



Restaurant Jamse & l'arròs

Botavara

Este establecimiento dispone de información sobre los siguientes alérgenos
Cet établissement dispose d'informations sur les allergènes suivants
Diese Einrichtung verfügt über Informationen zu den folgenden Allergenen



GLUTEN



FRUTOS DE
CÁSCARA



CRUSTÁCEOS



CACAHUETES



SULFITO



SOJA



PESCADO



SÉSAMO



MOSTAZA



MOLUSCOS



LÁCTEOS



HUEVO



APIO



ALTRAMUCES

IVA INCLUIDO - TVA INCLUSE - INKL. MWST

ENTRADAS FRÍAS

ENTRÉES À FROID | KALTE EINTRÄGE

Ensalada Mediterránea, la de siempre, con huevo y atún   	10,80
<i>Salade méditerranéenne, l'habituelle, avec œuf et thon</i> Mediterraner Salat, der übliche, mit Ei und Thunfisch	
Ensalada César con pollo marinado y crocante de bacon al parmesano     	10,70
<i>Salade César au poulet mariné et bacon croustillant au parmesan</i> Caesar-Salat mit mariniertem Hähnchen und knusprigem Parmesan-Speck	
Ensalada Caprese de búffala con albahaca, alcaparras y piñones al pesto  	9,80
<i>Salade de buffle Caprese au basilic, câpres et pignons de pin au pesto</i> Caprese-Büffelsalat mit Basilikum, Kapern und Pinienkernen in Pesto	
Ensalada templada de queso de cabra con aguacate, boniato y frutos secos	12,60
<i>Salade tiède de chèvre, avocat, patate douce et noix</i> Warmer Ziegenkäsesalat mit Avocado, Süßkartoffeln und Nüssen    	
Ensalada de salmón, rúcula y champiñón confitado   	12,50
<i>Salade de saumon, roquette et champignons confits</i> Lachs-, Rucola- und Confit-Pilzsalat	
Jamón ibérico de bellota 100 gr con pan de cristal y tomate 	25,80
<i>Jambon ibérique de bellota 100 gr coupé au couteau avec pain de verre et tomate</i> Iberischer Eichelmastschinken 100 gr, mit einem Messer geschnitten, mit Glasbrot und Tomate	
Queso curado de oveja viejo Manchego 250 grs 	11,70
<i>Fromage affiné de vieille brebis Manchego 250 grs</i> Manchego alter Schafskäse 250 gr	
Tartar de vieira marinada con aguacate y tomate seco    	13,60
<i>Tartare de pétoncles marinés à l'avocat et tomates séchées</i> Mariniertes Jakobsmuschel-Tartar mit Avocado und getrockneten Tomaten	
Pan, aceitunas gordal marinadas deshuesadas y "all i oli" casero  	2,30
<i>Pain, olives gordal marinées dénoyautées et "all i oli" maison</i> Brot, entkernte, marinierte Gordal-Oliven und hausgemachtes "All i oli"	
Pan de pueblo rústico crujiente con mantequilla y tomate       	2,50
<i>Pain de village rustique croustillant au beurre et à la tomate</i> Knuspriges rustikales Dorfbrot mit Butter und Tomate	
Pan individual / Pain individuel / individuelles Brot 	1,50
Pan sin gluten / Pain sans gluten / Glutenfreies Brot	1,60

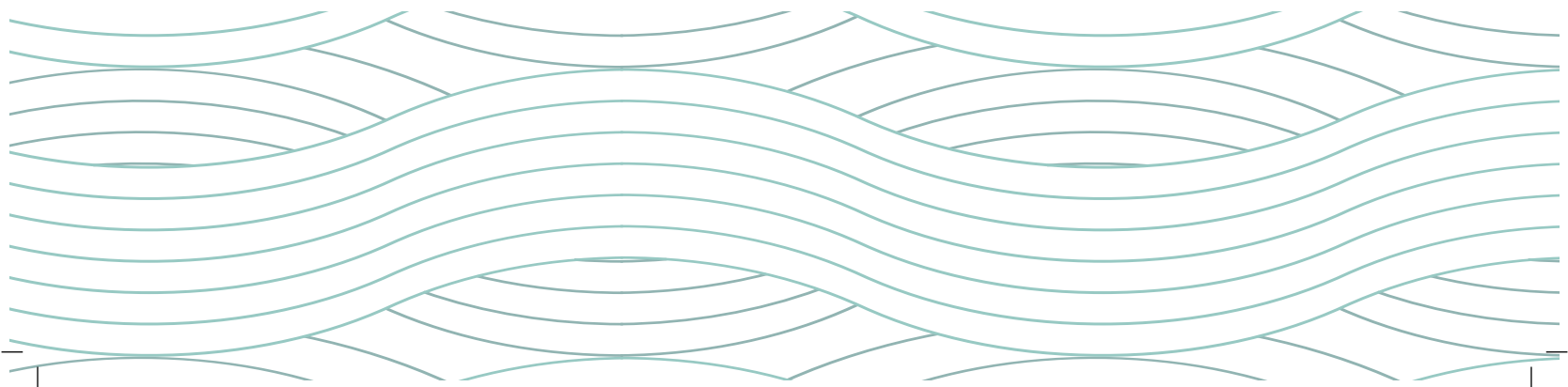
Precio por persona - Prix par personne - Preis pro Person.



