

CASA NAVARRO

Sugerencias del Cheff

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamon jabugo de bellota 14	26,95€
Tomate M ^a Luisa (tomate val, atun, mojama, anchoas, queso) 4, 9, 13, 14	24,75€
Tartar de atún 4, 10, 14	26,95€
Croquetas de bacalao caseras 6 unidades 1, 4, 5, 9	18,15€
Calamar fresco entero con salsa verde al aceite de olíva	23,65€
Quisquilla (100 gr) 2, 14	19,80€
Alcachofas al foie jabugo y trufa negra 14	25,85€
Pate de hígado de pato con confitura arandanos.....	22,88€
Angulas con huevo y trufa negra 100 gr.....	116,05€
Cigala fresca (a peso) cada 100 gr 2	18,70€
Gamba fresca (a peso) cada 100 gr 2	21,45€
Ostras (unidad) 3	4,95€

ARROCES. Especialidad en arroces caldosos

Paella de ventresca de atun, cebolla tierna y verduras 2, 3, 4, 14	30,25€
Paella de bacalao fresco, sepia y verduras 2, 3, 4, 14	25,85€
Arros caldos de Bogavant 2, 3, 4, 14	27,50€
Paella de Nécoras 2, 3, 4, 14	25,30€
Paella de langosta 2, 3, 4, 14	46,20€
Arroz del Senyoret (mariscos pelado).....	20,35€
Paella de foie con setas y alcachofas 14	27,50€
Arros meloso de vieiras, ajitos tiernos, setas y alcachofas 2, 3, 4, 14	26,40€

CARNES

Chuletas de lechal.....	29,15€
Solomillo a la crema de setas y gambas 2, 3, 14	35,20€
Chuleton de Buey (a peso) cada 100 grs.....	8,58€

PESCADOS

Brocheta de rape y gambas 2, 4, 14	32,45€
Bacalao fresco a la salsa de miel y piñones 4, 9	30,80€
Bacalao al pil pil 4	30,80€
Lomo de lubina salvaje con almejas 2, 3, 4, 14	31,35€
Atún grill 4	35,75€

Alérgenos:



Todos los precios incluyen el 10% de IVA

CASA NAVARRO

Salads and Starters Ensaladas y Entrantes

DISHES TO SHARE

Salad with warm goat`s cheese (Ensalada con queso de cabra tibio) 13, 9, 14	23,65€
Grilled whole sepionet (Sepionet entero a la plancha) 14	19,25€
“Marinera” clams (Almeja marinera) 1, 2, 3, 4	25,85€
“Casa Navarro” valencian salad (Ensalada Valenciana Casa Navarro) 4, 5	14,85€
Palm hearts salad with avocado, salmon and pineapple (Ensalada de palmitos) 4, 9	24,75€
Baby squid (Puntilla de calamar) 1, 14	15,29€
Grilled cuttlefish (Sepieta a la plancha) 14.....	18,15€
Fried squid rings (Calamares a la Romana) 1, 14	15,29€
Various croquettes (Croquetas variadass) 1, 2, 3, 4, 5, 8, 13, 14	14,85€
Tellinas (small clams) 3	21,45€
Mediterranean mussels (Clóchinas, mejillones) 3	15,18€
Esgarraet (grilled red pepper, cod and garlic) with cured tuna (Esgarraet) 4	14,85€
Fresh striped prawns, grilled or boiled (100 grams) (Gamba fresca a la plancha)	21,45€
Fresh crayfish, grilled or boiled (100 grams) (Cigala fresca a la plancha)	8,70€
Marinated salmon “Casa Navarro” (Salmón marinado) 4, 14	24,75€
Anchovies “Casa Navarro” (Anchoas caseras) 4	19,80€
Tabla de Verduras	20,90€
Octopus “Casa Navarro” (Pulpo estilo “Casa Navarro”)	24,75€
Fried fish (Pescaditos fritura) 1, 4	15,95€
All i pebre (pre orders only) (traditional valencian eel stew casserole) 4	26,95€
Selection of iberian hams (Tabla de ibéricos).....	26,40€
Bravas (fried potatos with garlic mayonaïse).....	8,25€
Mixed fried fish (squid, baby squid and fried fish) (Fritura mixta) 1, 4, 14	25,30€
Bread with homemade sauces (served to all costumers if not declined /per person) 1	2,09€

Alérgenos:



