



VISTALEGRE

- MASIA RESTAURANTE -

Noviembre 2023

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)

Alérgenos

Ensaladilla Rusa, con encurtidos	9,90 € .	3,4,7	
<i>Russian Salad, with pickles</i>			
Sepia con mahonesa.	11,95 €		3, 7,14
<i>Cuttlefish with mayonnaise</i>			
Tartar de Atún Rojo TrufaDdo.	18,85 €	4	
<i>Bluefin Tuna Tartare Truffled</i>			
Carpaccio de gamba de Denia y aceite de lima y Jengibre.	21,85 € .		2
<i>Denia Prawn Carpaccio with ginger and lime oil</i>			
Steack tartar .	21,85 € .		

Salazones y embutidos/

Hueva de Atun Rojo (100g)	25,50 €		4
<i>Bluefin Tuna Roe,</i>			
Hueva de Mujol (100g)	20,00.€		4
<i>Mullet Roe,</i>			
Mojama de la Almadraba (100g)	23,00 €		4
<i>Almadraba salt-cured Tuna</i>			
Anchoas de Santoña	3,80 € Ud .		4
<i>Anchovies from Santoña,</i>			
Sardina ahumada	2,85 € Ud .		4
<i>Smoked sardine,</i>			
Boquerones en vinagre	5,95.€		4
<i>Pickled anchovies,</i>			
Berberechos conserva	16,50 €.		14
<i>Canned Cockles,</i>			
Mejillones conserva	14,00 €.		14
<i>Canned Mussels</i>			
Chorizo Joselito Etxebarri	18,00 €		
<i>Joselito Etxebarri Sausage</i>			
Jamón Iberico con tomate rayado y picos	24,35 €		1,
<i>Iberian Ham with grated tomato and bread spiks</i>			
Tabla de Quesos Manchegos D.O. La Mancha	13,85 €		1,5,7,8
<i>Cheese Plate with La Mancha Origin Denomination</i>			



Clasicos/ classics

Croqueta de Jamón Iberico 2,85€
Iberian Ham Croquette

Croqueta de Marisco 2,85€ .
Seafood croquette,

Buñuelo de Bacalao y Alioli 2,95€.
Cod and Aioli Fritter,

Flor de Alcachofa, con foie fresco 6,85€ ud.
Artichoke with foie

Tempura de verduras con mayonesa kimchi 12,00€
Vegetable tempura with kimchi mayonnaise

Calamar de playa a la brasa, con emulsion de ajo y perejil. 16,85€
Grilled beach squid, with garlic and parsley emulsion

Calamar a la Andaluza. 16,65 € .
Squid Andalusian style

Pulpo a la brasa . 17,85 €.
Grilled octopus

Patatas Bravas. 9,85 €
Spicy potatoes

Huevos rotos con Foie y Setas. 12,,95€ €
Broken Eggs with Foie and Mushrooms

Huevos rotos con Gulas al ajillo 10,85€ € .
Broken Eggs with imitation baby Eels in garlicl

Huevos fritos con virutas Jamon Ib, Chorizo Joselito y patas fritas 12,90 €
Fried eggs with ham shavings Ib, Joselito Shavings and fried potatoesl