TAPAS Y ENTRANTES

TAPAS ET ENTRÉES | TAPAS UND VORSPEISEN

Sopa de pescado y mariscos 🌾🌊👤🐟🐚	11,90
<i>Soupe de poisson et fruits de mer</i> Fisch- und Meeresfrüchtesuppe	
Gambita roja (200 gr) 8 unidades 🌊	16,50
<i>Crevette rouge (200 gr) 8 unités</i> Rote Garnele (200 g) 8 Einheiten	
Sepia troceada con picada rústica, cebollas asadas y setas 🐚🍄	13,95
<i>Seiche hachée avec hachis rustique, oignons rôtis et champignons</i> Gehackter Tintenfisch mit rustikalem Hackfleisch, Röstzwiebeln und Pilzen	
Croquetas exclusivas (cigalas, pulpo, gamba roja y boletus) 8 unidades	12,20
<i>Croquettes exclusives (écrevisses, poulpes, crevettes rouges et cèpes) 8 unités</i> Exklusive Krokette (Flusskrebse, Tintenfische, rote Garnelen 🌾🍄🌊🐚🥛 und Steinpilze) 8 Einheiten	
Habitas baby salteadas con chipirones, queso y jamón ibérico 🌾🐚🥛	12,80
<i>Haricots miniatures sautés aux calamars, fromage et jambon ibérique</i> Mit Tintenfisch, Käse und iberischem Schinken sautierte Babybohnen	
Cazuela de gambas al ajillo 🌊👤	15,95
<i>Casserole de crevettes à l'ail</i> Knoblauch-Garnelen-Auflauf	
Calamar entero de potera en su tinta con aceite de ñora 🐚🌊🐟	17,80
<i>Calamar entier dans son encre à l'huile de ñora</i> Ganzer Jig-Tintenfisch in seiner Tinte mit ñora-Öl	
Pulpo a la brasa sobre partmentier de boniato 🐚🥛	19,85
<i>Poulpe grillé sur partmentier de patate douce</i> Gegrillter Oktopus auf Süßkartoffel-Partementier	
Gambitas rojas ahumadas con crema de curry verde y leche de coco 🌊🥛	18,80
<i>Crevettes rouges fumées à la crème de curry vert et lait de coco</i> Geräucherte rote Garnelen mit grüner Currycreme und Kokosmilch	



TAPAS Y ENTRANTES

TAPAS ET ENTRÉES | TAPAS UND VORSPEISEN

Pulpo a la gallega en cachelo de patatas al pimentón 🐙 19,60

Poulpe à la galicienne dans un cachelo de pommes de terre au paprika

Oktopus nach galizischer Art in Kartoffel-Cachelo mit Paprika

Escombros, troceado de calamar rebozado con "all i oli" de rocoto 🌶️ 🐙 🍷 10,80

Calmar haché pané avec "all i oli" de rocoto

Gehackter Tintenfisch, paniert mit "All i oli" von Rocoto

Calamares a la andaluza o romana con mahonesa de ajo negro 🌶️ 🐙 🍷 13,85

Calamars à la andalouse ou à la romaine avec mayonnaise à l'ail noir

Tintenfisch nach andalusischer oder römischer Art mit schwarzer Knoblauchmayonnaise

