



VISTALEGRE

– MASIA RESTAURANTE –

Noviembre 2023

Marzo 2024

Entrantes / Starters

Pan y su acompañamiento 2,00€ por persona (si no lo desea avise a nuestro personal de Sala).

Bread and its accompaniment €2.00 per person (if you do not want it, notify our room staff)

Jamón Iberico de Bellota	24,35 €	Alérgenos 1,
<i>Acorn-fed Iberian Ham</i>		
Tabla de Quesos de aquí y de allí	17,65 €	1,5,7,8
<i>Cheese board from here and there</i>		
Anchoas de Santoña "ORTIZ"	3,85 € Ud .	4
<i>Anchovies from Santoña,</i>		
Ensaladilla Rusa, con Piparras picantes, Aceitunas y Tomate Cherry	12,85 €	,4,7
<i>Russian Salad, with pickles</i>		
Sepia con Mahonesa con Cañas de Pan y Sal negra.	12,35 €	3, 7,14
<i>Cuttlefish with Mayonnaise with Bread Canes and Black Salt</i>		
Tartar de Atún marinado con trufa.	17,85 €	4
<i>Tuna tartar with fried egg and Valencian truffle.</i>		

Clasicos/ classics

Alérgenos

Croqueta de Jamón Iberico	2 Uds 7,00 € /4Uds 14,00 €	1,,7
<i>Iberian Ham Croquette</i>		
Croqueta de Marisco	2 Uds 7,00 € /4Uds 14,00 €.	1,2,70€
<i>Seafood croquette,</i>		
Buñuelo de Bacalao y Alioli	2 Uds 7,35 €	1,4,7
<i>Cod and Aioli Fritter,</i>		
Alcachofa, con Mit Cuit de Foie	2 Uds /13,65 €.	
<i>Artichoke, with Mit Cuit de Foie</i>		
Sepia de playa a la brasa, con emulsion de ajo y perejil .	17,35 €.	14
<i>Grilled beach cuttlefish with garlic and parsley emulsion</i>		
Chipirones a la Romana .	16,50 €.	1, 14
<i>Grilled beach cuttlefish with garlic and parsley emulsion</i>		
Pulpo a la brasa .	18,25 €.	14
<i>Grilled octopus.</i>		
Patatas Bravas.	10,35 €	3
<i>Spicy potatoes</i>		
Huevos poché con parmentier, boletus, jamon lb y trufa	16,95 €	3
<i>Poached eggs with parmentier, boletus, lb ham and truffle</i>		
Huevos rotos con Foie y Patatas Panaderas	12,95 €	
<i>Poached eggs with parmentier, boletus, lb ham and truffle</i>		



Ensaladas / Salads

Alérgenos

Ensalada de tomate temporada con Ventresca de Atún y encurtidos	16,00 €	4.
<i>With the Tuna Belly with Valencian Tomato and Pickles</i>		
Ensalada de la huerta	15,85 €	3,4.
<i>Garden Salad</i>		
Burrata Italiana, Quinoa y Pesto verde	16,85 €	7
<i>Italian Burrata, Quinoa and Green Pesto</i>		

Lonja y Mariscos / Market and Seafood

Alérgenos

- Quisquilla de Santa Pola 150gr. / 23,65 € .
Shrimp from Santa Pola
- Gamba blanca plancha con cama de sal 19,65 € .
Grilled white shrimp with a bed of salt
- Ostras Guillerdau. 5,20 € /Ud.
Guillardeau Oysters
- Tellinas plancha. 15,20 € .
Grilled Coquina Clams
- Mejillones al Vapor 12,65 € .
Steamed Mussels
- Zamburiñas con vinagreta de verduritas 4 Uds 16,85 € .
Steamed Mussels

Pescados / Fish

- Atún Rojo a la brasa con Puerros confitadas. 24,65 €
Grilled red tuna with confit leeks.
- Lubina con Suquet de Gamba Roja y Puerro confitado 21,65 €.
Sea Bass with Red Prawn Suquet and Confit Leek.
- Rodaballo con salsa a la espalda 24,85€
Turbot with sauce on the back
- Corvina a la brasa con Pimientos del Padrón 21,85 €
Grilled sea bass with vegetables sautéed in Wock.

