

Chef Amadeo

restaurant

Ensaladas

	EUROS
Verano	7,00
<i>Rodajas de tomate y anchoas del norte</i>	
Valenciana “casa”	8,00
<i>Lechuga, tomate, cebolla, atún, zanahoria, aceitunas</i>	
De queso de cabra	10,00
<i>Lechuga, aceto balsámico, miel, almendras, nueces, pasas</i>	
Templada de foie y setas	10,00
<i>Setas variadas, foie, lechuga, pan frito</i>	

Arroces

Mínimo 2 Raciones

Paella Valenciana	11,00
Paella con verduras de temporada	10,00
Paella con bacalao, coliflor, ajetes	10,00
Paella de habas, alcachofas, costillas (solo temporada)	10,00
Paella de Marisco	12,00
Paella de Espinacas y Sepia	11,00
Arroz a Banda “PRIMER PREMIO 2009”	10,00
Arroz del señoret	11,00
Arroz negro	10,00
Fideuà de Gandia “PRIMER PREMIO 2014”	12,00
Fideuà de Chef Negra	12,00

Chef Amadeo

restaurant

EUROS

Arroz con costra (por encargo)	11,00
Arroz al horno (por encargo)	11,00
Arroz caldoso “PRIMER PREMIO LLUTXENT 2011”	11,00
Caldereta de cangrejo de pata fina ajetes y galeras	11,00
Caldereta de buey de mar	14,00
Caldereta de rape y alcachofas	14,00
Caldereta de mariscos	13,00
Caldereta de bogavantes	20,00
Zarzuela de pescado y marisco	18,00
Blat picat “PRIMER PREMIO VILLALONGA 2012” (por encargo)	12,00
Pida cualquier arroz que no esté en la carta, por encargo	

Carnes

Solomillo de ternera a la parrilla	16,00
Entrecot a la parrilla de buey	14,00
Paletilla de cabrito, de lechal	22,00

Pescados

Emperador plancha	12,00
Lomo de merluza con salsa de puerros o plancha	13,50
Rape con salsa de almejas y espárragos	14,50
Dorada espalda	13,50
Lubina espalda	13,50