Chipirones crujientes con salsa tártara 🌶️ 🐙 🍷 🥑 12,90

Calamars croustillants à la sauce tartare

Knuspriger Tintenfisch mit Remoulade

Mejillones al vapor o salsa marinera con tomate seco 🌶️ 🐚 🍷 🐙 🐚 10,95

Moules vapeur ou sauce marinara aux tomates séchées

Gedämpfte Muscheln oder Marinara-Sauce mit getrockneten Tomaten

Tellinas en salsa verde 🐚 13,90

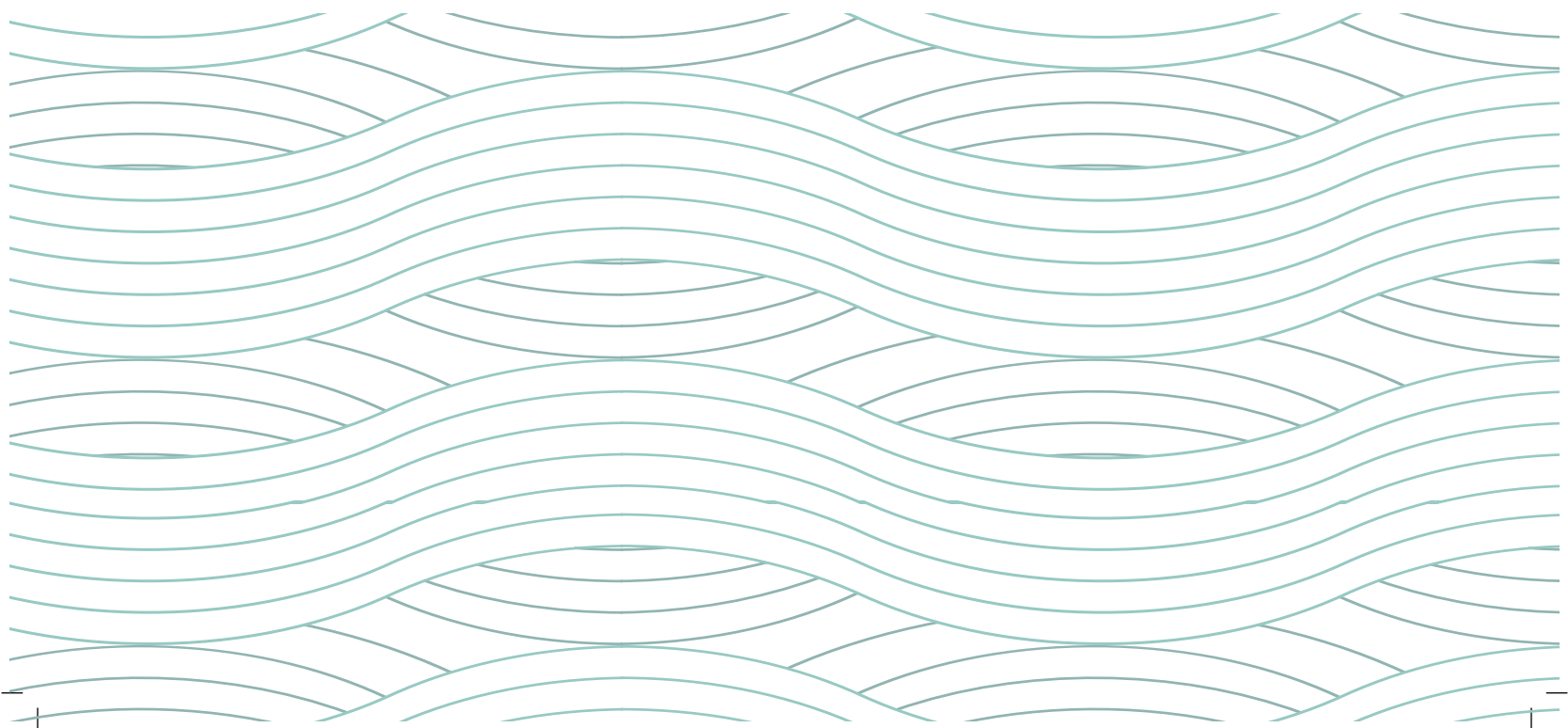
Tellinas à la sauce verte

Tellinas in grüner Soße

Fritura de pescado con gambita roja y calamar troceado 🌶️ 🐚 🍷 🐙 🐚 17,95

Poisson frit aux crevettes rouges et calamars hachés

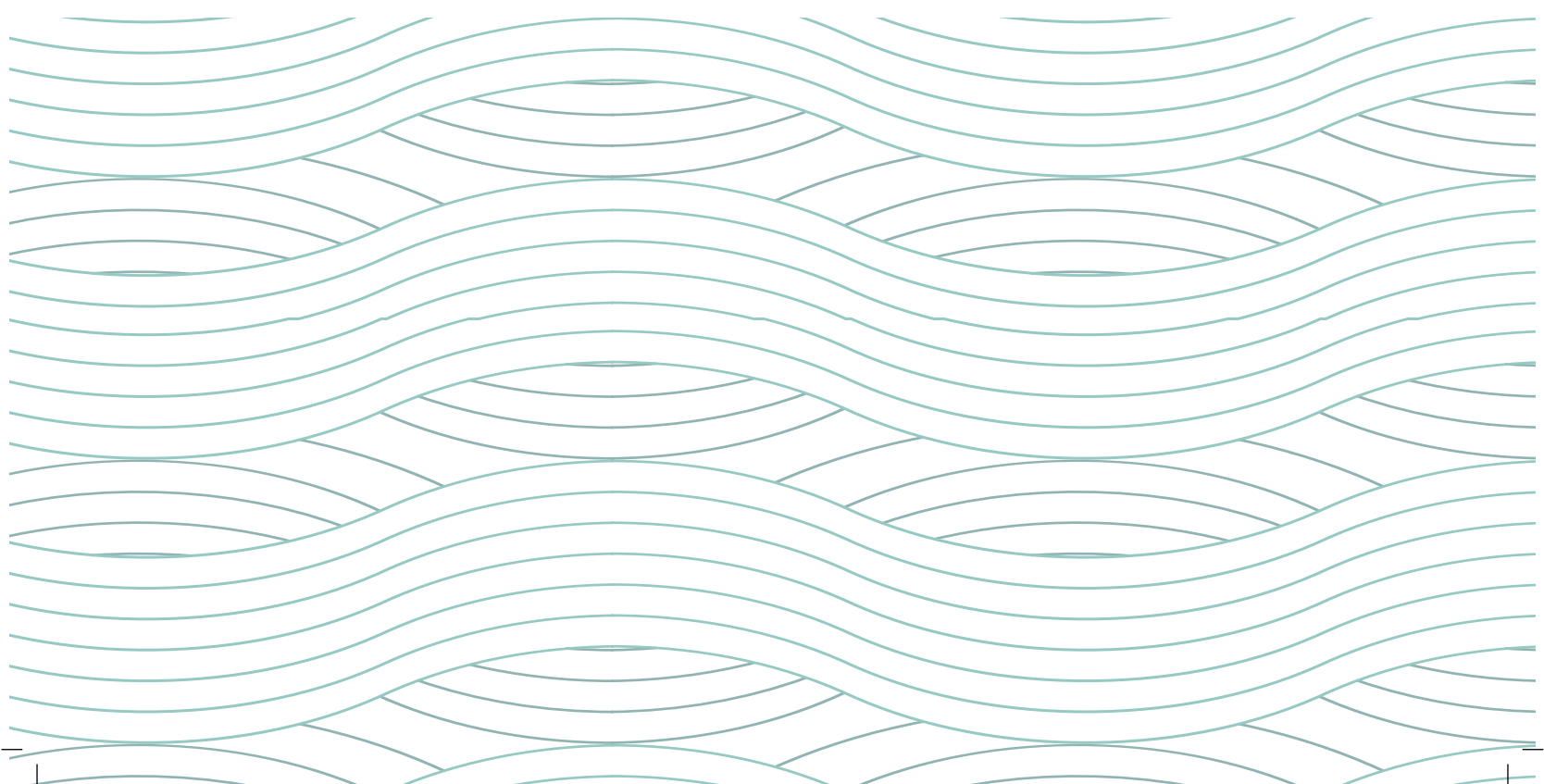
Gebratener Fisch mit roten Garnelen und gehacktem Tintenfisch



