

Restaurant Jamse & l'arròs

Botavara

Este establecimiento dispone de información sobre los siguientes alérgenos

Este establiment disposa d'informació sobre els següents al·lèrgens

This establishment provides information on the following allergies.



GLUTEN



FRUTOS DE
CÀSCARA



CRUSTÀCEOS



CACAHUETES



SULFITO



SOJA



PESCADO



SÉSAMO



MOSTAZA



MOLUSCOS



LÁCTEOS



HUEVO



APIO



ALTRAMUCES

IVA INCLUIDO - IVA INCLÓS - VAT INCLUDED

ENTRADAS FRÍAS

ENTRADES FREDES | COLD ENTRIES

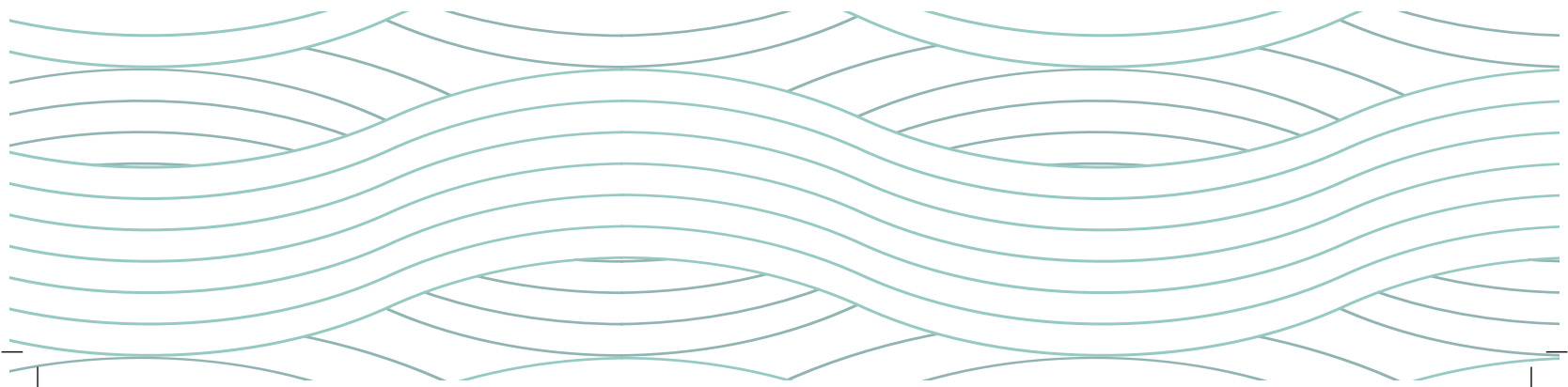
Ensalada Mediterránea, la de siempre, con huevo y atún   	10,80
<i>Ensalada Mediterrània, la de sempre, amb ou i tonyina</i> Mediterranean salad, the usual one, with egg and tuna	
Ensalada César con pollo marinado y crocante de bacon al parmesano     	10,70
<i>Ensalada Cèsar amb pollastre marinat i "crocante" de bacon al parmesà</i> Caesar salad with marinated chicken and crispy parmesan bacon	
Ensalada Caprese de búffala con albahaca, alcaparras y piñones al pesto  	9,80
<i>Ensalada Caprese de búffala amb alfàbega, tàperes i pinyons al pesto</i> Caprese buffalo salad with basil, capers and pine nuts in pesto	
Ensalada templada de queso de cabra con aguacate, boniato y frutos secos	12,60
<i>Ensalada temperada de formatge de cabra amb alvocat, moniato i fruita seca</i> Warm goat cheese salad with avocado, sweet potato and nuts    	
Ensalada de salmón, rúcula y champiñón confitado   	12,50
<i>Ensalada de salmó, ruca i xampinyó confitat</i> Salmon, arugula and confit mushroom salad	
Jamón ibérico de bellota de 100 grs con pan de cristal y tomate 	25,80
<i>Pernil ibèric de bellota de 100 grs amb pa de cristall i tomaca</i> Iberian acorn-fed ham from 100 grams with crystal bread and tomato	
Queso curado de oveja viejo Manchego 250 grs 	11,70
<i>Formatge curat d'ovella vell Manxec 250 grs</i> Cured old Manchego sheep cheese 250 grs	
Tartar de vieira marinada con aguacate y tomate seco    	13,60
<i>Tàrtar de petxina de pelegrí marinada amb alvocat i tomaca seca</i> Marinated scallop tartar with avocado and dried tomato	
Pan, aceitunas gordal marinadas deshuesadas y "all i oli" casero  	2.30
<i>Pa, olives "gordal" marinades desossades i "all i oli" casolà</i> Bread, pitted marinated gordal olives and homemade "all i oli"	
Pan de pueblo rústico crujiente con mantequilla y tomate       	2,50
<i>Pa de poble rústic cruixent amb mantega i tomaca</i> Crispy rustic village bread with butter and tomato	
Pan individual / Pa individual / individual bread 	1,50
Pan individual / Pa sense gluten / Gluten-free bread	1,60

Precio por persona - Preu per persona - Price per person.