Alérgenos

1,,7

1,2,7

1,4,7

1

14

1,14

14

3

3

3. 4

3

Lonja y Mariscos /Market and Seafood

Quisquilla de Santa Pola 150gr. / 16,85 € .
Shrimp from Santa Pola

Vieira 3,85 € . Ud
Scallop

Ostras Guillerdau. 4,50 € /Ud.
Guillardeau Oysters

Tellinas plancha. 14,65 € .
Grilled Coquina Clams

Mejillones al Vapor 11,95 € .
Steamed Mussels

Berberechos vapor 14,65 € .
Steamed cockles

2

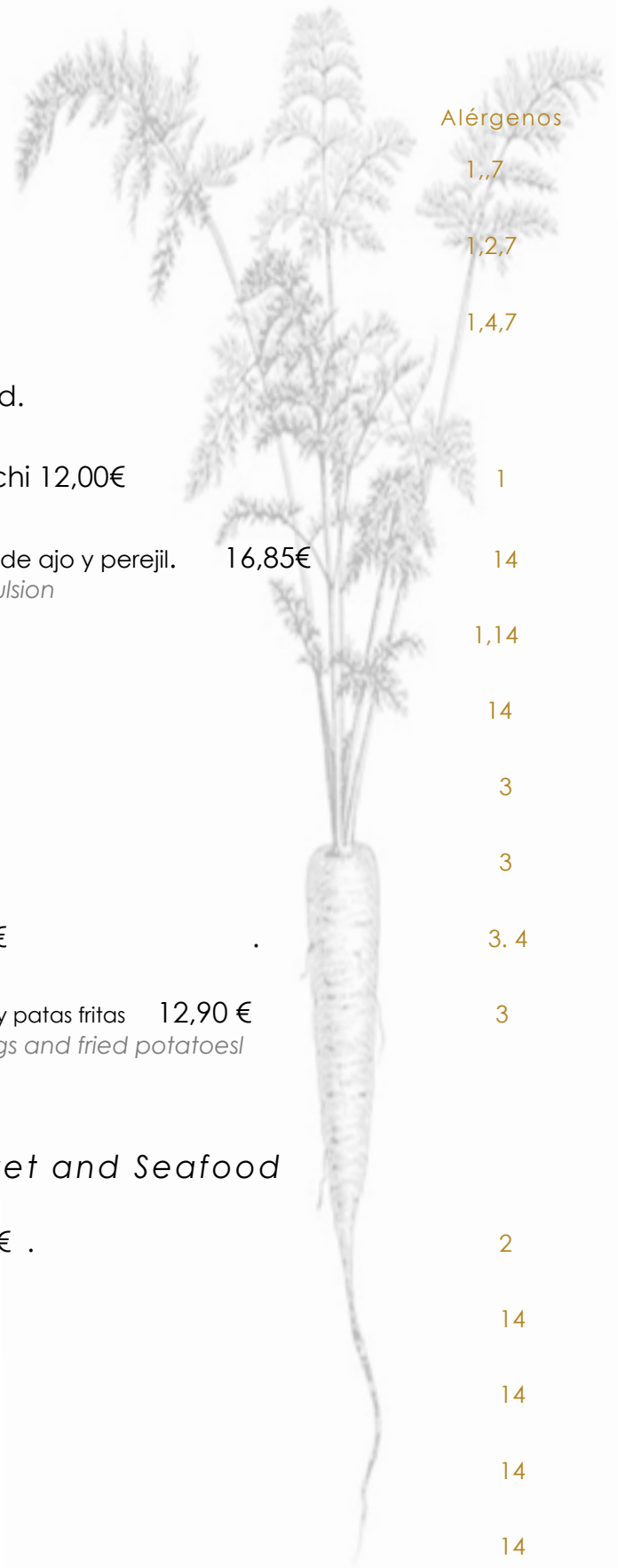
14

14

14

14

14



Ensaladas / Salads

Alérgenos

Ventresca de Atún con Tomate Valenciano y encurtidos 14,65 €
Withe Tuna Belly with Valencian Tomato and Pickles

4.

Ensalada de nuestra huerta: 15,50€
Garden Salad

3,4.

Burrata de Bufala con Jamón Iberico 15,65€
Bufala Burrata with Iberian Ham

7



Pescados / Fish

Atún Rojo a la brasa con patatas confitadas. 24,50€
Grilled Bluefin Tuna with confit potatoes.

4,6

Lubina a la sal (mínimo 2 personas) 54,00 €.
European Sea bass in salt (minimum 2 people).

4,6

Rodaballo a la sal (mínimo 2 personas) 52,85€
Turbot with salt (minimum 2 people).

4,6,8

corvina a la brasa con patatas confitadas 19,85 €
grilled Corvina sea bass with confit potatoes.

4,6,8



Carnes / Meat

Solomillo de Ternera con Parmentier de Azafran 23,85 €
Beef Sirloin with Saffron Parmentier

Entrecote de Vaca gallega (300g) 28,95 €
Beef Entrecote 300gr.