MARISCOS

FRUIT DE MER | MEERESFRÜCHTE

Gamba roja de Dénia a la plancha (100 grs) 🦞	17,90
<i>Crevette rouge grillée de Dénia (100 grs)</i> Gegrillte rote Garnele aus Dénia (100 gr)	
Cigala de la bahía a la plancha (100 grs) 🦞🦐	14,80
<i>Écrevisses de baie grillées (100 grs)</i> Gegrillte Flusskrebse (100 gr)	
Parrillada de marisco variado (Para dos personas) Precio/persona 🦞🦐	39,90
<i>Grillades de fruits de mer assortis (Pour deux personnes) Prix/personne</i> Verschiedene Meeresfrüchte vom Grill (für zwei Personen) Preis pro Person	
Bogavante con champignones confitados en mantequilla de hierbas 🦞🥬	28,00
<i>Homard aux champignons confits au beurre aux herbes</i> Hummer mit in Kräuterbutter konfektionierten Pilzen	
Langosta roja (500 / 600grs) 🦞	p. s/m
<i>Homard rouge (500 / 600 grs)</i> Roter Hummer (500 / 600 g)	
Gamba roja de Dénia de 1ª hervida (reservar) 🦞	p. s/m
<i>Première crevette rouge bouillie de Dénia (réserve)</i> Erste gekochte rote Garnele aus Dénia (Reserve)	

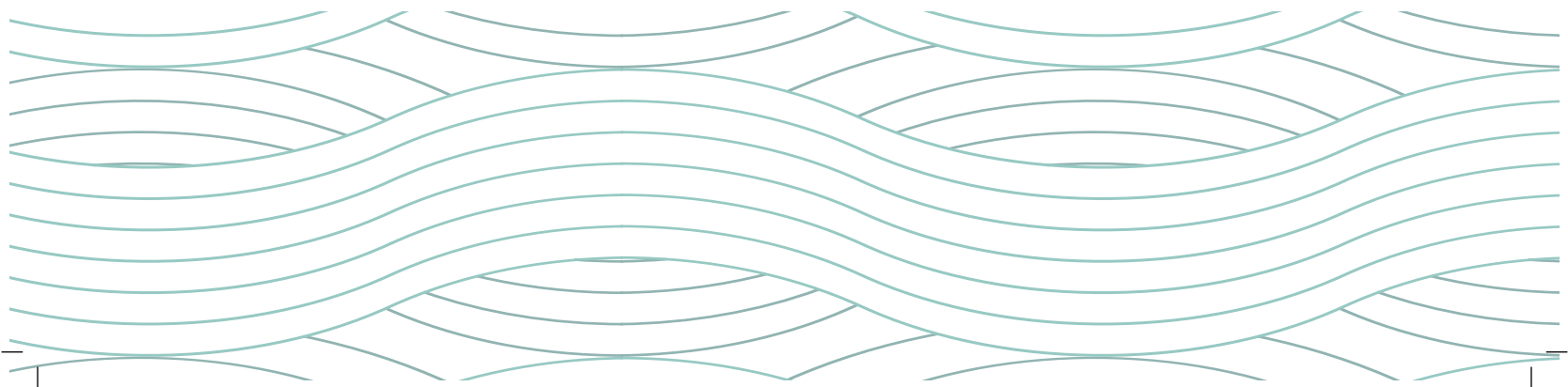


PESCADOS

POISSON | FISCH

- Lenguado a la vinagreta de tomate seco y ajos tostados** 🍷🐟 23,80
Sole aux tomates séchées et vinaigrette à l'ail grillé
Seezunge mit getrockneten Tomaten und gerösteter Knoblauchvinaigrette
- Atún rojo con patatas asadas y verdura de temporada** 🐟 24,80
Thon rouge avec pommes de terre rôties et légumes de saison
Roter Thunfisch mit Bratkartoffeln und Gemüse der Saison
- Rodaballo entero con cremoso de setas y champiñones confitados (500 grs.)** 21,95
Turbot entier à la crème de champignons et champignons confits (500 gr.) 🌾🥤🐟
Ganzer Steinbutt mit cremigen Champignons und konfitierten Champignons (500 gr.)
- Suprema de lubina salvaje con pesto de tomate deshidratado y tomillo** 🐟 26,95
Suprême de bar sauvage au pesto de tomates séchées et thym
Wilder Wolfsbarsch mit Pesto aus sonnengetrockneten Tomaten und Thymian
- Caldereta "Suquet" de pescado con bogavante, lubina y gambas** 🌊🐟🦐 28,90
Ragoût de poisson "Suquet" au homard, bar et crevettes
"Suquet" Fischeintopf mit Hummer, Wolfsbarsch und Garnelen
Precio por persona · Mínimo 2 personas
- Salmón con partmentier de patata, puerros y piñones tostados** 🌾🐟🥤 18,80
Saumon au partmentier de pommes de terre, poireaux et pignons de pin grillés
Lachs mit Kartoffelpartimentier, Lauch und gerösteten Pinienkernen
- Guisado de rape con almendras y patatas** 🌾🌾🐟 20,85
Ragoût de lotte aux amandes et pommes de terre
Seeteufel-Eintopf mit Mandeln und Kartoffeln
- Filete de corvina con mantequilla negra a la crema de cigalas** 🌾🌊🐟🥤🦐 20,90
Filet de bar au beurre noir à la crème d'écrevisses
Wolfsbarschfilet mit schwarzer Butter in Flusskrebscreme

