant de chocolate	5,00€
Chocolate coulant	5.00€
Croqueta de chocolate (4ud)	7,00€
Chocolate croquette	7.00€
Tarta de oreo	5,50€
Oreo cake	5.50€
Duo de melón y sandía e infusión de menta y helado de vainilla°	6,50€
Melon and watermelon duo with mint infusion and vanilla ice cream	6.50€
Sorbete de mojito	6,00€
Mojito sorbet	6.00€

LA**COMANDA**&CIA

RESTAURANTE

Nuestras Tapas

Anchoas del Cantábrico 0,0 — 3,00€/ UD
Cantabrian anchovies 0,0

Mojama de la Almadraba — 10,00€/ 100 G
Tuna Mojama

Ensaladilla de sepia, aguacate, y ventresca — 10,50€
Cuttlefish salad with avocado mayonnaise

Clotxinas o mejillones al vapor — 10,50€
Steamed Valencian mussels

Boquerones en suave escabeche de sidra y sus verduritas — 10,00€
Soft cider pickled anchovies with vegetables

Croquetas de cabrales o carrillera — 7,00€
Croquettes made with Valencian stent meat or cabrales cheese 4uds.

Tosta de figatells de Dénia (2 uds.) — 8,00€
Cuttle fish burger (figatell) toast (2 units)

Nuestros buñuelos bravos — 8,50€
Fritters with"bravas"hotsauce

Gamba de Dénia — S/M.
Denia Prawn

Espencat amb capella — 7,50€
Grilled with Cod

Tortitas de camaron con salsa Tartara — 9,50€
Shrimp pancakes with Tartar sauce

Nuestras Tapas

Anchoas del Cantábrico 0,0 — 3,00€/ UD
Cantabrian anchovies 0,0

Mojama de la Almadraba — 10,00€/ 100 G
Tuna Mojama

Ensaladilla de sepia, aguacate, y ventresca — 10,50€
Cuttlefish salad with avocado mayonnaise

Clotxinas o mejillones al vapor — 10,50€
Steamed Valencian mussels

Boquerones en suave escabeche de sidra y sus verduritas — 10,00€
Soft cider pickled anchovies with vegetables

Croquetas de cabrales o carrillera — 7,00€
Croquettes made with Valencian stent meat or cabrales cheese 4uds.

Tosta de figatells de Dénia (2 uds.) — 8,00€
Cuttle fish burger (figatell) toast (2 units)

Nuestros buñuelos bravos — 8,50€
Fritters with"bravas"hotsauce

Gamba de Dénia — S/M.
Denia Prawn

Espencat amb capella — 7,50€
Grilled with Cod

Tortitas de camaron con salsa Tartara — 9,50€
Shrimp pancakes with Tartar sauce