

## MENU ( cat.)

### PRIMERS

Amanida verda , fruits secs i formatge  
Farcellets de pera i formatge  
Amanida grega de tomàquet  
Canelons gratinats de carn , bolets o marisc  
Degustació de croquetes artesanes diferents gustos  
Carxofes confitades al oli amb virutes de pernil  
Coca torrada del Mossèn i pernil Ibèric  
Carpatció de vedella amb parmesà  
Carpatció de pinya amb pernil

### SEGONS

Entrecot de vedella amb guarnició ( sup. 3,50 eur)  
Cuixa d'ànec amb suquet de peres  
Secret de porc duroc a la brasa  
Melós de galtes a la cassola  
Rostit de vedella amb barreja de bolets  
Cua de bou el vi negra  
Espatlla de xai rostida 1/2 (sup. 6,50 eur)  
hamburguesa madurada de vedella  
Llom de Bacallà el all i oli  
llobina fresca i guarniment el forn  
Cua de Rap a la marinera (sup. 2 eur)

### POSTRES

Sorbet de llimona  
Catalanet (gelat de Xixona amb ratafia)  
Gelat de menta amb xocolata calenta  
Braç de gitano de "Moka"  
Mato fet a casa amb mel  
Gelat de coco i pinya caramel·litzada  
Iogurt artesà amb melmelada  
Bunyols de xocolata calenta (sup.2 eur)  
Fruita del temps

Aigua / refresc o Cerveza  
Vi i cafè apart

Preu 28 eur ( iva inclòs)

menú infantil a pactar 15 eur

## MENU ( cast.)

### PRIMEROS

Ensalada verde, frutos secos y queso  
Rollitos de pera y queso  
Ensalada griega de tomate  
Canelones gratinados de carne o setas o marisco  
Degustación de croquetas artesanas diferentes gustos  
Alcachofas confitadas en aceite con virutas de jamón  
Coca tostada del Mosén y jamón Ibérico  
Carpatció de ternera con parmesano  
Carpatcio de piña con jamón

### SEGÚNDOS

Entrecot de ternera con guarnición ( sup. 3,50 eur)  
Muslo de pato guisado con peras  
Secreto de cerdo duroc a la brasa  
Meloso de mejillas a la cazuela  
Asado de ternera con mezcla de setas  
Cola de buey al vino tinto  
Paleta de cordero asada 1/2 (sup. 6,50 eur)  
Hamburguesa madurada de ternera  
Lomo de Bacalao al aioli  
lubina fresca al horno con verduritas  
Cola de Rap a la marinera (sup. 2 eur)

### POSTRES

Sorbete de limón  
Catalanet (helado de Jijona con ratafia)  
Helado de menta con chocolate caliente  
Brazo de gitano de "Moka"  
Mato hecho en casa con miel  
Helado de coco y piña caramelizada  
Yogur artesano con mermelada  
Buñuelos de chocolate caliente (sup.2 eur)  
Fruta del tiempo  
Agua/refresco o Cerveza, Vino y café aparte  
Precio 28 eur ( iva incluido)

Menú infantil a pactar 15 eur

MENU (fr.)

PREMIÈRE

Salade verte, noix et fromage  
Rouleaux aux poires et au fromage  
Salade de tomates à la grecque  
Cannellonis gratinés (choisir) viande , champignons, fruits de mer  
Dégustation de croquettes artisanales différentes goûts  
Artichauts à l'huile avec copeaux de jambon  
Coca grillé de Mosen et jambon ibérique  
Carpatcio de boeuf au parmesan  
Pineapple carpatcio with ham

SECONDES

Entrecôte de boeuf avec garniture (sup. 3.50 eur)  
Cuisse de canard mijotée aux poires  
Secret de porc duroc grillé  
Joues douces dans la cocotte  
Rôti de bœuf aux champignons mélangés  
Queue de boeuf au vin rouge  
Epaule d'agneau rôtie 1/2 (sup. 6.50 eur)  
Burger de bœuf vieilli  
Dos de cabillaud à l'aïoli  
loup de mer frais cuit au four avec des légumes  
Queue de Rap au marin (sup. 2 eur)

DESSERTS

Sorbet citron  
Catalanet glace jijona liqueur au ratafia)  
Glace à la menthe avec chocolat chaud  
Rouleau suisse de "Moka"  
Mato maison au miel  
Glace coco et ananas caramélisé  
Yaourt artisanal avec de la confiture  
Beignets de chocolat chaud (sup.2 eur)  
Fruit du temps  
Eau/boisson gazeuse ou bière, vin et café à part  
Prix 28 eur (TVA incluse)

Menu enfant à convenir 15 eur

MENU (eng.)