Todos nuestros pescados incluyen guarnición de patata y verdura.
Tous nos poissons sont accompagnés d'une garniture de pommes de terre et de légumes.
Alle unsere Fische werden mit einer Kartoffel-Gemüse-Beilage serviert.



ARROCES Y CALDEROS

RIZ ET CALDEROS | REIS UND CALDEROS

Arroz a banda de Dénia 🌊🐟🦐 <i>Riz au groupe Dénia / Reis zur Dénia-Band</i>	13,95
Arroz negro 🌊🐟🦐 <i>Riz noir / Schwarzer Reis</i>	14,45
Paella de verduras <i>Paella aux légumes / Gemüsepaella</i>	14,80
Paella valenciana, la nuestra 🌾 <i>Paella valencienne, la nôtre / Valencianische Paella, unsere</i>	16,75
Paella montaña, con carne deshuesada <i>Paella de montagne, à la viande désossée</i> Bergpaella mit Fleisch ohne Knochen	16,85
Paella de chipirones, alcachofas y ajos tiernos 🌊🐟🦐 <i>Paella aux calamars, artichauts et jeune ail</i> Paella mit Tintenfisch, Artischocken und jungem Knoblauch	15,85
Paella mixta, de carne y mariscos 🌊🐟🦐 <i>Paella mixte, viande et fruits de mer</i> Gemischte Paella, Fleisch und Meeresfrüchte	17,95
Paella de mariscos 🌊🐟🦐 <i>Paella au fruits de mer / Paella mit Meeresfrüchten</i>	17,95
Paella de pollo y setas <i>Paella au poulet et aux champignons / Paella mit Meeresfrüchten</i>	17,40
Arroz con bogavante 🌊🐟🦐 <i>Riz au homard / Paella mit Hühnchen und Pilzen</i>	25,90
Arroz con bacalao, coliflor, alcachofas y pimientos 🌊🐟🦐 <i>Riz à la morue, chou-fleur, artichauts et poivrons</i> Reis mit Kabeljau, Blumenkohl, Artischocken und Paprika	16,85
Arroz del señoret, de pescado desespinado 🌊🐟🦐 <i>Riz Señoret, au poisson désossé / Señoret-Reis mit Fisch ohne Knochen</i>	17,90
Arroz de pato, setas, alcachofas y foie <i>Riz de canard, champignons, artichauts et foie / Entenreis, Pilze, Artischocken und Foie</i>	18,95
Caldero Costa Blanca con bogavante, san pedro, cabracho y sepia 🌊🐟🦐 <i>Costa Blanca Caldero avec homard, San Pedro, rascasse et seiche</i> Costa Blanca Caldero mit Hummer, San Pedro, Drachenköpfen und Tintenfischen	27,90
Caldero Marinero con lubina, gambas y cigalas <i>Chaudron de fruits de mer avec bar, crevettes et écrevisses</i> Meeresfrüchtekessel mit Wolfsbarsch, Garnelen und Flusskrebse	26,95
Arroz al horno (reservar) 🌾 <i>Riz au four (réserver) / Gebackener Reis (Reserve)</i>	17,90
Fideuà con mariscos (Posibilidad de rossegada) 🌾🌊🐟🦐🍷🍷 <i>Fideuà aux fruits de mer (possibilité de rossegada)</i> Fideuà mit Meeresfrüchten (Möglichkeit von Rossegada)	17,95
Fideuà de pato, setas, alcachofas y foie 🌾🌊🐟🦐 <i>Fideuà de canard, champignons, artichauts et foie</i> Entenfideuà, Pilze, Artischocken und Foieand foie	18,90
Fideuà del señoret 🌾🌊🐟🦐 <i>Fideuà Señoret / Señoret-Fideuà</i>	18,90

Precio por persona - Hasta 6 comensales el mismo arroz - Los calderos pueden ser caldosos o melosos.
Arroces mínimo 2 personas, 30 minutos de elaboración.
Prix par personne. Les chaudrons peuvent être bouillonnants ou crémeux
Plats de riz pour deux personnes minimum, 30 minutes de préparation. Jusqu'à 6 personnes le même riz
Preis pro Person. Die Kessel können brühe oder cremig sein - Bis zu 6 Personen der gleiche Reis, 30 Minuten Zubereitungszeit.