Todos los precios incluyen el 10% de IVA

CASA NAVARRO

Rices

Arroces

Valencian paella (free range chicken and rabbit) (Paella valenciana).....	18,15€
Chicken paella (free range chicken) (Paella de pollo)	18,15€
Seafood paella (Paella de mariscos) 2, 3, 4, 14	20,35€
Duck, foie, mushroom and artichoke p aella (pato,foie,setas y alcachofa) 2, 3, 4, 14	27,50€
Mixed paella (seafood and valencian) (Paella Mixta) 2, 3, 4, 14	20,35€
Lobster paella (Paella de langosta) 2, 3, 4, 14	46,75€
Clawed lobster paella (Paella de bogavante) 2, 3, 4, 14	27,50€
Paella with clams and squid (Paella de almejas y chipirones) 2, 3, 4, 14	24,20€
Paella for Lent (cod and cauliflower) (Paella de cuaresma) 2, 3, 4, 14	21,45€
Paella with monkfish and clams (Paella de rape y almejas) 2, 3, 4, 14	25,30€
Black rice (Arroz negro) 2, 3, 4, 14	19,25€
“A Banda” rice (fish stock rice) (Arroz a banda) 2, 3, 4, 14	19,80€
“Senyoret” rice (shelled seafood paella) (Arroz del Senyoret de mariscos pelados) 2, 3, 4, 14	20,90€
Rice broth casserole with clawed lobster (Arroz caldoso al bogavante) 2, 3, 4, 14	27,50€
Rice broth casserole with chicken and rabbit (Arroz caldoso de pollo y conejo) 2, 3, 4, 14	18,15€
Rice broth casserole with beans and turnips (pre orders only) (Fesols i naps) 2, 3, 4, 14	19,25€
Rice broth casserole with brown crab (Arroz caldoso de Carranch) 2, 3, 4, 14	18,70€
“Marinero” rice broth casserole (seafood) (Arroz caldoso marinero) 2, 3, 4, 14	20,35€
Fideua (pasta noodle seafood paella) 1, 2, 3, 4, 14	19,25€
Squid and clam fideua (Fideua de chipirones y almejas) 1, 2, 3, 4, 14	24,20€
Monkfish and red shrimp fideua (Fideua de rape y rojos) 1, 2, 3, 4, 14	28,60€
Black fideua (Fideua negra) 1, 2, 3, 4, 14	19,25€
Fresh seafood paella (Paella de marisco fresco) 2, 3, 4, 14	47,30€
Vegetable Paella (Paella de verduras).....	19,25€
“Muntaya” rice (chicken, rabbit, duck and snails in casserole)	22,00€
Moist rice paella with monkfish and clams (Arroz meloso con rape y almejas) 2, 3, 4, 14	25,30€
Roxos paella (scarlet schrimp) (paella de roxos, carabineros) 2, 3, 4, 14	27,50€
Baked rice (on request) (Arroz al horno, por encargo)	18,15€

*Todos nuestros arroces y fideuas se pueden hacer para celíacos

*Mínimo 2 raciones *Consultar disponibilidad para varios arroces por mesa - precio por ración

Alérgenos:



Todos los precios incluyen el 10% de IVA

CASA NAVARRO

Meat Carnes

<i>Suckling lamb chops (Chuletas de lechal)</i>	29,15€
<i>Rib-eye steak (per 100 grams) (Chuletón de buey)</i>	8,58€
<i>Grilled entrecôte (high loin) (Entrecot a la parrilla , lomo alto)</i>	26,40€
<i>Entrecôte in pepper cream (Entrecot a la pimienta) 13</i>	27,50€
<i>Entrecôte in roquefort cheese cream (Entrecot al roquefort)</i>	27,50€
<i>Entrecôte in pistachio cream and foie (Entrecot a la crema de pistacho y foie) 9, 13, 14</i>	30,25€
<i>Entrecôte in mushroom and shrimp cream (Entrecot a la crema de setas y gambas) 2, 4, 13, 14</i>	30,25€
<i>Grilled sirloin (Solomillo a la parrilla)</i>	30,80€
<i>Sirloin in pepper cream (Solomillo a la pimienta) 13</i>	31,90€
<i>Sirloin in roquefort cheese cream (Solomillo al roquefort) 13</i>	31,90€
<i>Sirloin in pistachio cream and foie (Solomillo a la crema de pistacho y foie) 9, 13, 14</i>	36,30€
<i>Sirloin in mushroom and shrimp cream (Solomillo a la crema de setas y gambas) 2, 13, 14</i>	35,20€

