

GRUPO
LES DOS LLUNES
DESDE 1993



www.grupodosllunes.com



ELNÀUTIC
RESTAURANT · OLIVA



Entrées et Apéritifs Froid

Chips	2,70€
Anchois au vinaigre (8 unités)	11,30€
Conserve de moules marinées des Rias gallegas avec chips	9,30€
Conserve de coques avec chips	12,80€
Toast feuilleté à la sardine fumée (unité)	5,00€
Toast feuilleté au filet de saumon et à l'avocat (unité)	5,80€
Salade russe	8,90€
Seiche au kimchi crémeux	14,70€
Plateau de fromages D.O. avec confiture	16,30€
Planche de saucisses valenciennes D.O.	14,60€
Ceviche péruvien avec poisson frais du jour	18,90€
Carpaccio de poulpe au paprika de La Vera	16,70€
Carpaccio de boeuf (côte à l'os) avec parmesan et roquette	20,00€
Plateau de saucisses ibériques	20,00€
Tatakis de thon avec mayonnaise au wasabi et mayonnaise au sriracha	22,80€
Jambon 5J - tranché à la main (100 gr environ)	30,50€

Entrées Chaudes

Pain feuilleté avec huile Picual et sel de Maldon	6,20€
Cabillaud en tempura sous écume avec sauce au miel et mostaza (unité)	4,80€
Mini brioche avec calamars en tempura et mayonnaise au citron vert (unité)	5,60€
Mini brioche avec porc effiloché, sauce barbecue, oignons marinés et piment (unité)	5,60€
Pommes Frites	8,90€
Aubergines grillées au paprika La Vera	9,30€
Patatas bravas à notre façon	10,20€
Ragoût de ventrèche de thon de la Villa	13,10€
Torreznos de Soria (lardons de porc de Soria)	11,60€
Calamars à l'andalouse	12,10€
Crevettes à l'ail	12,60€
Calamars grillés	14,20€
Moules barbecue	14,60€
Seiche grillée	15,20€
Coca El Nàutic aux aubergines braisées et "capellà"	14,50€
Coca de figatelli aux oignons caramélisés au whisky, caviar de moutarde et copeaux de parmesan	15,20€
Petits calmars panés	16,30€
Légumes grillés de saison	18,90€
Calmar en deux textures	20,00€
Poulpe barbecue avec parmentier de pommes de terre 100 gr	20,50€
Homard canadien vivant jusqu'à la préparation avec pommes frites et œuf sur le plat (2p)	47,30€

Plats pour Enfants JUSQU'À 12 ANS

Macaroni à la bolognaise	10,60€
Paella aux fruits de mer pelés (midi seulement)	12,20€
Poulet croustillant aux pommes de terre Smile	12,20€
Calamars à la romaine avec pommes de terre Smile	12,20€

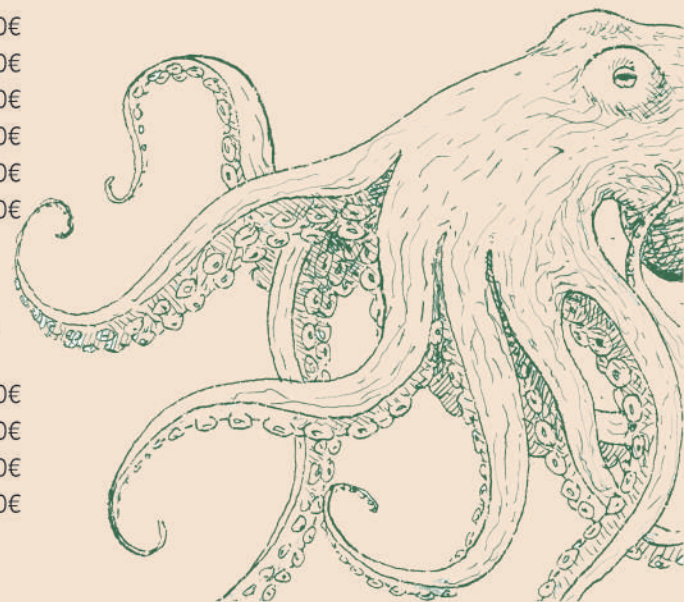
Salades

Salade Santa Aneta	15,20€
Tomates valenciennes avec ventrèche de thon, olives et piment	
Salade Caprese	16,50€
Tomate, basilic et burrata D.O.	
Salade de fromage de chèvre	17,70€
Germes de légumes avec pignons de pin, noix, fromage de chèvre et bacon	
Salade d'aubergines	19,10€
Aubergines rôties avec sobrasada, parmesan, roquette, miel et graines de sésame caramélisées	
Salade de poisson salé	25,40€
Poisson salé avec tomates locales	