CARNES

VIANDES | FLEISCH

Chuletillas de cordero lechal con bombones de patata y trufa 🌾 🍷 <i>Côtelettes d'agneau de lait aux pommes de terre et chocolats aux truffes</i> Spanferkelkoteletts mit Kartoffeln und Trüffelschokolade	19,90
Entrecôte de ternera con patatas al romero y salsa bearnesa 🌾 🍷 🍅 🌿 <i>Entrecôte de bœuf, pommes de terre au romarin et sauce béarnaise</i> Rinderentrecôte mit Rosmarinkartoffeln und Sauce Béarnaise	22,80
Chuletón de vaca Rubia Gallega (1 kg) con su infernillo en mesa <i>Steak de vache galicienne Rubia (1 kg) avec sa queue sur la table</i> Galizisches Rubia-Kuhsteak (1 kg) mit dem Schwanz auf dem Tisch	60,00
Solomillo de ternera en cuna de manzana con foïe, rúcula y setas <i>Filet de bœuf en berceau de pommes avec foie, roquette et champignons</i> Rinderfilet in Apfelschale mit Foie, Rucola und Pilzen	25,50
Cochinillo crujiente con patatas al horno y champiñones confitados 🍷 <i>Cochon de lait croustillant aux pommes de terre au four et champignons confits</i> Knuspriges Spanferkel mit Ofenkartoffeln und konfitierten Pilzen	23,95
Pierna/Paletilla de cordero lechal, parmentier de patata y verdura de temporada 🍷 🍷 <i>Cuisse/épaule d'agneau de lait, parmentier de pommes de terre et légumes de saison</i> Keule/Schulter vom Spanferkel, Kartoffelparmentier und Gemüse der Saison	25,80
Magret de pato con salsa de frutos rojos (200 grs.) <i>Magret de canard sauce aux fruits rouges (200 grs.)</i> Entenmagret mit roter Fruchtsauce (200 grs.)	16,80
CAZA - CAÇA - HUNT	
Solomillo de ciervo en pimienta verde sobre cuna de boniato 🍷 <i>Surlonge de cerf au poivre vert sur berceau de patate douce</i> Hirschfilet in grüner Paprika auf einer Süßkartoffelschale	23,80
Perdiz a la crema de zanahoria, patatas al horno y champiñones 🍷 <i>Perdrix à la crème de carottes, pommes de terre au four et champignons</i> Rebhuhn mit Karottencreme, Ofenkartoffeln und Pilzen	19,50
Solomillo de jabalí con patatas asadas a la mantequilla de finas hierbas 🍷 <i>Surlonge de sanglier et pommes de terre rôties au beurre aux herbes</i> Wildschweinfilet mit Bratkartoffeln in Kräuterbutter	22,90

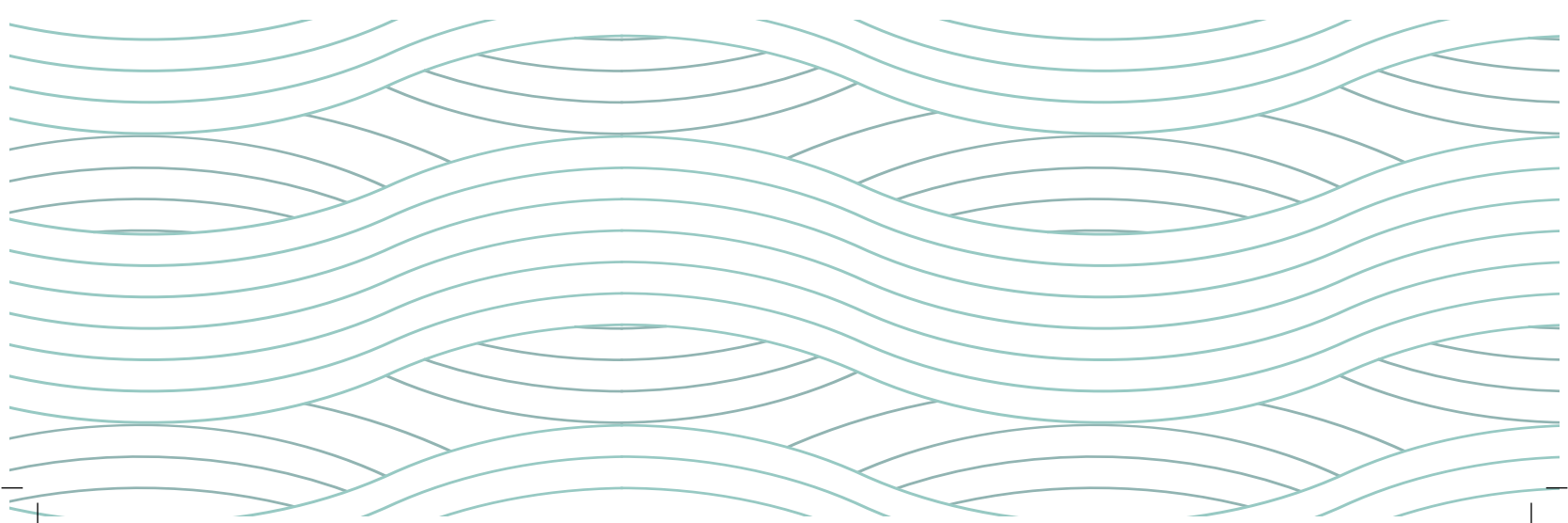
Todas nuestras carnes incluyen guarnición de patata y verdura.
Toutes nos viandes comprennent une garniture de pommes de terre et de légumes.
Zu allen unseren Fleischsorten gibt es eine Beilage aus Kartoffeln und Gemüse.