Carnes / Meat

- Solomillo de Vaca a la brasa 23,85 €
Grilled Beef Sirloin
- Entrecotte de Vaca gallega (500 g) 38,85 € .
Galician Cow Entrecotte (500gm 2 people.
- Chuletón de Vaca Gallega a la brasa 58,35 € .
Grilled Galician Cow Steak
- Chuletas de Cordero lechal a la brasa 22,65 € .
Grilled suckling lamb chops
- Cochinillo crujiente 23,95 €
Crispy suckling pig
- Steack tartar . 23,95 € .

GUARNICIONES a elegir. 3,50 € de suplemento :

Para acompañar a las Carnes y Pescados /To accompany meats and fishH

Patatas fritas o Panaderas / Pimientos Padrón. / Berenjenas asada a la brasa /Puerros confitados

French fries or bakers /

Padrón peppers. /

Grilled eggplants

Confined ports

Arroces Secos o Melosos/ Dry Rice

Minimo para 2 personas. / Minimum for 2 people

Alérgenos

Paella Valenciana: Pollo corral y Conejo (con caracoles o pato + 1,20 €) 19,50 € .
Valencian Paella with Free-Range Chicken and Rabbit

Paella del Senyoret 20,50 € . 2,4,14
Paella "del Senyoret" (seafood is peeled and dei-shelled).

Paella de Marisco 22,85 € . 2,4,14
Seafood Paella

Paella con Pato, Foie y Setas, 23,00 € .
Paella with Duck, foie, mushrooms.

Paella con Carabineros 24,85 € . 2,4,14
Paella with red Prawns.

Paella con Bogavante 26,35 € . 2,4,14
Paella with clawed Lobster.

Paella de Arroz negro con Chipirones y ajetes 19,50 € . 2,4,14
Black Rice Paella with squid ink,

Paella de Verduras 17,50 € .
Paella with Vegetables

Arroz al Horno Valenciano en Paella 18,65 € .
Baked Rice in Paella



Fideuàs (Fideo fino) / Fideuàs (fine noodles):

Alérgenos

Fideuà del Senyoret 20,50 € 1,2,4,14
Fideuà (noodles) "Senyoret" (seafood is peeled and de-shelled)

Fideuà de Marisco 22,85 € 1,2,4,14
Fideuà Seafood 1

Fideuà Pato, Foie y alcachofas 23,00 € 1
Fideuà (noodles) with Duck, Foie and artichokes

Fideuà Negra de Calamares y ajitos tiernos 19,50 € 2,4,14
Fideuà Negra with squid and tender garlic

Fideua de Verduras 17,50 € 1
Fideuà (noodles) Vegetables

Menú de niños

Hamburguesa de vaca frisona 100% con pan brioche con Patatas fritas/ Lagrimas de pollo crujiente y Helado 23,85 €

Postres / Deseerts

Alérgenos

Tarta de Queso Foundente 7,00 €

Baked Cheesecake with Mascarpone Ice Cream.

1,3,7

Mi primera Torrija de Horchata . 6,85 €

Mi first French Toast

1,3,7,8

Hojaldre de Manzana . 7,35 €

Apple Puff Pastry.

1,3,7,8

Nuestro Coulant con petalos de sal 7,00 €

Our Coulant with salt petals.

3,7,8

Brownie de chocolate con helado de Vainilla 5,95 €

Chocolate brownie.

1,3,7,8

Sorbete del dia 5,65 €

Sorbet of the dayt.

Fruta Temporada 6,85 €

Fruits of different types.





VISTALEGRE

– MASIA RESTAURANTE –

Solamente nos queda darte las gracias por dejarte que cuidemos de Ti



ALERGENOS ALIMENTARIOS

