

ENTRANTES Y APERITIVOS FRÍOS

Papas	2,40
Boquerones en vinagre (8 unidades)	9,80
Tosta hojaldrada con sardina ahumada (unidad)	4,40
Tosta hojaldrada con solomillo de salmón y aguacate (unidad)	5,00
Ensaladilla Rusa	7,70
Sepia con cremoso de kimchi	12,70
Tabla de quesos D.O. con mermelada	13,20
Tabla de embutidos valencianos D.O.	13,20
Carpaccio de pulpo con pimentón de la Vera	15,40
Carpaccio de chuleta vieja con parmesano y rúcula	18,70
Tabla de ibéricos	18,70
Tataki de atún con mayonesa de wasabi y sriracha	19,70
Jamón 5J cortado a mano 100 gr aprox.	27,50



ENSALADAS

Ensalada Santa Aneta	13,20
Tomate valenciano con ventresca, aceitunas y guindilla	
Ensalada Caprese	14,30
Tomate, albahaca y burrata D.O. (leche pasteurizada)	
Ensalada de Queso de Cabra	15,40
Brotos verdes con piñones, nueces, queso de cabra y bacón	
Ensalada de Berenjena	16,50
Berenjena asada con sobrasada, parmesano, rúcula, miel y sésamo garrapiñado	
Ensalada de Salazones	22,00
Salazones con tomate del terreno	

Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte y mantenga informado a su camarero.

Los precios mostrados en la carta pueden sufrir variaciones debido al precio del mercado.

Precios en € | Impuestos incluidos.



ENTRANTES CALIENTES

Pan hojaldrado con aceite y sal Maldon	5,40
Nubes de lomo de bacalao en tempura (unidad)	4,20
Mini brioche con "calamaret" en tempura y mayonesa de lima (unidad)	5,00
Cucurucho crujiente de pollo César (unidad)	5,80
Patatas fritas naturales	8,30
Berenjena a la brasa con pimentón de la Vera	8,70
Patatas bravas a nuestro estilo	8,80
Torreznos de Soria	10,50
Calamares a la andaluza	10,80
Calamarets a la plancha	12,70
Mejillones a la brasa	13,10
Sepia a la plancha	13,20
Coca "El Nàutic" de berenjena braseada y "capellà"	13,80
Puntilla rebozada	15,40
Parrillada de verduras de temporada	16,40
Calamar playa en dos texturas	18,20
Gamba roja flambeada al ajillo	18,70
Pulpo a la brasa con parmentier de patata	19,30

TESOROS DE LA LONJA

Zamburiña (unidad)	4,40
Ostra Gillardeau (unidad)	5,50
Tellinas 200 gr aprox.	16,40
Selección de pescadito frito de La Lonja	17,60
Gamba de Dénia hervida	Según Mercado

Pregunte por las sugerencias del día



Disponemos de información sobre alérgenos. Consulte y mantenga informado a su camarero.
Los precios mostrados en la carta pueden sufrir variaciones debido al precio del mercado.
Precios en € | Impuestos incluidos.



PAELLAS

Arroz del Señoret	18,70
Paella de pulpo y galera	19,80
Paella de figatells con huevos de codorniz y ajos tiernos	19,80
Paella de marisco	20,90
Paella de secreto ibérico y ajos tiernos	23,10
Paella de bogavante	24,20
Arroz "a la llauna" de carabinero	24,20
Paella de carabinero	25,30

MELOSOS

Arroz meloso de temporada	22,00
Arroz meloso de pulpo y galera	22,00
Arroz meloso de bogavante	24,20







FIDEUÁS CON FIDEO FINO

Fideuá del Señoret	17,60
Fideuá de pulpo y galera	19,80
Fideuá de marisco	19,80

Todas las paellas, melosos y fideuás son:
mínimo para 2 personas, solo a mediodía, 1 paella o caldero por mesa y precio por persona.
Precios en € | Impuestos incluidos.