Chuletón de Vaca madurado 35 días 49,85 €
Beef T-bone steak, matured 35 days

Chuletas de Cordero con patatas fritas y Alioli asado 21,50 €
Lamb Cutlets with fried potatoes and roasted garlic sauce

3

Cochinillo crujiente con patatas panaderas y Compota de manzana 21,50 €
Crispy suckling pig with baked potatoes and apple compote

Arroces Secos/Dry Rice

Minimo para 2 personas./ Minimum for 2 people

Alérgenos

Paella Valenciana de Pollo de corral y Conejo (con caracoles o pato + 1,20)	16,85 € .
<i>Valencian Paella with Free-Range Chicken and Rabbit</i>	
Paella del Senyoret	17,85 € .
<i>Paella "del Senyoret" (seafood is peeled and dei-shelled).</i>	
Paella con Marisco	18,50 € .
<i>Seafood Paella</i>	
Paella con Pato, Foie y Setas,	19,50 € .
<i>Paella with Duck, foie, mushrooms.</i>	
Paella con Carabineros	23,65 € .
<i>Paella with red Prawns.</i>	
Paella con Bogavante	23,65 € .
<i>Paella with clawed Lobster.</i>	
Paella de arroz Negro	16,50 € .
<i>Black Rice Paella with squid ink,</i>	
Paella de Verduras	16,85 € .
<i>Paella with Vegetables</i>	
"Arroz al Horno" en Paella	17,85 € .
<i>Baked Rice in Paella</i>	



Arroces Melosos/Mellow Rice

Arroz con Bogavante	24,00 €	2,4,14
<i>Rice with clawed Lobster.</i>		
Arroz con Pato, Setas y *Alcachofas. (*Producto de Temporada)	19,85 €	
<i>Rice with Duck, mushrooms and *artichokes. *(seasonal product).</i>		
Arroz con Pollo de Corral, Conejo y Verduras	16,85 €	
<i>Rice with free-range Chicken, Rabbit and vegetables.</i>		
Arroz de Marisco	18,50 €	2,4,14
<i>Rice with Seafood.</i>		
Arroz de Carabineros	24,65 €	2,4,14
<i>Rice with red Prawns.</i>		
Arroz de Verduras	17,00 €	
<i>Rice Vegetables</i>		

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

Alérgenos

Fideuà del Senyoret	17,85 €	1,2,4,14
<i>Fideuà (noodles) "Senyoret" .(seafood is peeled and de-shelled) 1</i>		
Fideuà Pato, Foie y alcachofas	19,50 €	1
<i>Fideuà (noodles) with Duck, Foie and artichokes</i>		
Fideuà Cochinillo con Boletus	19,50 €	1
<i>Fideuà (noodles) with Suckling Pig with Boletus</i>		
Fideua de Carabineros	23,50 €	1,2,4,14
<i>Fideuà (noodles), with red Prawns.</i>		
Fideua de Verduras	16,85 €	1
<i>Fideuà (noodles) Vegetables</i>		

Postres / Deseerts

Tarta de Queso horneada con helado Mascarpone	7,00 €	1,3,7
<i>Baked Cheesecake with Mascarpone Ice Cream.</i>		
Tiramisu	7,00 €	1,3,7
<i>Tiramisu.</i>		
Mi primera Torrija de Horchata con Helado de Leche Merengada.	6,85 €	1,3,7,8
<i>Mi first French Toast with tiger nut milk and meringue milk ice cream.</i>		
Brownie de chocolate	7,00 €	1,3,7,8
<i>Chocolate brownie.</i>		
Tarta fina de Manzana caramelizada con helado de vainilla Bourbon	7,35 €	1,7
<i>Fine caramelized apple pie with Bourbon vanilla ice cream.</i>		
Coulant chocolate con leche y helado de vainilla Bourbon	9,65 €	3,7,8
<i>Coulant milk chocolate and Bourbon vanilla ice cream.</i>		
Trufas Martinez	1,85 €	3,8
<i>Martinez Truffles.</i>		

Sorbete de Mojito 4,65 €
Mojito Sorbet.

Sorbete de Mandarina 4,65 €
Mandarin Sorbet .

Sorbete de Limón 4,65 €
Lemon Sorbet.

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