TAPAS Y ENTRANTES

TAPES I ENTRANTS | TAPAS AND STARTERS

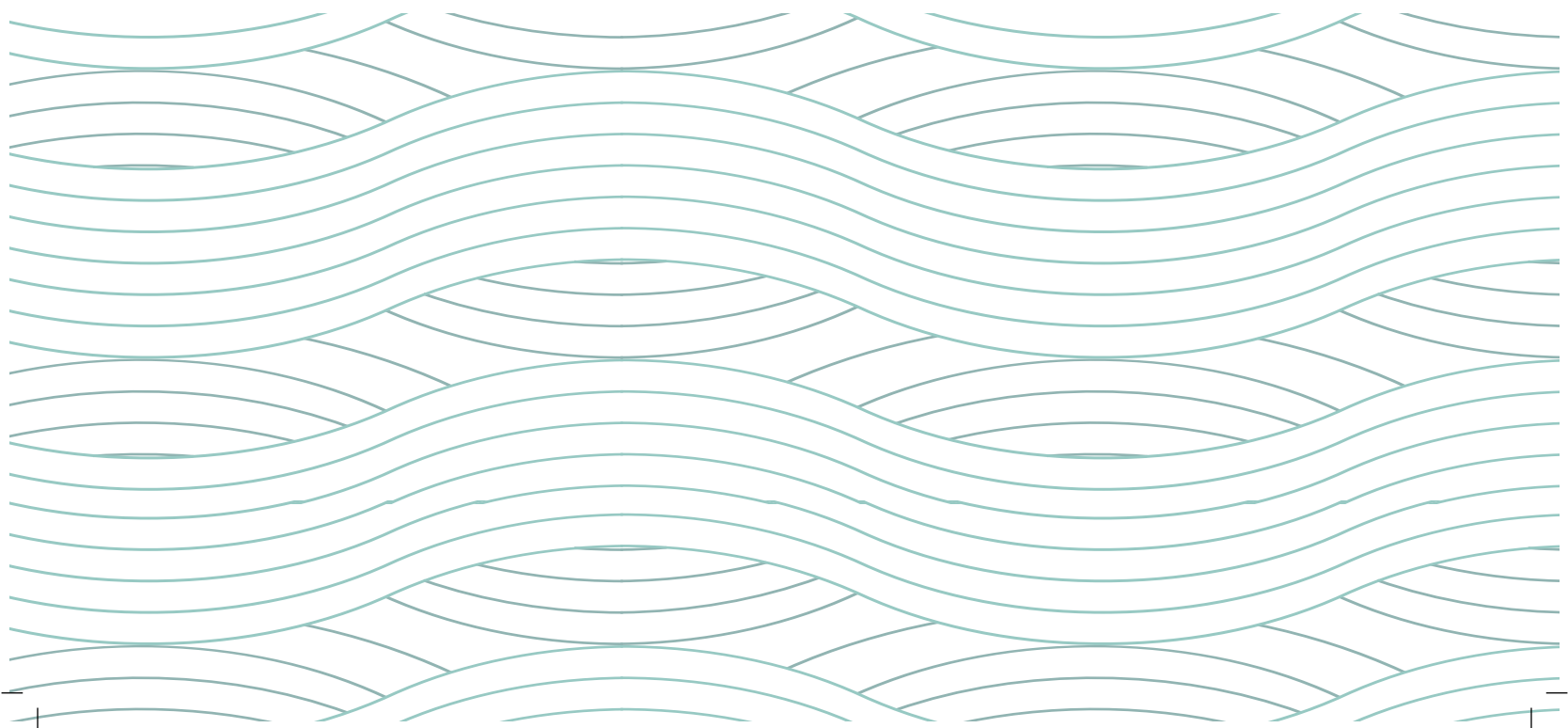
Sopa de pescado y mariscos 🌾🌞👤🐟🐚 <i>Sopa de peix i mariscos</i> Fish and seafood soup	11,90
Gambita roja (200 gr) 8 unidades 🌞 <i>Gambeta roja (200 gr) 8 unitats</i> Red prawn (200 gr) 8 units	16,50
Sepia troceada con picada rústica, cebollas asadas y setas 🐚🍄 <i>Sépia trossejada amb picada rústica, cebes rostides i bolets</i> Chopped cuttlefish with rustic mince, roasted onions and mushrooms	13,95
Croquetas exclusivas (cigalas, pulpo, gamba roja y boletus) 8 unidades <i>Croquetes exclusives (escamarlans, polp, gamba roja i boletus) 8 unitats</i> Croquettes (crayfish, octopus, red shrimp and boletus) 8 units 🌾🍄🌞🐚🥛	12,90
Habitas baby salteadas con chipirones, queso y jamón ibérico 🌾🐚🥛 <i>Faves "baby" saltades amb calamarons, formatge i pernil ibèric</i> Baby beans sautéed with squid, cheese and Iberian ham	12,80
Cazuela de gambas al ajillo 🌞👤 <i>Cassola de gambes amb allada</i> Garlic shrimp casserole	15,95
Calamar entero de potera en su tinta con aceite de ñora 🐚🌞🐟 <i>Calamar sencer de "potera" en la seua tinta amb oli de nyora</i> Whole jig squid in its ink with ñora oil	17,80
Pulpo a la brasa sobre partmentier de boniato 🐚🥛 <i>Polp a la brasa sobre "Partmentier" de moniato</i> Grilled octopus on sweet potato partmentier	19,85
Gambitas rojas ahumadas con crema de curry verde y leche de coco 🌞🥛 <i>Gambetes roges fumades amb crema de curri verd i llet de coco</i> Smoked red prawns with green curry cream and coconut milk	18,80