Trésors de la Mer

Coquille Saint-Jacques (unité)	4,60€
Huître Gillardeau (unité)	5,80€
Coquillages de mer (200 gr environ)	Prix selon le marché
Assortiment de poisson frit de La Lonja	19,50€
Crevettes Déniá bouillies	Prix selon le marché

△ Demandez les suggestions du jour



Paellas

Paella aux fruits de mer pelés	19,60€
Paella au poulpe et squilles	20,80€
Paella de Figatells aux œufs de caille et à l'ail jeune	20,80€
Paella aux fruits de mer	21,90€
Paella au secret ibérique et à l'ail jeune	24,30€
Paella de langoustines et de pétoncles	24,70€
Paella au homard	25,40€
Paella carabineros	26,60€

△ Toutes les paellas, crémeux et fideuás sont : minimum pour 2 personnes, 1 paella ou chaudron par table et prix par personne.

Viandes

Jarret de porc	19,60€
☐ Côtes d'agneau	22,10€
☐ Filet mignon de boeuf	27,60€
☐ Steak de vache frison 500 gr environ	33,60€
☐ Pluma ibérique 100 % nourrie aux glands	36,80€
☐ T-Bone	57,80€
Porcelet de Segovia (2p)	61,30€
Rôti d'agneau d'Aranda del Duero (2/3p)	66,60€
☐ Steak de vache maturé pendant 60/80 jours	69,30€
Coupé, pesé - prix au kilogramme	

☐ **Josper** Notre four Josper est une parfaite combinaison d'un grill et d'un four traditionnel alimenté à 100 % au charbon de bois de chêne.

△ Toutes les viandes et poissons sont accompagnés de légumes de saison ou de pommes de terre.

Poisson

Saumon	19,30€
Loup de mer	19,50€
Dorade royale	19,50€
Ventrèche de thon	28,90€

☐ **Josper** Notre four Josper est une parfaite combinaison d'un grill et d'un four traditionnel alimenté à 100 % au charbon de bois de chêne.

△ Renseignez-vous sur le poisson du jour

Desserts Maison

Gâteau au fromage et aux pistaches	8,30€
Feuilleté aux pommes et glace vanille	8,30€
Brownie au chocolat et aux noix avec glace aux noix de macadamia (sans gluten)	8,30€
Mousse au chocolat et à la noix de coco (Sans gluten, sans sucre ajouté, sans lactose et sans fruits secs)	8,30€
◆ Tartelette Pralinée de Jospi Collado	8,50€
Deuxième prix au Championnat du Monde de Praline de Lyon 2025	
La grande vague Kanagawa de pistaches (2p)	13,50€
Nougat viennois Meivel (2p)	15,20€

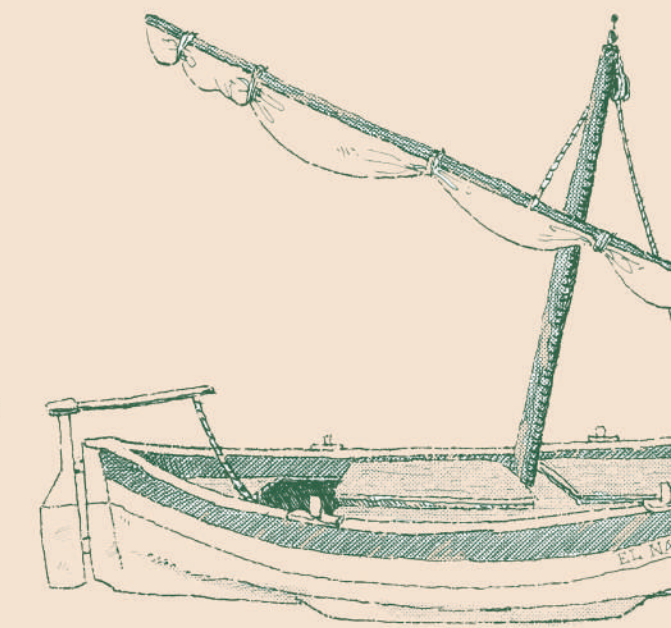
Riz Crémeux

Riz crémeux de saison	20,80€
Riz crémeux de poulpe et squilles	23,10€
Riz crémeux au homard	25,40€

Fideuás FIDEUÁS AUX NOUILLES FINES (Sauf le Gandia fideua, nouille numéro 4)

Fideua de fruits de mer pelés	19,60€
Fideua de poulpe et de galère	20,80€
◆ Fideua de Gandia	24,70€

◆ **Deuxième prix** du 50e concours international de fideuá à Gandia en 2025



Plus de Desserts

2 boules de glace au choix:
cerise aigre, noix de macadamia, noix de coco ou vanille

Fruits naturels de saison	6,20€
Coulant au chocolat sans gluten avec glace aux noix de macadamia	6,40€
(convient aux personnes allergiques au gluten)	7,60€
Assortiment de fromages sélectionnés 80 gr environ.	11,20€

