

## ENTRANTES

## RACIONES

# Casa Carol

RESTAURANT PLATJA DE XERACO AV. BARRONS 45  
669169220-669169221

### CALAMARES A LA ROMANA

ENTERA

11,00 €

MEDIA

7,00 €



Caseros

### SARDINAS

11,00 €

7,00 €



A la plancha

### HUEVOS ROTOS

11,00 €

7,00 €



Con beicon, jamón o chistorra

### PATATAS BRAVAS O FRITAS

11,00 €

7,00 €



Con salsa champiñones, roquefort o pimienta

### ENSALADILLA

10,00 €

6,50 €



Casera

### FRITURA DE PESCADO

16,00 €

10,00 €



Boquerón, palaeta, bacaladilla, salmonete y calamares

### MEJILLONES

10,00 €

6,50 €



Al vapor

### JAMÓN IBÉRICO Y QUESO

18,00 €

11,00 €



Jamón serrano ibérico y queso curado

### PARRILLADA DE VERDURAS

16,00 €

10,00 €

Verdura de la zona

### HABITAS BABY

12,00 €

8,00 €



Con jamón serrano y huevo

### SEPIA

16,00 €



A la plancha

### ESCALIVADA CON QUESO CABRA

13,00 €



Pimiento, berenjena, capellán

### TIMBAL DE AGUACATE

13,00 €



Patata, aguacate, cebolla, serrano, champiñones y huevo

### CALAMAR PLANCHA

19,00 €



Con base de patatas a lo pobre

### PULPO A LA BRASA

19,00 €



Con base de verduras

### PAN A LA BRASA Con alioli y tomate

3,50 €



## ENSALADAS

### ENSALADA DE LA HUERTA

9,50 €

7,00 €

Lechuga, tomate, cebolla y aceitunas

### ENSALADA MIXTA

11,00 €

8,00 €



Lechuga, tomate, cebolla, aceitunas, maíz, atún, huevo y espárragos

### ENSALADA DE QUESO

12,00 €

9,00 €



Lechuga, tomate cherry, variedad de quesos y nueces

### ENSALADA DE FRUTOS SECOS

12,00 €

9,00 €



Lechuga, maíz, variedad de frutos secos y queso

### ENSALADA DE GAMBA

12,00 €

9,00 €



Lechuga, tomate, boca de mar, maíz, huevo, gamba y salsa rosa

### ENSALADA DE AGUACATE

12,00 €

9,00 €



Lechuga, aguacate, crujiente de pollo, pipas, serrano y cebolla roja

### POKÉ VEGANO


16,00 €

Con los ingredientes necesarios para una comida equilibrada



## PESCADOS



**EMPERADOR** 14,00 € 



A la plancha con guarnición

**LENGUADO A LA CREMA DE GAMBA** 17,00 €    

A la plancha con una capa de crema de gamba

**CAZUELA DE MERLUZA Y GAMBÓN** 17,00 €   

A fuego lento y con su salsa

**BACALAO** 17,00 €  

Rebozado con cebolla caramelizada y pasas

**RAPE CON GAMBAS AL AJILLO** 17,00 €     

A fuego lento y con su salsa

 **PARRILLADA DE PESCADO** 38,00 €    

Sepia, emperador, calamar, bacalao, gambón, sardinas, navajas y atún



## CARNES A LA BRASA



**SOLOMILLO DE LOMO** 16,00 €

**FILETE DE TERNERA** 15,00 €

**ENTRECOT DE TERNERA** 20,00 €

**SOLOMILLO DE TERNERA** 22,00 €

**CHULETAS DE CORDERO** 17,00 €

**MUSLO DE POLLO** 15,00 €

**CHURRASCO** 17,00 €

**PRUEBA NUESTRAS CARNES CON SALSA** 2,00 €

Con salsa pimienta  roquefort  o chimichurri

 **PARRILLADA DE CARNE** 40,00 €



Churrasco, chuletas cordero, chuletas cerdo, panceta, longaniza, chorizo criollo, morcilla, secreto ibérico



## CARNES

**CARRILLADA DE TERNERA** 18,00 €   

Cocinada a fuego lento

**CODILLO** 18,00 €  




Cocinada a fuego lento (Según disponibilidad)