TAPAS Y ENTRANTES

TAPES I ENTRANTS | TAPAS AND STARTERS

Pulpo a la gallega en cachelo de patatas al pimentón 🍷	19,60
<i>Polp a la gallega en "cachelo" de creïlles al pebre roig</i> Galician-style octopus in potato cachelo with paprika	
Escombros, troceado de calamar rebozado con "all i oli" de rocoto 🍷 🍷 🍷	10,80
<i>Enderrocs, trossejat de calamar arrebossat amb "all i oli" de rocoto</i> Chopped squid breaded with "all i oli" of rocoto	
Calamares a la andaluza o romana con mahonesa de ajo negro 🍷 🍷 🍷	13,85
<i>Calamars a l'andalusa o romana amb maionesa d'all negre</i> Andalusian or Roman-style squid with black garlic mayonnaise	
Chipirones crujientes con salsa tártara 🍷 🍷 🍷 🍷	12,90
<i>Calamarons cruixents amb salsa tàrtara</i> Crispy squid with tartar sauce	
Mejillones al vapor o salsa marinera con tomate seco 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	10,95
<i>Clòtxines al vapor o salsa marinera amb tomaca seca</i> Steamed mussels or marinara sauce with dried tomato	
Tellinas en salsa verde 🍷	13,90
<i>Tellines en salsa verda</i> Tellinas in green sauce	
Fritura de pescado con gambita roja y calamar troceado 🍷 🍷 🍷 🍷	17,95
<i>Fritada de peix amb gambeta roja i calamar trossejat</i> Fried fish with red shrimp and chopped squid	



MARISCOS

MARISC | SEAFOOD

Gamba roja de Dénia a la plancha (100 grs) 🦞 17,90
Gamba roja de Dénia a la planxa (100 grs) | Grilled red prawn from Dénia (100 grs)