FIRST

Green salad, nuts and cheese  
Pear and cheese rolls  
Greek tomato salad  
Gratin cannelloni (choose) meat , mushrooms, shellfish  
Tasting of artisan croquettes different tastes  
Artichokes in oil with ham shavings  
toasted bread and Iberian ham  
Beef carpatció with Parmesan

SECONDS

Beef entrecote with garnish (sup. 3.50 eur)  
Duck leg stewed with pears  
Grilled duroc pork secret  
Sweet cheeks in the casserole  
Roast beef with mixed mushrooms  
Ox tail in red wine  
Roasted lamb shoulder 1/2 (sup. 6,50 eur)  
Aged beef burger  
Cod loin with aioli  
fresh baked sea bass with vegetables  
Tail of Rap to the sailor (sup. 2 eur)

DESSERTS

lemon sorbet  
Catalanet jijona ice cream with liquor ratafia)  
Mint ice cream with hot chocolate  
Swiss roll of "Moka"  
Homemade mato with honey  
Coconut and caramelized pineapple ice cream  
Artisan yogurt with jam  
Hot chocolate fritters (sup.2 eur)  
fruit of time  
Water/soft drink or Beer, Wine and coffee apart  
Price 28 eur (VAT included)

Children's menu to be agreed 15 eur

4  Niveau Catégorie Supérieure  
Superior - Higher Category

*La Tour de Vitor*  
Petit Hotel Rural

## SUGERENCIES ( cat)

- Truita de patates i ceba , amanida, coca torrada 12,80  
(opció per compartir 15,80 )
- Hamburguesa de vedella , rull de formatge i seva, amanida, coca 14,80
- Pit de pollastre , croquetes, amanida , coca torrada 14,80
- Sèpia a la planxa , verduretes, coca torrada 18,50
- Botifarra, patates fregides, coca torrada 15,50
- Graellada de carn xai, botifarra, cansalada, pollastre, guarnició 19,50 Plat  
vega ,coca ,verdures ,hamburguesa vegetal, llegums amb bolets 18,50
- Taula d'ibèrics amb coca torrada 22,00  
(Opció per compartir 24,00)

## POSTRES

- Sorbet de llimona 3,80
- Sorbet de menta amb xocolata calenta 4,50
- Catalanet (gelat de Xixona amb ratafia) 4,50
- Pastis artesà de moka 4,50
- Mato fet a casa amb mel 3,80
- Gelat de coco i pinya caramel·litzada 4,50
- Iogurt artesà amb melmelada 3,80
- Bunyols farcits de xocolata calenta 4,80
- Fruita del temps 2,50

## SUGERENCIAS ( Cast)

- Tortilla de patatas y cebolla, ensalada, tostada 12,80  
(Opción para compartir 15,80)
- Hamburguesa de ternera, rollo de queso, ensalada, tostada 14,80
- Pechuga de pollo, croquetas, ensalada, tostada 14,80
- Sepia a la plancha, verduritas, tostada 18,50
- Butifarra, patatas fritas, tostada 15,50
- Parrillada de carne, cordero, butifarra, tocino, pollo, guarnición 19,50
- Plato vega, tostada, verduras, hamburguesa vegetal, legumbres con seta  
18,50
- Tabla de ibéricos con torta tostada 22,00  
(Opción para compartir 24,00)

## POSTRES

- Sorbete de limón 3,80
- Sorbete de menta con chocolate caliente 4,50
- Catalanet (helado de Jijona con ratafia) 4,50
- Pastel artesano de moka 4,50
- Mato hecho en casa con miel 3,80
- Helado de coco y piña caramelizada 4,50
- Yogur artesano con mermelada 3,80
- Buñuelos rellenos de chocolate caliente 4,80
- Fruta del tiempo 2,50

## SUGGESTIONS

Omelette pommes de terre et oignons, salade, toast 12.80

(Possibilité de partager 15.80)

Burger de boeuf, cheese roll, salade, toast 14.80

Blanc de poulet, croquettes, salade, toast 14.80

Seiches grillées, légumes, toasts 18.50

Saucisse Butifarra, frites, toasts 15.50

Viande grillée, agneau, saucisse, bacon, poulet, garniture

19.50

Plat Vega, toast, légumes, burger de légumes, légumineuses

aux champignons 18.50

Table de jambon ibérique avec gâteau grillé 22.00

(Possibilité de partager 24,00)

## DESSERTS

Sorbet citron 3.80

Sorbet menthe au chocolat chaud 4.50

Catalanet (glace Jijona au ratafia) 4.50

Gâteau moka artisanal 4.50

Maté maison au miel 3.80

Glace coco et ananas caramélisé 4.50

Yaourt artisanal avec confiture 3.80

Beignets fourrés au chocolat chaud 4.80

Fruit du temps 2.50



## SUGGESTIONS

Potato and onion omelette, salad, toast 12.80  
(Option to share 15.80)

Beef burger, cheese roll, salad, toast 14.80

Chicken breast, croquettes, salad, toast 14.80

Grilled cuttlefish, vegetables, toast 18.50

Butifarra sausage, chips, toast 15.50

Grilled meat, lamb, sausage, bacon, chicken, garnish 19.50

Vega dish, toast, vegetables, vegetable burger, legumes with  
mushrooms 18.50

Iberian ham table with toasted cake 22.00  
(Option to share 24.00)

## DESSERTS

Lemon sorbet 3.80

Mint sorbet with hot chocolate 4.50

Catalanet (Jijona ice cream with liqueur) 4.50

Artisan mocha cake 4.50

fresh cheese with honey 3.80

Coconut and caramelized pineapple ice cream 4.50

Artisan yogurt with jam 3.80

Fritters stuffed with hot chocolate 4.80

Fruit of the time 2.50

4  Niveau Catégorie Supérieure  
Superior - Higher Category

La Tercera *de* *Vitor*  
Petit Hotel Rural