**ESCALOPE DE TERNERA** 16,00 €  

Deliciosa carne frita

**ESCALOPE DE POLLO CON SALSA** 16,00 €   

Con salsa de champiñones y jamón

**NUGGETS DE POLLO** 10,00 €   

Caseros con patatas fritas



# HAMBURGUESAS

## HAMBURGUESA NORMAL

12,00 € 

Cebolla, lechuga y tomate

## HAMBURGUESA COMPLETA

14,00 €   

Queso, beicon, huevo, cebolla, lechuga y tomate

## HAMBURGUESA HANNIBAL

14,00 €  

Salsa Hannibal, queso, beicon, aros de cebolla, lechuga y tomate

## HAMBURGUESA BRUTAL DE CARNE

14,00 €  

Carrillada ibérica, queso cheddar, cebolla y patatas paja

## HAMBURGUESA QUESO DE CABRA

14,00 €  

Queso de cabra, cebolla caramelizada, lechuga y tomate

## HAMBURGUESA CAROL

14,00 €  

Queso cheddar, cebolla crujiente, salsa de champiñones y jamón serrano ibérico

## HAMBURGUESA DE POLLO

14,00 €  

Pollo crujiente, aros de cebolla, guacamole, lechuga y tomate

## HAMBURGUESA BEYOND

14,00 €  

Hamburguesa vegetal, cebolla, lechuga y tomate

PRUEBA NUESTRAS  
HAMBURGUESAS, CON  
CARNE DE TERNERA  
ANGUS HECHAS A LA  
BRASA, PAN RÚSTICO,  
ACOMPAÑADAS DE  
PATATAS



# PASTAS

## MACARRONES, ESPAGUETIS O TALLARINES



### CON SALSA CARBONARA O BOLOÑESA

10,00 €  

### CON SALTEADO DE VERDURAS

12,00 €  

### RIGGATONI CON CHORIZO

12,00 €  


Con chorizo, champiñones, tomate, nata y queso




# ARROCES




**POR ENCARGO. MÍNIMO 2 PERSONAS. PRECIO POR RACIÓN.**

**PAELLA MIXTA** 14,00 € 


Pollo, gambas, mejillones y verdura

**PAELLA VALENCIANA** 13,00 € 

Pollo, conejo y verdura

**PAELLA DE LA SAFOR** 14,00 € 

Pollo, conejo, albóndigas y verdura

**PAELLA DE MARISCO** 15,00 € 

Marisco y verduras

**PAELLA DE VERDURAS** 15,00 € 


Hecha con verduras de nuestra huerta

**PAELLA DE ALCACHOFAS Y HABAS** 15,00 € 


Pollo, alcachofas y habas

**PAELLA DE PATO Y BOLETUS** 16,00 € 


Pato, boletus y verdura

**ARROZ DEL SEÑORET** 16,00 € 


Marisco

**ARROZ NEGRO** 16,00 € 

Marisco y tinta de calamar

**ARROZ AL HORNO\*** 16,00 € 

Arroz seco con garbanzos, morcilla, costillas

**FIDEUÀ** 15,00 € 

Marisco y fideos

**FIDEUÀ DE PATO Y AJOS TIERNOS** 16,00 € 

Pato, ajos tiernos y fideos

## ARROCES MELOSOS

**ARROZ MELOSO DE MARISCO** 18,00 € 

Arroz meloso y marisco

**ARROZ MELOSO CON BOGAVANTE** 24,00 € 

Arroz meloso, marisco y bogavante

**ARROZ MELOSO DE BACALAO** 18,00 € 

Arroz meloso, bacalao, garbanzos y espinacas

**ARROZ MELOSO DE PULPO** 20,00 € 

Arroz meloso, pulpo, y sepia


**ARROZ MELOSO DE PATO** 19,00 € 

Arroz meloso y pato

**ARROZ MELOSO DE CARRILLADA** 20,00 € 

Arroz meloso y carrillada de ternera

## CALDERETAS

**ZARZUELA\*** 28,00 € 

Pescado y marisco

**CALDERETA DE PESCADO\*** 18,00 € 

Pescado y marisco




\*Por encargo un día antes. Mínimo 2 personas. Precio por ración.

\*\*Los arroces para llevar tienen un coste adicional de 10€, que se devolverá cuando se devuelva la paellera.