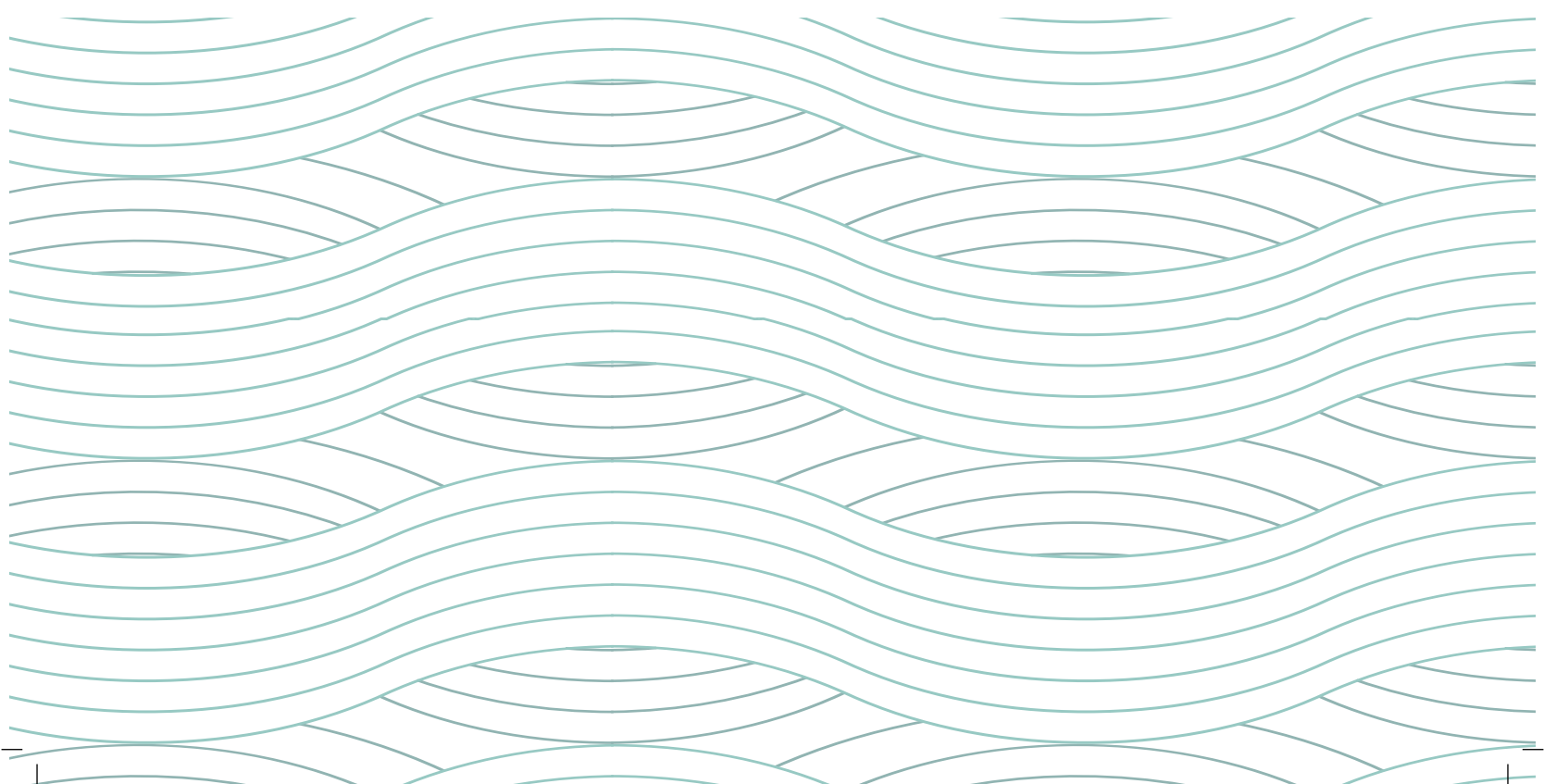
Cigala de la bahía a la plancha (100 grs) 🦞 🦐 14,80
Escamarlà de la badia a la planxa (100 grs) | Grilled bay crayfish (100 grs)

Parrillada de marisco variado (Para dos personas) Precio/persona 🦞 🦐 39,90
Graellada de marisc variat (Per a dos persones) Preu/persona
Assorted seafood grill (For two people) Price/person

Bogavante con champignones confitados en mantequilla de hierbas 🦞 🥬 28,00
Llamàntol amb xampinyons confitats en mantega d'herbes
Lobster with mushrooms confit in herb butter

Langosta roja (500 / 600 grs) 🦞 p. s/m
Llagosta roja (500 / 600 grs) | Red lobster (500 / 600 grs)

Gamba roja de Dénia de 1ª hervida (reservar) 🦞 p. s/m
Gamba roja de Dénia de 1ª bollida (reservar)
First boiled red prawn from Dénia (reserve)

