

GRUPO
LES DOS LLUNES
DESDE 1993



www.grupolesdosllunes.com



ELNÀUTIC

RESTAURANT · OLIVA



Vorspeisen und Kalte Vorspeisen

Kartoffeltüte	2,70€
In Essig eingelegte Sardellen (8 Einheiten)	11,30€
Eingelegte Muscheln aus den galizischen Rías mit Kartoffeltüte	9,30€
Eingelegte Herzmuscheln mit Kartoffeltüte	12,80€
Blätterteig-Toast mit geräucherter Sardine (Die Einheit)	5,00€
Blätterteig-Toast mit Lachsfilet und Avocado (Die Einheit)	5,80€
Russischer Salat	8,90€
Sepia mit cremigem Kimchi	14,70€
Spanischekäseplatte mit Marmelade, ca. 120 gr.	16,30€
Valencianische Würstplatte	14,60€
Peruanisches Ceviche mit frischem Fisch des Tages	18,90€
Tintenfisch - Carpaccio mit Paprika aus La Vera	16,70€
Gerreifterkotelettcarpaccio mit Parmesan und Rucola	20,00€
Platte mit iberischem Aufschnitt	20,00€
Thunfisch-Tataki mit Wasabi-Mayonnaise und Sriracha-Mayonnaise	22,80€
Handgeschnittener 5J-Schinken, ca. 100 gr.	30,50€

Warme Starter

Blätterteig-Brot mit Öl und Maldonsalz	6,20€
Kabeljau-Lendenwolke in Tempura (Die Einheit)	4,80€
Mini-Brioche mit Tintenfisch in Tempura und Limetten-Mayonnaise (Die Einheit)	5,60€
Mini-Brioche mit Pulled Pork, Barbecuesauce, eingelegten Zwiebeln und Chili (Die Einheit)	8,90€
Frösche frittierte kartoffeln	9,30€
Gegrillte Auberginen mit Paprika von La Vera	10,20€
Bravas-Kartoffeln nach unserer Art	13,10€
Thunfisch-Lendeneintopf nach La Vila-Art	11,60€
Torreznos aus Soria	12,10€
Kalmar im andalusischen Stil	12,60€
Riesengarnelen mit Knoblauch	14,20€
Gegrillter Kalmar	14,60€
Gegrillte Muscheln	15,20€
Gegrillte Sepia	14,50€
Coca El Nàutic mit geschmorter Aubergine und "Capellà"	15,20€
Figatell Coca mit einer Whisky-Zwibelkaramelisierung, Senfkaviar und Parmesankäse	16,30€
Panierte Kalmarspitzen	18,90€
Gegrilltes Gemüse der Saison	20,00€
Kalmar in zwei Texturen	20,50€
Gegrillter Tintenfisch mit Kartoffelparmentier	47,30€
Frischer Hummer mit Pommes frites und Spiegelei (für 2 Personen)	

Kindergerichte BIS ZU 12 JAHRE

Makkaroni Bolognese	10,60€
Señoret-Reis (nur mittags)	12,20€
Knuspriges Hähnchen mit Smile-Kartoffeln	12,20€
Tintenfisch römischer Art mit Smile-Kartoffeln	12,20€

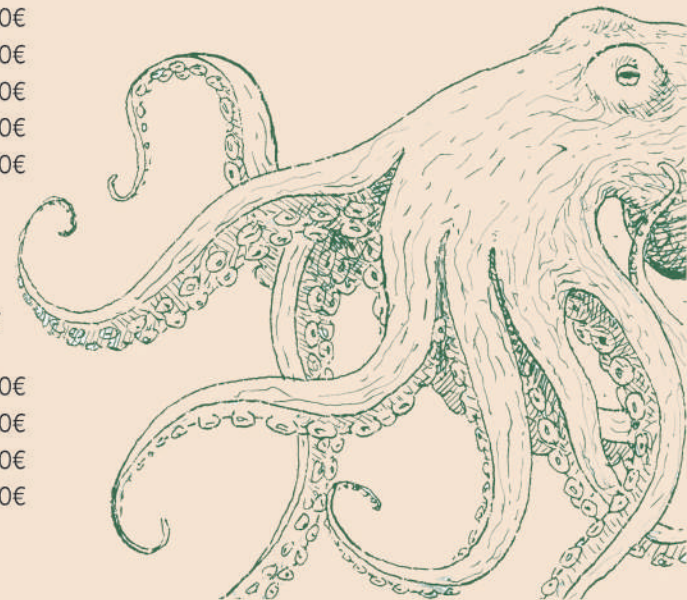
Salate

Santa Aneta Salat	15,20€
Valencianische Tomaten mit Thunfischbauch, Oliven und Chili	
Caprese-Salat	16,50€
Tomaten, Basilikum und Burrata D.O.	
Ziegenkäsesalat	17,70€
Grüne Sprossen mit Pinienkernen, Walnüssen, Ziegenkäse und Speck	
Auberginen Salat	19,10€
Geröstete Auberginen mit Sobrasada, Parmesan, Rucola, Honig und gezuckerten Sesamkörnern	
Gesalzener Sardinen Salat	
In salz eingelegte-sardinen mit tomaten	25,40€