CARNES

Codillo alemán	18,70
Chuletas de cordero 	20,90
Solomillo de ternera 	25,30
Chuletón de Vaca vieja raza Frisona 500 gr aprox 	30,80
Pluma Ibérica 100 % bellota 	34,10
T-Bone 	55,00
Cochinillo segoviano (2p)	56,70
Paletilla de cordero lechal de Aranda del Duero (2/3p)	61,50
Chuletón de Vaca vieja madurada 60/80 días 	66,00
Al corte, según peso, precio por kilogramo	



Nuestro horno Josper es una elegante mezcla entre una parrilla y un horno tradicional alimentado con carbón 100% de encina.



PESCADOS

Salmón	17,60
Lubina	17,60
Dorada	17,60
Ventresca	Según Mercado



PLATOS INFANTILES

HASTA 12 AÑOS

Macarrones a la boloñesa	9,80
Arroz del Señoret (solo mediodía)	10,50
Crujiente de pollo con patatas Smile	10,50
Calamares a la Romana con patatas Smile	10,50

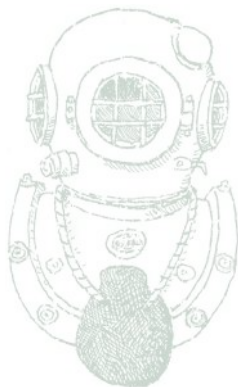
Todas las carnes y pescados se acompañan con verdura de temporada o patata.
Precios en €| Impuestos incluidos.

POSTRES CASEROS

Flan de huevo	5,40
Tarta de moka y galleta	7,20
Tarta de queso parmesano	7,60
Hojaldre de manzana con helado de vainilla	7,60
Carpaccio de piña braseada con helado de coco	7,70
Brownie de chocolate con helado de nueces de macadamia sin gluten	7,70
Torrija con leche merengada y helado de vainilla	8,80
Melón mojito	10,50
Turrón de Viena	13,20
La gran ola de Kanagawa de frutos rojos	17,60

MÁS POSTRES

2 bolas de helado a elegir: cereza ácida, nueces de macadamia, coco o vainilla	5,40	
Fruta natural de temporada	5,50	
Coulant de Chocolate con helado de nueces de macadamia sin gluten	6,50	
Tabla de quesos selectos	1/2 ración 8,80	ración 17,60



Disponemos de información sobre alérgenos.
Consulte y mantenga informado a su camarero.
Precios en € | Impuestos incluidos.



Breve història del Club Nàutic

A inicios de los años 70 y a raíz de la prohibición de costas de varar las barcas en la arena un grupo de vecinos del pueblo empezó a soñar con un puerto y un club náutico.

Fueron varios los años de papeleos, conversaciones y la búsqueda de financiación los que se necesitaron para dar forma al proyecto. Finalmente llegó una licencia para poder desarrollar el puerto en la desembocadura del Vall de les Fonts. El sueño se iba haciendo realidad.

Muchos vecinos se volcaron en el proyecto de manera desinteresada, incluso quienes no tenían barco se inscribieron como socios para poder colaborar en la financiación. Finalmente, el año 1976, Ricardo Martínez se erigió como el primer presidente del Club Nàutic inaugurando así de manera oficial el puerto de Oliva.

El año 2023, el grupo les Dos Llunes iniciamos nuestro sueño particular convertir el restaurante del Club Nàutic en el orgullo de sus socios y vecinos de Oliva.

Almar

En 1984, como anticipo a la celebración del 500 aniversario del descubrimiento de América, se organizó la primera Ruta del Descubrimiento (Benalmádena - Palos de la Frontera - República Dominicana). Participaron los mejores veleros del momento, todos ellos con tripulaciones profesionales y patrocinados por grandes empresas. Un solo velero amateur - el Almar - construido durante 10 años por 6 socios del Club Nàutic realizaron la Ruta histórica de Colón y llevaron el nombre del club hasta las aguas del Caribe.

El atún

La primera gran fiesta celebrada en el Club se organizó de manera improvisada cuando se pescó el primer atún de 100 kg. Esa misma noche contrataron a un trío de cantantes de Benissa y se comieron el atún entero.

La inauguración

Cuentan que el día de la inauguración del puerto algún barco se quedó varado debido a un error de cálculos. A los marineros no pareció preocuparles demasiado ya que habían previsto varias botellas de champán para el trayecto que no pudo ser.