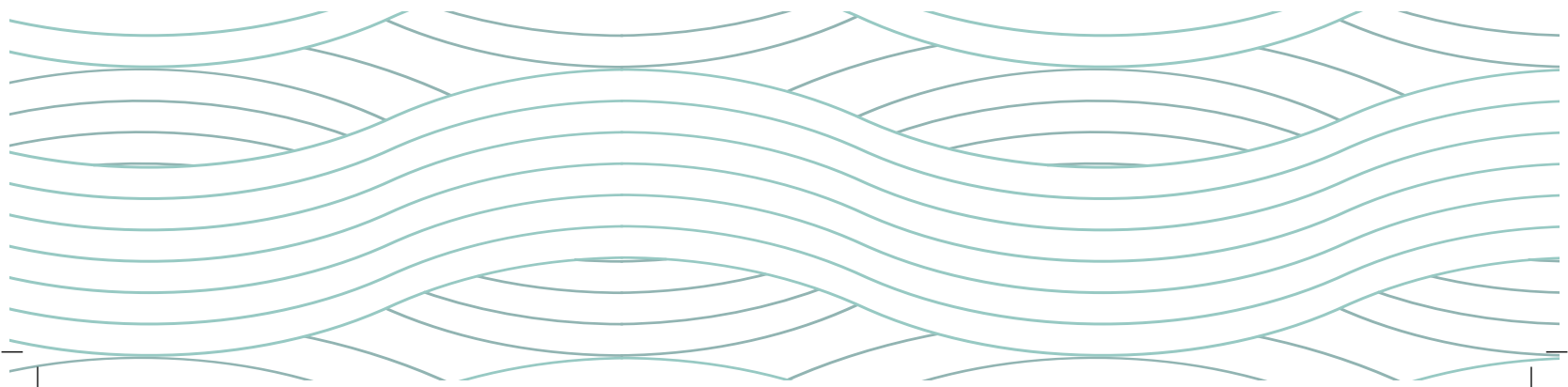


PESCADOS

PEIXOS | FISH

- Lenguado a la vinagreta de tomate seco y ajos tostados** 🍷🐟 23,80
Llenguado a la vinagreta de tomaca seca i alls torrats
Sole with dried tomato and toasted garlic vinaigrette
- Atún rojo con patatas asadas y verdura de temporada** 🐟 24,80
Tonyina roja amb creïlles rostides i verdura de temporada
Red tuna with roast potatoes and seasonal vegetables
- Rodaballo entero con cremoso de setas y champiñones confitados (500 grs.)** 21,95
Turbot sencer amb cremós de bolets i xampinyons confitats (500 grs.) 🌿🥛🐟
Whole turbot with creamy mushrooms and confit mushrooms (500 grs.)
- Suprema de lubina salvaje con pesto de tomate deshidratado y tomillo** 🐟 26,95
Suprema de llobarro salvatge amb pesto de tomaca deshidratada i timó
Wild sea bass supreme with sun-dried tomato and thyme pesto
- Caldereta "Suquet" de pescado con bogavante, lubina y gambas** 🦞🐟🦐 28,90
Caldereta "Suquet" de peix amb llamàntol, llobarro i gambes
"Suquet" fish stew with lobster, sea bass and shrimp
Precio por persona · Mínimo 2 personas
- Salmón con partmentier de patata, puerros y piñones tostados** 🌿🐟🥛 18,80
Salmó amb Partmentier de creïlla, porros i pinyons torrats
Salmon with potato partmentier, leeks and toasted pine nuts
- Guisado de rape con almendras y patatas** 🌿🥛🐟 19,85
Guisat de rap amb ametles i creïlles
Monkfish stew with almonds and potatoes
- Filete de corvina con mantequilla negra a la crema de cigalas** 🌿🦞🐟🥛🦐 20,90
Filet de corbina amb mantega negra a la crema d'escamarlans
Sea bass fillet with black butter in crayfish cream

Todos nuestros pescados incluyen guarnición de patata y verdura.
Tots els nostres peixos inclouen guarnició de creïlla i verdura.
All our fish include a potato and vegetable garnish.



ARROCES Y CALDEROS

ARROSSOS I CALDERS | RICE AND CALDEROS

Arroz a banda de Dénia   	13,95
<i>Arròs a banda de Dénia</i> Rice to the Dénia band	
Arroz negro   	14,45
<i>Arròs negre</i> Black rice	
Paella de verduras	14,80
<i>Paella de verdures</i> Vegetable paella	
Paella valenciana, la nuestra 	16,75
<i>Paella valenciana, la nostra</i> Valencian paella, ours	
Paella montaña, con carne deshuesada	16,85
<i>Paella muntanya, amb carn desossada</i> Mountain paella, with boneless meat	
Paella de chipirones, alcachofas y ajos tiernos   	15,85
<i>Paella de calamarsos, carxofes i alls tendres</i> Paella with squid, artichokes and young garlic	
Paella mixta, de carne y mariscos  	17,95
<i>Paella mixta, de carn i mariscos</i> Mixed paella, meat and seafood	
Paella de mariscos   	17,95
<i>Paella de marisc</i> Seafood paella	
Paella de pollo y setas	17,40
<i>Paella de pollastre i bolets</i> / Chicken and mushroom paella	
Arroz con bogavante   	25,90
<i>Arròs amb llamàntol</i> Rice with lobster	
Arroz con bacalao, coliflor, alcachofas y pimientos   	16,85
<i>Arròs amb bacallà, coliflor, carxofes i pimentons</i> Rice with cod, cauliflower, artichokes and peppers	
Arroz del señoret, de pescado desespinado   	17,90
<i>Arròs del senyoret, de peix desespinat</i> / Señoret rice, with boneless fish	
Arroz de pato, setas, alcachofas y foïe	18,95
<i>Arròs d'ànec, bolets, carxofes i foïe</i> / Duck rice, mushrooms, artichokes and foïe	
Caldero Costa Blanca con bogavante, san pedro, cabracho y sepia   	27,90
<i>Calder Costa Blanca amb llamàntol, sant pere, gallineta i sépia</i> Costa Blanca Caldero with lobster, San Pedro, scorpionfish and cuttlefish	
Caldero Marinero con lubina, gambas y cigalas   	26,95
<i>Calder Mariner amb llobarro, gambes i escamarlans</i> Seafood Cauldron with sea bass, prawns and crayfish	
Arroz al horno (reservar) 	17,90
<i>Arròs al forn (reservar)</i> Baked rice (reserve)	
Fideuà con mariscos (Posibilidad de rossegada)       	17,95
<i>Fideuà amb mariscos (Possibilitat de rossegada)</i> Fideuà with seafood (possibility of rossegada)	
Fideuà de pato, setas, alcachofas y foïe    	18,90
<i>Fideuà d'ànec, bolets, carxofes i foïe</i> / Duck fideuà, mushrooms, artichokes and foïe	
Fideuà del señoret    	18,90
<i>Fideuà Señoret</i> / Señoret-Fideuà	