# BOCATAS





**CAROL** 7,00 €   



Lomo, sobrasada, cebolla y queso

**BOLUDA** 7,00 €   




Queso blanco, jamón york, anchoas, catalana y pan tostado

**TATA** 7,00 €  




Ternera, jamón serrano, cebolla y huevo

**TETE** 7,00 €  



Pechuga, beicon, cebolla y pimiento

**MARTINEZ** 7,00 €   



Tortilla, longaniza y queso manchego

**ESCALOPIN** 7,00 €   




Escalope de pollo con salsa de champiñones y serrano

**PINCHITO** 7,00 €  




Pinchos morunos, cebolla caramelizada y queso

**JOVENET** 7,00 €  



Lomo, beicon, patatas y salsa a la pimienta

**DE POBLE** 7,00 €   




Lomo, ajos tiernos, champiñones y salsa boletus

**TORRE GUAITA** 7,00 €   



Tortilla de gambas y ajos tiernos con bacalao

**A LA BRASA 2.0** 7,00 €  


Longaniza, morcilla, panceta, chuleta de cordero y alioli

**FONTANERO** 7,00 €   




Longaniza, lomo, pimento y mostaza

**VEGANO** 7,00 €  




Espinacas, aguacate, tomate en rodajas y champiñones

**BRASCADA** 7,00 € 



Ternera, cebolla, tomate y serrano

**XIVITO** 7,00 €   




Lomo, queso, beicon, lechuga, mayonesa y huevo

**XIVIPOLLO** 7,00 €   




Escalope de pollo, queso, serrano, lechuga, huevo y mayonesa trufada

**SEPIA** 9,50 €  




Sepia, mayonesa y picadillo

**CALAMARES** 7,00 €   




Calamares a la romana con alioli

**OBRERET** 7,00 €   



Tortilla, serrano, pechuga y salsa roquefort

**DE LA TERRA** 7,00 €   

Figatells de sobrasada, cebolla caramelizada y queso cabra

**CARRILLADA** 7,00 €   

Carrillada ibérica, cebolla crujiente y queso cheddar

**EL TIO TONI** 7,00 €  

Emperador, escalivada y capellán





# POSTRES

## TARTAS CASERAS

Las vamos variando, así que preguntanos y te decimos las que tenemos.

6,00 €



<i>Casa Carol</i>		
	<b>Tintos</b>	€
	<b>SELECCION MS · de la casa · Comunidad Valenciana</b> Monastrell · Joven	8.00
	<b>SOLO CRIANZA ECOLÓGICO · do utiel-requena</b> Bobal y Syrah · Crianza	17.00
	<b>MARTIN BERDUGO CRIANZA · do ribera duero</b> Tinta del país · 12 meses crianza	19.00
	<b>EDULIS CRIANZA · do rioja</b> Tempranillo · 12 meses crianza	16.00
	<b>LA CONSENTIDA DE RIBERA · do ribera duero</b> Tinta del país · 4 meses barrica	16.00
	<b>DEHESA DEL ÑANDÚ BOBAL · Requena</b> Bobal · 18 meses crianza	18.00
	<b>DEHESA DEL ÑANDÚ MONASTRELL · Alicante</b> Monastrell · 12 meses barrica	18.00
	<b>FET A MA · do Alicante</b> Monastrell · 14 meses barrica	18.00
	<b>RAFAEL CAMBRA DOS · Valencia</b> Cabernets y Monastrell · 14 meses barrica	18.00
	<b>CUESTA DEL HERRERO · do Pago (Aragón)</b> Coupage · 6 meses barrica	15.00
	<b>Biancos</b>	€
	<b>SELECCION MS · de la casa · comunitat valenciana</b> Macabeo · Joven	8.00
	<b>DARSENIA VERDEJO -afrutado- do rueda</b> Verdejo · Joven	15.00
	<b>LA NIÑA MIS OJOS -muy afrutado- Rioja</b> Sauvignon y Verdejo · Joven	15.00
	<b>FONDARIUM DE LA MARINA ALTA · do alicante</b> Moscatel seco · Joven	18.00
	<b>BLES · do valencia</b> Sauvignon Blanc	15.00
	<b>MAS DELS CAVALLS · do alicante</b> Chardonnay fermentado y criado en barrica	16.00
	<b>LA VELLA · do valencia</b> Merseguera y Malvasia	17.00
	<b>ABAD DOM BUENO · do bierzo</b> Godello	17.00
	<b>VENDIMIA NOCTURNA · do pago</b> Albariño · Joven	20.00
	<b>ALBARIÑO TORRE FORNELOS · do rias baixas</b> Albariño	17.00
	<b>Rosados</b>	€
	<b>SELECCION MS · de la casa · comunitat valenciana</b> Monastrell · Joven	8.00
	<b>FINCA DEL FONDO · do navarra</b> Garnacha · Joven	13.00
	<b>LAMBRUSCO GATOPARDO · italia</b>	12.00
<b>CAVAS</b>	<b>CAVA LLUMINÀRIA BRUT NATURE.....</b>	17.00
	<b>CAVA ARANLEON ECOLÓGICO.....</b>	20.00

## REFRESCOS

<b>COCA-COLA</b> 350CL	<b>2,90 €</b>
Zero, zero-zero	
<b>FANTA</b> 350CL	<b>2,90 €</b>
Naranja o limón	
<b>AQUARIUS</b> 500CL	<b>2,90 €</b>
Naranja o limón	
<b>NESTEA</b> 300CL	<b>2,90 €</b>
<b>ROYAL BLISS</b> Tónica	<b>2,90 €</b>
<b>BITTER KAS</b>	<b>2,90 €</b>