Schätze des Meeres

Jakobsmuschel (Einheit)	4,60€
Gillardeau-Auster (Einheit)	5,80€
Tellinas, ca. 200 g	Preis nach Markt
Auswahl an frittiertem Fisch von La Lonja	19,50€
Gekochte Dénia-Garnelen	Preis nach Markt

△ Fragen Sie unseren täglichen Vorschlägen nach



Paellas

Señoret-Reis	19,60€
Tintenfisch und Galeeren-Paella	20,80€
Figatells Paella mit Wachteleiern und Frühlingsknoblauch	20,80€
Meeresfrüchte-Paella	21,90€
Paella mit iberischem Geheimnis und jungem Knoblauch	24,30€
Paella mit Kaisergranat und Jakobsmuscheln	24,70€
Paella mit Hummer	25,40€
Carabinero-Paella	26,60€

△ Alle Paellas, Cremiger Reis und Fideuás sind: mindestens für 2 Personen, 1 Paella oder Kessel pro Tisch und Preis pro Person.

Fleisch

Schweinschaxe	19,60€
☐ Lammkoteletts	22,10€
☐ Rinderfilet	27,60€
☐ Steak vom Rind der Rasse Old Friesian, ca. 500 g	33,60€
☐ Iberische Schweinefleisch-Pluma	36,80€
☐ T-Bone	57,80€
Segovianisches ferkel (Für 2 Personen)	61,30€
Lamm aus Aranda del Duero (Für 2/3 Personen)	66,60€
☐ Altes Kuhsteak, 60/80 Tage gereift	69,30€
Zuschnitt nach Gewicht, Preis pro Kilogramm	

☐ Unser Jasper-Ofen ist eine elegante Mischung aus Grill und traditionellem Ofen, in dem man 100 % Eichenholzkohle verwendet.

△ Zu allen Fleisch- und Fischgerichten gibt es saisonales Gemüse oder Kartoffeln

Frischer Fisch

Lachs	19,30€
Wolfsbarsch	19,50€
Goldbrasse	19,50€
Thunfischbauch	28,90€

☐ Unser Jasper-Ofen ist eine elegante Mischung aus Grill und traditionellem Ofen, in dem man 100 % Eichenholzkohle verwendet.

△ Fragen Sie nach dem Fisch des Tages

Hausgemachte Desserts

Käsepistazienkuchen	8,30€
Apfel-Blätterteig mit Vanilleeis	8,30€
Schokoladen-Coulant mit Macadamianuss-Eis (für Glutenallergiker geeignet)	8,30€
Schokoladen-Kokos-Mousse (Glutenfrei, ohne Zuckerzusatz, laktosefrei und nussfrei)	8,30€
◆ Pralinentörtchen von Jospi Collado	8,50€
Zweiter Preis bei der Pralinen-Weltmeisterschaft 2025 in Lyon	
Die Große Welle vor Kanagawa aus Pistazien (Für 2 Personen)	13,50€
Meivel Wiener Nougat (Für 2 Personen)	15,20€

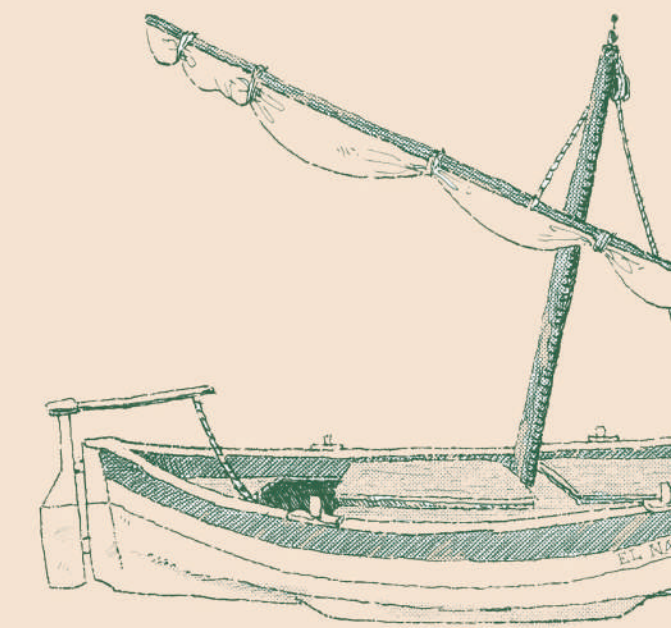
Cremiger Reis

Saisonaler cremiger Reis	20,80€
Cremiger Tintenfisch und Galera-Reis	23,10€
Cremiger Hummerreis	25,40€

Fideuás mit Feinnudeln (außer Fideuá de Gandia, Nudel Nr. 4)

Señoret-Nudeln	19,60€
Tintenfisch und Galeere Fideuá	20,80€
◆ Meeresfrüchte-Fideuá	24,70€

Zweiter Preis beim 50. internationalen Fideuá-Wettbewerb in Gandia im Jahr 2025



Mehr Desserts

2 Kugeln Eis zur Auswahl: Sauerkirsche, Macadamianüsse, Kokosnuss oder Vanille	6,20€
Saisonales Naturobst	6,40€
Schokoladen-Coulant mit Macadamianuss-Eis (für Glutenallergiker geeignet)	7,60€
Auswahl erlesener Käsesorten, ca. 80 g.	11,20€