Precio por persona - Hasta 6 comensales el mismo arroz - Los calderos pueden ser caldosos o melosos.

Arroces mínimo 2 personas, 30 minutos de elaboración.

Preu per persona. Els calders poden ser caldosos o melosos - Arrossos mínim 2 persones, 30 minuts d'elaboració. Fins a 6 comensals mateix arròs..

Price per person. The cauldrons can be brothy or creamy

Rice dishes for at least two people, 30 minutes of preparation. Up to 6 people same rice.

CARNES

CARNS | MEAT

Chuletillas de cordero lechal con bombones de patata y trufa 🌾 🍷 <i>Xulles de corder de llet amb bombons de creïlla i tòfona</i> Suckling lamb chops with potato and truffle chocolates	19,90
Entrecote de ternera con patatas al romero y salsa bearnesa 🌾 🍷 🥔 🌿 <i>Entrecot de vedella amb creïlles al romer i salsa bearnesa</i> Beef entrecote with rosemary potatoes and béarnaise sauce	22,80
Chuletón de vaca Rubia Gallega (1 kg) con su infernillo en mesa <i>Xulletó de vaca Rossa Gallega (1 kg) amb el seu fogonet en la taula</i> Galician Rubia cow steak (1 kg) with its tail on the table	60,00
Solomillo de ternera en cuna de manzana con foïe, rúcula y setas <i>Rellom de vedella en bressol de poma amb foïe, ruca i bolets</i> Beef tenderloin in apple cradle with foie, arugula and mushrooms	25,50
Cochinillo crujiente con patatas al horno y champiñones confitados 🍷 <i>Porquet cruixent amb creïlles al forn i xampinyons confitats</i> Crispy suckling pig with baked potatoes and candied mushrooms	23,95
Pierna/Paletilla de cordero lechal, parmentier de patata y verdura de temporada 🍷 🍷 <i>Cama/Espatla de corder de llet, parmentier de creïlla i verdura de temporada</i> Leg/shoulder of suckling lamb, potato parmentier and seasonal vegetables	24,80
Magret de pato con salsa de frutos rojos (200 grs.) <i>Magret d'ànec amb salsa de fruits rojos (200 grs.)</i> Duck magret with red fruit sauce (200 grs.)	16,80
CAZA - CAÇA - HUNT	
Solomillo de ciervo en pimienta verde sobre cuna de boniato 🍷 <i>Rellom de cérvol en pebre verd sobre bressol de moniato</i> Deer sirloin in green pepper on a sweet potato cradle	23,80
Perdiz a la crema de zanahoria, patatas al horno y champiñones 🍷 <i>Perdiu a la crema de carlota, creïlles al forn i xampinyons</i> Partridge with carrot cream, baked potatoes and mushrooms	19,50
Solomillo de jabalí con patatas asadas a la mantequilla de finas hierbas 🍷 <i>Rellom de senglar amb creïlles rostides a la mantega de fines herbes</i> Wild boar sirloin with roasted potatoes in herb butter	22,90