POSTRES

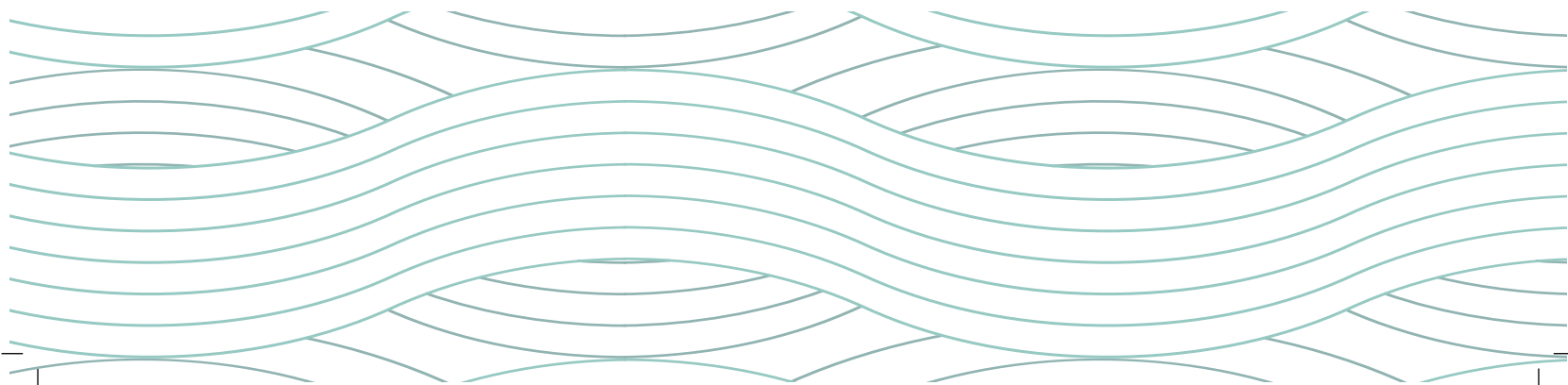
DESSERTS | NACHSPEISEN

1er Premio de la casa; Crema de queso, níspero, galleta y tamarindo   	8,80
<i>1er Prix Maison ; Fromage à la crème, nèfle, biscuit et tamarin</i>	
1. Hauspreis; Frischkäse, Wollmispel, Keks und Tamarinde	
Torrija con vainilla, avellanas, galleta y dulce de leche   	7,50
<i>Torrija à la vanille, noisettes, biscuits et dulce de leche</i>	
Torrija mit Vanille, Haselnüssen, Keksen und Dulce de Leche	
Milhojas de pasta filo, sorbete de limón y mango con naranja deshidratada	7,50
<i>Millefeuille de pâte filo, sorbet citron et mangue à l'orange séchée</i>   	
Filoteig Millefeuille, Zitronen- und Mangosorbet mit getrockneter Orange	
Brownie con nueces, galleta rota, dulce de leche y vainilla    	8,50
<i>Brownie aux noix, biscuit brisé, dulce de leche et vanille</i>	
Brownie mit Walnüssen, gebrochenem Keks, Dulce de Leche und Vanille	
Pastel de queso con locura de pistachos    	7,75
<i>Cheesecake aux pistaches</i>	
Käsekuchen mit Pistazien	
Coulant de turrón o chocolate con crumble de galleta, frutos rojos y nata	8,40
<i>Nougat ou coulant au chocolat avec crumble de biscuits, fruits rouges et crème</i>	
Nougat- oder Schokoladen-Coulant mit Keksstreuseln, roten Früchten und Sahne	
	      
Combinado de frutas de temporada	8,50
<i>Combinaison fruits de saison</i> - Verschiedene Früchte der Saison	
Tarta de sabor (Yogur y frambuesas, ferrero rocher, turrón u oreo galleta)	8,50
<i>Gâteau aromatisé (Yaourt et framboises, ferrero rocher, nougat ou biscuit oreo)</i>	
Aromatisierter Kuchen (Joghurt und Himbeeren, Ferrero Rocher,       	
Nougat oder Oreo-Keks)	
Tarta al whisky    	8,60
<i>Gâteau au whisky</i> - Whiskykuchen	



VINOS

VINS | WEINE



VINOS

VINS | WEINE

BLANCOS · BLANCS · WEISS

Vino recomendado / *Vin recommandé* / Empfohlener Wein 13,80€

D.O Alicante

Casta Diva: Moscatel..... 17,80€

Enrique Mendoza: Chardonnay 17,90€

Arbui: Meseguera – Chardonnay 30,00€

D.O Rueda

Marqués de Riscal: Verdejo 18,90€

José Pariente: Verdejo 22,90€

Finca La Colina: Sauvignon Blanc..... 23,50€

D.O Rías Baixas

Martín Códax: Albariño 21,35€

Pazo de Señorans: Albariño..... 26,90€

D.O Riberoiro

Lagar do Merens: Treixadura, Lado, Torrontés, Loureira Godello y Albariño..... 31,00€

D.O Getariako txakoli:

Sorkin: Hondarrabi Zuri y Hondarrabi Beltza..... 39,00€

Vinos de la tierra de Castilla y León:

Ossian: Verdejo cepas viejas 40,60 €

LOS ROSADOS · LES ROSES · DIE ROSA

Vino recomendado / *Vin recommandé* / Empfohlener Wein 13,80€

D.O Alicante

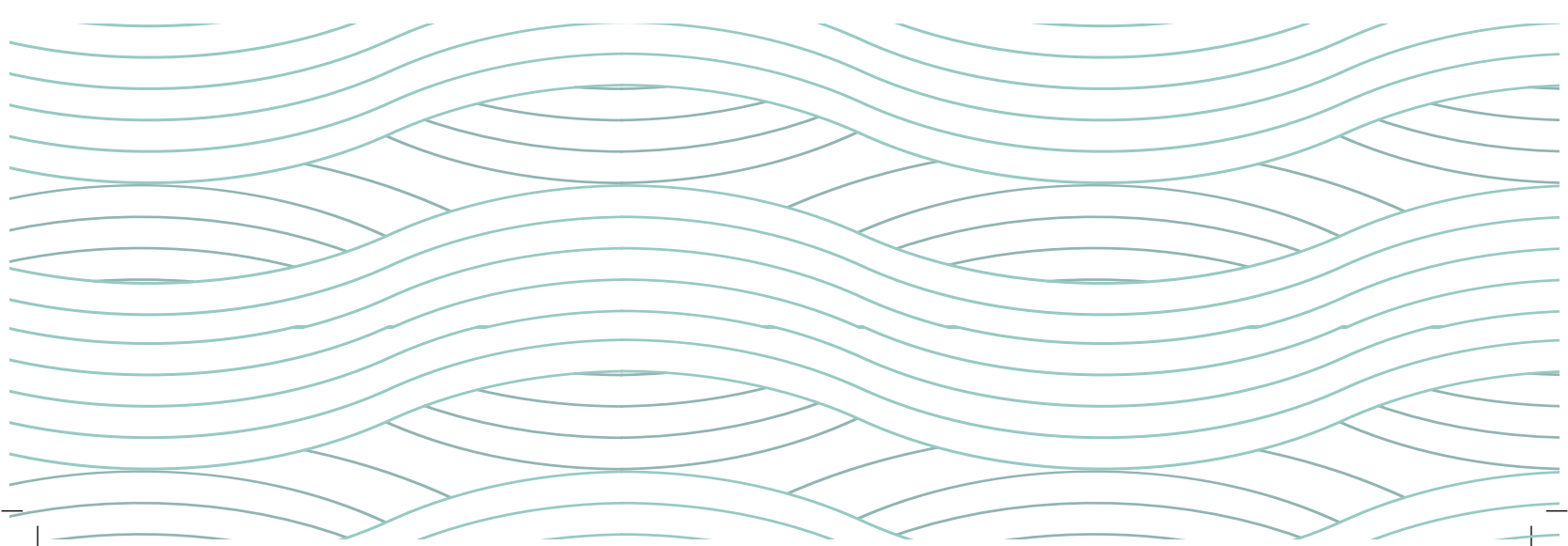
Enrique Mendoza: Monastrell..... 17,90€

D.O Somontano

Enate: Cabernet Sauvignon 18,90€

Vinos de la tierra de Castilla y León

Victoria de José Pariente: Garnacha – Tempranillo 25,65€



VINOS

VINS | WEINE

LOS TINTOS · LE ROUGE · DAS ROTE

D.O Rioja

Vino recomendado / <i>Vi recomanat</i> / Recommended wine.....	13,80€
Ramón Bilbao: Crianza, Tempranillo	19,90€
Lan 7 Metros: Crianza (roble español), Tempranillo	21,00€
Muga: Crianza, Tempranillo – Garnacha	28,00€
Marqués de Murrieta: Reserva, Tempranillo, Graciano. Mazuelo y Garnacha	36,00€
Roda I: Reserva Especial, Tempranillo, Graciano y Garnacha	63,00 €

D.O Ribera del Duero

Vino recomendado / <i>Vi recomanat</i> / Recommended wine.....	13,80€
Avan: Tinto fino, 12 Meses barrica, Tempranillo.....	21,50€
Avan Magnum	39,50€
Dehesa de los Canónigos: 15 Meses barrica, Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon	32,50€
Tomás Postigo 3º Año: Tinto fino, Malbec, Merlot y Cabernet Sauvignon.....	38,00€
Emilio Moro: Crianza, Tinto fino.....	32,00€
Hacienda Monasterio: Tinto fino, Malbec, Merlot y Cabernet Sauvignon	49,00€

Vinos de la tierra de Castilla y León

Mauro: 15 Meses de crianza, Tempranillo, Syrah, Cabernet Sauvignon y Graciano	46,50€
Mauro Magnum	92,00€

Vinos de la tierra de Extremadura

Habla del Silencio: 8 Meses de crianza, Syrah, Cabernet Sauvignon y Tempranillo.....	22,50€
--	--------

D.O Alicante

Enrique Mendoza: Monastrell, Cabernet Sauvignon.....	17,90€
Arbui: Monastrell	24,00€
El Sequé: 12 Meses de crianza, Monastrell.....	33,00€

CAVAS

Benjamin: Brut	7,40€
Gramona Imperial: Brut.....	35,20€
Gramona III Lustrós: Brut Nature	48,90€
Sumarroca Rosado: Brut.....	25,25€
Juvé & Cmps Millesimé : Gran reserva brut	43,15€

CHAMPAGNES

Moët & Chandon: Brut Imperial.....	59,40€
Moët & chandon Rosé: Imperial Pinot Noir	88,60€
Laurent Perrier La Cuvée: Brut.....	58,50€