## AGUA

<b>LANJARÓN</b> 1L	<b>3,00 €</b>
<b>LANJARÓN</b> 500CL	<b>2,30 €</b>
<b>PERRIER CON GAS</b>	<b>2,50 €</b>

## SANGRÍAS

<b>SANGRÍA DOBLE</b>	<b>8,00 €</b>
<b>LADRÓN DE VERANO</b> DOBLE	<b>4,00 €</b>

## CAFÉ

<b>CAFÉ</b>	<b>1,50 €</b>
<b>CAFÉ CON LECHE</b>	<b>2,20 €</b>
<b>CORTADO</b>	<b>1,70 €</b>
<b>BOMBÓN</b>	<b>1,80 €</b>
<b>CARAJILLO</b>	<b>2,60 €</b>
<b>CREMAT</b>	<b>3,00 €</b>
<b>CAPPUCINO</b>	<b>4,00 €</b>
<b>CAFÉ IRLANDÉS</b>	<b>6,50 €</b>



**LADRÓN DE MANZANA 2,70 €**



## CERVEZAS ESPECIALES

<b>PINTA</b> PAULANER	<b>5,00 €</b>
½ <b>PINTA</b> PAULANER	<b>3,90 €</b>
<b>ALCAZAR</b>	<b>3,00 €</b>
<b>LA RUBIA 18/70</b>	<b>3,00 €</b>
<b>BIRRA MORETTI</b>	<b>3,80 €</b>
<b>LAGUNITAS</b> IPA	<b>3,50 €</b>
<b>GUINNESS</b> ORIGINAL	<b>4,00 €</b>
<b>JUDAS</b>	<b>4,80 €</b>



## CERVEZAS

<b>CAÑA</b> CRUZCAMPO	<b>2,50 €</b>
<b>DOBLE</b> CRUZCAMPO	<b>3,70 €</b>
<b>CAÑA</b> AGUILA SIN FILTRAR	<b>3,00 €</b>
<b>DOBLE</b> AGUILA SIN FILTRAR	<b>4,50 €</b>
<b>CAÑA</b> AMSTEL RADLER	<b>2,50 €</b>
<b>DOBLE</b> AMSTEL RADLER	<b>3,70 €</b>
<b>AMSTEL TERCIO</b>	<b>2,50 €</b>
<b>AGUILA TERCIO</b>	<b>2,50 €</b>
<b>CRUZCAMPO</b> ESPECIAL TERCIO	<b>2,50 €</b>
<b>AMSTEL ORO</b>	<b>2,80 €</b>
<b>HEINEKEN TERCIO</b>	<b>2,70 €</b>

## SIN ALCOHOL

<b>HEINEKEN</b> 0,0	<b>2,70 €</b>
<b>AMSTEL ORO</b> 0,0	<b>2,80 €</b>

## SIN GLUTEN

<b>CRUZCAMPO</b> SIN GLUTEN TERCIO	<b>2,70 €</b>
---------------------------------------	---------------

## INFUSIONES

<b>MANZANILLA</b>	<b>1,70 €</b>
<b>POLEO MENTA</b>	<b>1,70 €</b>
<b>TÉ VERDE</b>	<b>1,70 €</b>
<b>TÉ ROJO</b>	<b>1,70 €</b>
<b>TÉ NEGRO</b>	<b>1,70 €</b>
<b>TOMILLO</b>	<b>1,70 €</b>
<b>ROIBOS</b>	<b>1,70 €</b>



# INFORMACIÓN

## MENÚ DIARIO

DE MIERCOLES A VIERNES (exp. festivos)  
DE 1,30 H. A 16,00 H.

<b>MENÚ COMPLETO</b>	<b>15,00 €</b>
<b>MENÚ 1 PLATO</b>	<b>11,00 €</b>
<b>MENÚ VEGANO</b>	<b>18,00 €</b>



## ALMUERZOS

DE MARTES A DOMINGO  
DE 9,00 H. A 10,45 H.

<b>ALMUERZO</b>	<b>10,00 €</b>
<b>ALMUERZO MEDIO</b>	<b>8,00 €</b>
<b>DESAYUNO</b>	<b>4,00 €</b>

TOSTADA ACEITE Y CAFÉ CON LECHE



## PARA LLEVAR

**LA COMIDA DE LA CARTA COMO DEL MENÚ ESTÁ DISPONIBLE  
TAMBIÉN PARA LLEVAR**

## ALÉRGENOS

**DISPONEMOS DE  
LECHE SIN LACTOSA  
PAN SIN GLUTEN**

**COMIDA SIN GLUTEN con previo aviso**

**LA GENTE QUE TENGA ALGÚN TIPO DE ALERGIA QUE ESTÉ O NO ESTÉ EN LA TABLA  
DE ALÉRGENOS ES ACONSEJABLE QUE NOS LO COMUNIQUE ANTES. GRACIAS**