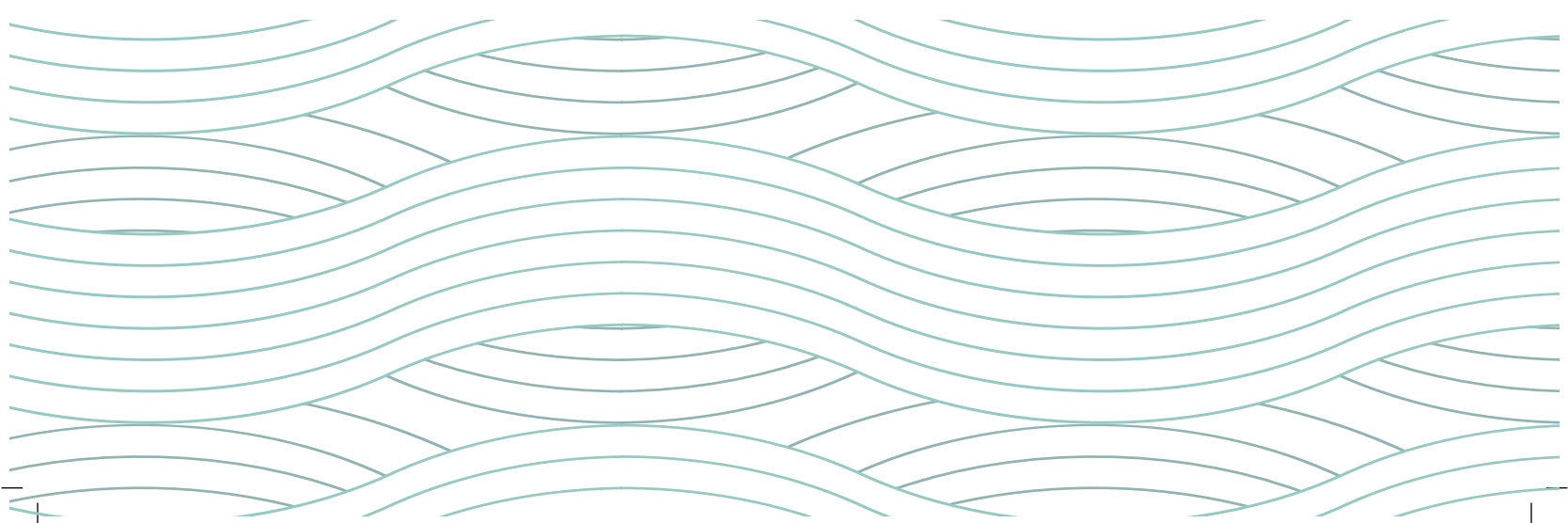
Todas nuestras carnes incluyen guarnición de patata y verdura.
Totes les nostres carns inclouen guarnició de creïlla i verdura.
All our meats include a potato and vegetable garnish.