Burgers

<i>Angus Burger 1, 13, 14</i>	16,28€
<i>Caramelized onions, tomato, lettuce, cheddar cheese, and bacon</i>	
<i>Wagyu Burger 1, 13, 14</i>	17,60€
<i>Caramelized onions, tomato, lettuce, cheddar cheese, and bacon</i>	

Alérgenos:



Todos los precios incluyen el 10% de IVA

CASA NAVARRO

Pescado fresco

All i pebre (pre orders only) (traditional valencian eel stew casserole) 4	26,95€
Grilled monkfish (Rape al grill) 4	33,55€
Monkfish casserole (Caldereta de rape) 2, 3, 4, 14	44,55€
Lobster casserole (Caldereta de langosta) 2, 3, 4, 14	66,00€
Clawed lobster casserole (Caldereta de Bogavante) 2, 3, 4, 14	52,80€
Sea bass roasted in salt or grilled (Lubina a la sal o a la espalda) 4	26,95€
Sea bass in onion sauce (Lubina encebollada) 2, 3, 4, 14	31,35€
Grilled turbot (Rodaballo al grill) 4	37,95€
Grilled swordfish (Emperador al grill) 4	27,50€
Grilled fish "Casa Navarro" (for 2 people) (Parrillada de pescado) 4	72,60€
Seafood platter "Casa Navarro" (Mariscada Casa Navarro con ½ langosta) 2, 3, 14	77,00€
Fresh lobster, grilled or boiled (langosta fresca) 2	159,50€/Kg
Fresh clawed lobster, grilled or boiled (Bogavante fresco) 2	101,75€/Kg
Grilled hake (Merluza de pincho plancha) 4	26,95€
Grilled grouper (Mero al grill) 4	40,70€
"Gaditana" white seabream (Sargo a la gaditana) 1, 4	37,40€
Grouper Casserole (Caldereta de mero) 2, 3, 4, 14	48,40€
Cod shells in pil pil (Cogotxas de bacalao al pil pil) 4, 14	28,60€

Alérgenos:



Todos los precios incluyen el 10% de IVA

CASA NAVARRO

Coffee & Spirits Café y licores

Café.....	1,76€
Café cortado.....	1,93€
Bombón.....	2,20€
Café con leche.....	2,86€
Carajillo.....	3,85€
Infusiones.....	1,98€
Anises,Licores,Pacharan.....	7,15€
Brandy Luis Felipe.....	33,00€
Brandys: Veterano o similar.....	6,60€
Brandys Grandes Reservas (Carlos I, Cardenal Mendoza).....	13,20€
Brandy Larios 1866.....	15,40€
Ginebras con refresco.....	11,55€
Whisky JB o similares.....	7,70€
Whisky con refresco.....	12,10€
Whisky Cardhu, Chivas o similares.....	13,75€
Whisky de Malta, Reservas y especiales.....	16,50€
Ron de Importación Añejos reservas.....	12,10€
Baylis, Pêche, Frangelico o sim.....	7,15€
Brandys Magno o similar.....	7,15€
Ron Negraíta, Barceló o similares.....	9,35€
Vodka Beluga o similares.....	15,95€

Alérgenos:



Todos los precios incluyen el 10% de IVA

CASA NAVARRO

Beverages Bebidas

<i>San Miguel (bottled beer) (1/3 San Miguel)</i>	3,30€
<i>Doble (draught beer) (Cerveza doble)</i>	3,30€
<i>Special beers (Stella Artois, San Miguel tostada)</i>	4,95€
<i>Coca-Cola</i>	3,30€
<i>Soft drinks (Refrescos)</i>	3,30€
<i>Natural juices (Zumos naturales)</i>	4,40€
<i>Bitter</i>	5,50€
<i>Martini</i>	7,15€
<i>Mineral water ½l (Agua mineral ½l)</i>	2,75€
<i>Mineral water 1l (Agua mineral)</i>	3,30€
<i>Jug of beer (Jarra de cerveza)</i>	17,60€
<i>Jug of Sangria (Jarra de sangría)</i>	24,20€
<i>Cava sangría (with fruits, natural orange juice, variou lilquiors)</i>	48,95€
<i>Eau gazeuse (agua con gas S. Pelegrino ¾)</i>	4,29€

Alérgenos:



Todos los precios incluyen el 10% de IVA