

TINTOS

Vino de la Casa.....	8,50€
Idrias (D.O. Somontano).....	14,80€

Crianzas

R. Bilbao edición limitada (Rioja).....	18,00€
Ramón Bilbao (Rioja)	14,00€
Campillo (Rioja).....	24,90€
Borbón (Rioja).....	15,00€
Prius maximus (Ribera del Duero).....	17,40€
Ederra 3/8	7,60€

Reservas

Marqués de Murrieta (Rioja)	23,30€
Monte Real (Rioja)	18,00€
Viña Ardanza (Rioja).....	30,50€

ROSADOS

Vino de la Casa.....	8,50€
Conde de Caralt (Cataluña).....	11,80€
Príncipe de Viana (Navarra).....	11,80€
Cresta Rosa (Penedés - Aguja).....	11,90€
Peñasal (Valladolid (Aguja)	11,90€

BLANCOS

Vino de la Casa.....	8,50€
Blanc Pescador (Penedés / Aguja).....	11,50€
Mar de Frades (Albariño - Galicia)	18,00€
Lagar de Cervera (Albariño - Galicia)	15,90€
Barbadillo (Sanlúcar de Barrameda).....	11,50€
Diamante (Semi dulce - Rioja).....	11,90€
Rueda "Doña Beatriz" (Valladolid).....	14,50€
Viña Esmeralda (Penedés)	15,90€
Viña Sol (Penedés)	12,50€
Barbadillo 1/2	6,20€

VINOS VALENCIANOS

Arrels Bocoí (Terres Castelló)	12,00€
Nodus Autor (Tinto Utiel-Requena)	17,90€
Nodus Chardonay (Blanco Utiel-Requena).....	15,90€
Nodus Brut Nature (Utiel-Requena).....	21,20€

CAVAS

Agua de Valencia	12,20€
Castell d'Ordal (Semi seco).....	15,50€
Juvè y Camps Reserva de Família (Cataluña)...	22,00€
Anna de Codorniu (Brut).....	17,20€
Anna de Codorniu (Brut) 1/2	10,20€
Sídra	12,20€



Restaurante Belumar

JUNTO AL MAR

Restaurante
Belumar
JUNTO AL MAR



VORSPEISEN

1. Brot 0,95€
2. Gemischtersalat mit ziegenkäse 12,00€
3. Entenleber mit einer paprika marinade..... 12,00€
4. Belumar salat 7,90€
5. Hake cocotxas 12,50€
6. Fischsuppe..... 8,50€
7. Gambas al ajillo (garnele und knoblauch) 12,00€
8. Rümrei mit seeigeln 13,50€
9. Garnele von grill (6 garnele)..... 12,50€
10. Kaiser garnele im bereich (6 garnele)..... 12,90€
11. Schwertmuschel von grill (10 einhet) 6,90€
12. Mieschnuscheln gedamft 6,50€
13. Meeres muscheln 12,50€
14. Galicischen krake 13,50€
15. Gegrillter krake..... 9,90€
16. Tinterfisch (sepia) 10,00€
17. Gebratene calamari..... 10,00€
18. Calamari von grill 12,90€
19. Coronita calamar (speziallätten tintenfisch)..... 12,00€
20. Schinken..... 12,00€
21. Manchego käse 12,00€
22. Schinken und Manchego käse 12,00€

* PREIS OHNE MWST
ALLE PRODUKTE DER CHARTA

REIS

(PREIS PRO PERSON)

23. Paella reis mit fleisch und gemüse (ab. 2 pers.) 10,20€
24. Paella reis mit fleisch und muscheln (ab. 2 pers.) .. 12,90€
25. Paella reis mit meeresfrüchte (ab. 2 pers.) 12,90€
26. Schwarzerreis mit meeresfrüchten (ab. 2 pers.) .. 11,00€
27. Reis mit gemüse (ab. 2 pers.)..... 11,00€
28. Reis mit misch (ab. 2 pers.) 19,00€
29. Arrosejat (ab. 2 pers.)..... 11,00€
30. Paella reis mit hummer (ab. 2 pers.)..... 19,50€
31. Reis mit getrüffeltem foie gras und pilze..... 19,00€
32. Reissupe mit meeresfrüchte (ab. 2 pers.) 12,90€
33. Reissupe mit hummer 19,50€
34. Fideuá (udeln mit meeres früchten) (ab. 2 pers.)..... 12,90€
35. Spaguettis bolognesa..... 8,50€

FRAGEN SIE UNSER TIPP

FLEISCH

36. Rinderfilet von grill (225 gr) 17,00€
37. Rinderfilet an sauce (225 gr) 17,90€
38. Entrecôte von grill (325 gr)..... 16,90€
39. Entrecôte an sauce (325 gr) 17,90€
40. Kleine ziege koteletts gedünstet mit Knoblauch 13,00€
41. Schweinefilet von grill 14,50€

*Saucen: pfeffer / blauschimmelkäse / pilze

FISCHE UND MEERESFRÜCHTE

42. Zarzuela (fische und meeresfrüchte - ffanne)..... 19,90€
 43. Suquet (fische und meeresfrüchte - ffanne mit kartoffeln) 19,90€
 44. "Cassoleta Belumar" (besondere meeresfrüchte - ffanne) (p.p)..... 20,00€
 45. Fisch und meeres früchte von grill 29,50€
 46. Mariscada (meeresfrüchte von grill)..... 70,00€
 47. Seeteufel mit meeresfrüchte an einer sauce 16,00€
 48. Kabejan an knoblauch sauce 12,90€
 49. Meeresfrüchte - dfanne (ab. 2 pers.) 25,00€
 50. Frittierte fische 15,00€
 51. Seezunge von grill 14,50€
- (sauces: meuniere / mit mandeln) +1€)

SPEZIALITÄTEN

(VOM GRILL / AUS DEM OFEN / ODEN AN EINER KNOBLAUCH SAUCE)

52. Goldbarsch 12,90€
53. Seebasrch 15,50€
54. Steinbutt 16,90€
55. Seehecht 12,90€

DESSERT

56. Whisky Eistorte 4,50€
57. Gemischter Eisbecher..... 4,00€
58. Turrón - Nougateis..... 4,00€
59. Frische ananas 4,20€
60. Frucht 3,60€
61. Feigen in cognac 4,20€
62. Creme mit nüssen..... 4,20€
63. Mandertorte 4,80€
64. Scottish coffe (mit vanilleis + whisky) 4,50€
65. Iris coffe (mit sahne + whisky)) 4,50€
66. Sufflé (Einzelne) 5,00€

* FRAGEN SIE UNSERE HAUSGEMACHTEN DESSERTS