POSTRES

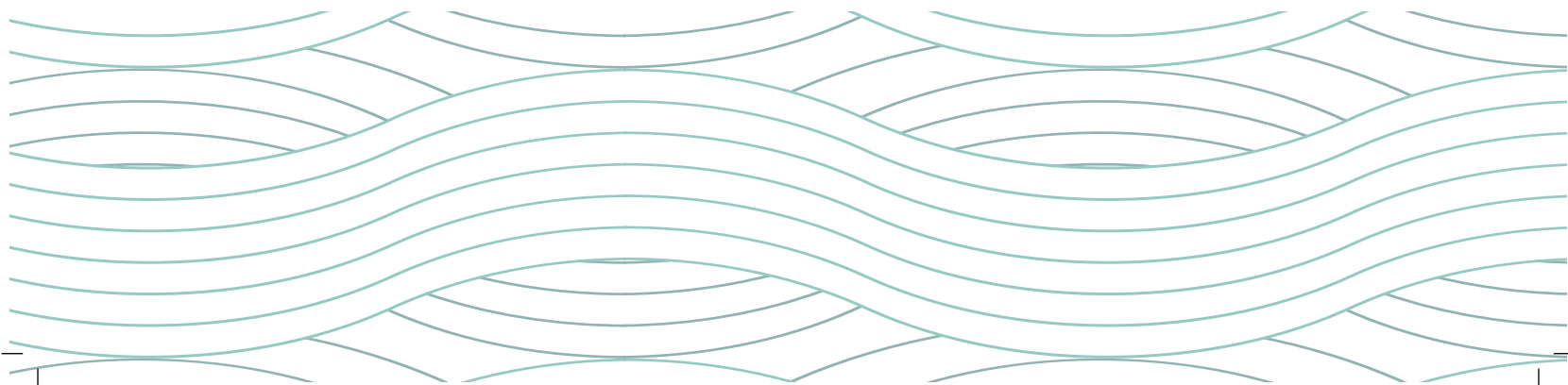
POSTRE | DESSERT

1er Premio de la casa; Crema de queso, níspero, galleta y tamarindo 🌾 🥛 🍌	8,80
<i>1r Premi de la casa; Crema de formatge, nispro, galeta i tamarinde</i>	
1st House Prize; Cream cheese, loquat, biscuit and tamarind	
Torrija con vainilla, avellanas, galleta y dulce de leche 🌾 🥛 🍪	7,50
<i>Llesca amb ou amb vainilla, avellanes, galeta i almívar de llet</i>	
Torrija with vanilla, hazelnuts, cookies and dulce de leche	
Milhojas de pasta filo, sorbete de limón y mango con naranja deshidratada	7,50
<i>Milfulls de pasta tall, sorbet de llima i mango amb taronja deshidratada</i>	
Filo dough millefeuille, lemon and mango sorbet with dried orange 🌾 🥛 🍌	
Brownie con nueces, galleta rota, dulce de leche y vainilla 🌾 🥛 🍪 🍌	8,50
<i>Brownie amb anous, galeta trencada, almívar de llet i vainilla</i>	
Brownie with walnuts, broken cookie, dulce de leche and vanilla	
Pastel de queso con locura de pistachos 🌾 🥛 🍌 🍪	7,75
<i>Pastís de formatge amb pistatxos</i>	
Cheesecake with pistachios	
Coulant de turrón o chocolate con crumble de galleta, frutos rojos y nata	8,40
<i>Coulant de torró o xocolate amb galeta, fruits rojos i nata</i> 🌾 🍌 🍪 🍌 🍌 🍌 🥛 🍌	
Nougat or chocolate coulant with biscuit, red fruits and cream	
Combinado de frutas de temporada	8,50
<i>Combinat de fruites de temporada</i> - Seasonal fruit combination	
Tarta de sabor (Yogur y frambuesas, ferrero rocher, turrón u oreo galleta)	8,50
<i>Pastís de sabor (logurt i gerds, ferrero rocher, torró o oreig galeta)</i> 🌾 🍌 🍪 🥛 🍌	
Flavored cake (Yogurt and raspberries, ferrero rocher, nougat or oreo cookie)	
Tarta al whisky 🌾 🥛 🍌 🍪	8,60
<i>Pastís al whisky</i> - Whisky cake	



VINOS

VINS | WINE



VINOS

VINS | WINE

BLANCOS · BLANCS · WHITE

Vino recomendado / *Vi recomanat* / Recommended wine..... 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 Ribeiro

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 · ELS ROSATS · THE PINKS

Vino recomendado / *Vi recomanat* / Recommended wine..... 13,80€

D.O Alicante

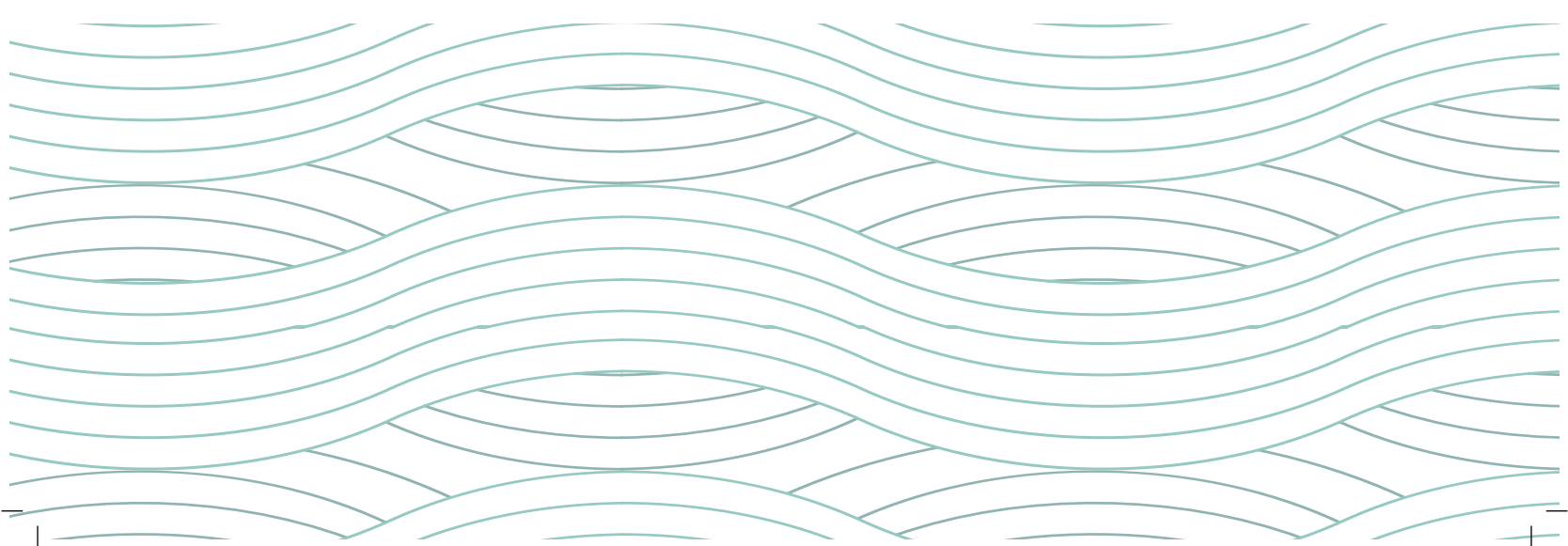
Enrique Mendoza: Monastrell..... 17,90€

D.O Somontano

Enate: Cabernet Sauvignon 18,40€

Vinos de la tierra de Castilla y León

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



VINOS

VINS | WINE

LOS TINTOS · ELS NEGRES · THE RED

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 Milsimé : 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€

