escama



Placer 01
El primer bocado



escama

Para Empezar

	Media	Entera
Servicio de pan P/P		1.90€
All i oli y tomate rallado		1.90€
Marinera Rosquilla con ensaladilla rusa y anchoa del Mar Cantábrico		6.00€
Anchoa “000” sobre brioche tostado queso Camembert		4.90€
Ensaladilla rusa con encurtidos de la Terreta	4.25€	8.50€
Ensaladilla rusa con atún rojo		12.50€
Sepia mayonesa en honor a Chema	6.00€	12.00€
Tabla de quesos tradicionales		17.00€
Plato de jamón ibérico de bellota Tartessos Cortado a cuchillo		23.00€

El amor a la mesa

Plato recomendado por Escama

Placer 02
Navegar sin rumbo



Gildas

Acompañada de papas

Gilda de cecina, queso de oveja y aceitunas	2.90€
Gilda de anchoa, piparras y aceitunas	2.90€
Gilda de queso, anchoa, aceitunas y piparras	2.90€
Gilda de boquerón, piparras y aceitunas	2.90€

Cocas de Jávea

Coca de sobrasada y queso de cabra	5.50€
Coca de cebolla Con Anchoa +1.00€	5.50€
Coca del mes	5.50€

Croquetas

Croqueta de gamba roja	3.20€
Croqueta de chipirón en su tinta	2.50€
Croqueta de boletus y trufa	2.20€
Croqueta de chuleta de vaca madurada y cecina de buey	2.20€

Plato recomendado por Escama

Placer 03
Perdernos un rato



Lo que nos gusta a los dos

	Alcachofas confitadas con yema de huevo trufada y papada ibérica (2 u.)	13.00€
	Las bravas de Escama con all i oli	7.50€
✓	Huevos rotos con atún rojo y patatas fritas	16.00€
	Huevos rotos con gambas alistadas y patatas fritas Incluye 2 gambas alistadas, cada gamba extra 3.5€	18.00€
✓	Colas de gambones en tempura con guacamole y sriracha	15.50€
	Cazuela de quesos fundidos Acompañada de mermelada de tomate y 2 u. pan	13.00€
	Mini burger de vaca Discarlux Pan brioche, mayo Hoisin, cebolla caramelizada y cebolla crujiente	4.20€
	Buñuelo de bacalao	3.20€

VIVIR
es extraordinario

✓ *Plato recomendado por Escama*

Placer 04
Estar a un paso del mar



De Escama

Tellinas Existencias según mercado	14.00€
Clóchinas valencianas al vapor Existencias según mercado	13.00€
Calamar de playa a la plancha con salsa Mery	17.50€
Pulpo a la parrilla sobre puré de boniato	21.00€
Escombros de calamar rebozados a la andaluza	12.50€
Chipirones encebollados	14.00€

Los fríos de Escama

Tomate rosa de Altea con nuestra cremosa burrata aliñada con aceite de albahaca	14.90€
Ensalada de la huerta de Jávea con vinagreta de sésamo Tomate rosa, aguacate, mango, cebolla morada y sésamo garrapiñado	12.50€
Ensalada templada de brotes tiernos y queso de cabra. *Tomates cherry, manzana, nueces, mermelada de tomate y vinagre balsámico.*	13.90€
Tartar de salmón sobre taquitos de aguacate	16.00€

Plato recomendado por Escama

Placer 05
Darte un capricho



Algunos Principales

Entrecote de vaca madurado Discarlux 350gr	28.00€
Solomillo de vaca a la pimienta con patatas	24.00€
Secreto ibérico con parmentier de boniato trufado	12.00€
Lubina Aquanaria con guarnición de verduras	18.50€
Salmón noruego con guarnición de verduras	16.00€

Guarniciones

Patatas	5.00€
Pimientos de Padrón	5.00€
Pimientos del piquillo	5.00€
Verduras	5.00€



Cap Prim

Plato recomendado por Escama

Placer 06
El sabor de lo de siempre



Nuestros arroces

Mínimo dos personas

Fideuà de marisco con gamba alistada P/P — 18.50€

Arroz del senyoret con gamba alistada P/P — 18.00€

Arroz de secreto ibérico y boletus P/P — 17.50€

Arroz de alcachofas y verduras de la huerta P/P — 16.00€

Paella Valenciana P/P — 17.00€

Solo por encargo

Menú infantil

Pasta boloñesa — 8.00€

Solomillos de pollo con patatas y huevos — 12.50€

Plato recomendado por Escama

Postres

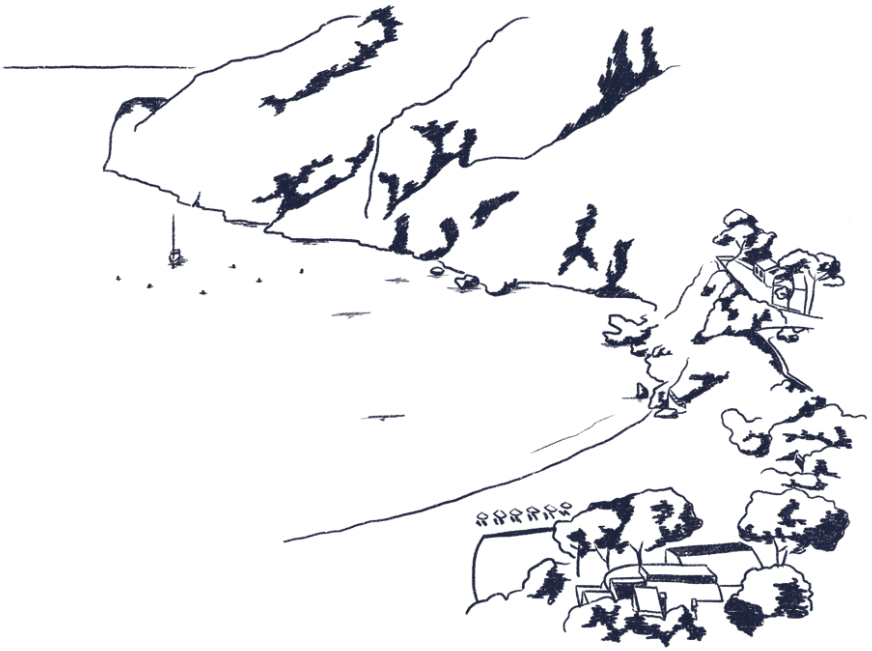
Ensalada de frutas de temporada	6.00€
Tarta de la abuela con chocolate y galleta	7.50€
Tarta de queso horneada con coulis de frutos rojos	7.00€
Tiramisú de horchata y fartons	7.50€
Torrija con helado de leche merengada	8.00€

Plato recomendado por Escama



Contiene gluten · Crustaceos · Huevos · Pescado · Cacahuetes · Soja · Lacteos · Frutos de cascara · Apio · Mostaza · Granos de sesamo · Dioxido de azufre y sulfitos · Altramuces · Moluscos

Bebidas



Cala Granadella

Agua, refresco y zumos

	Botella
Agua mineral	2.80€
Agua con gas	3.50€
Refrescos	2.90€
Aquarius / Fuze Tea	3.20€
Red Bull	3.80€
Zumos	3.50€

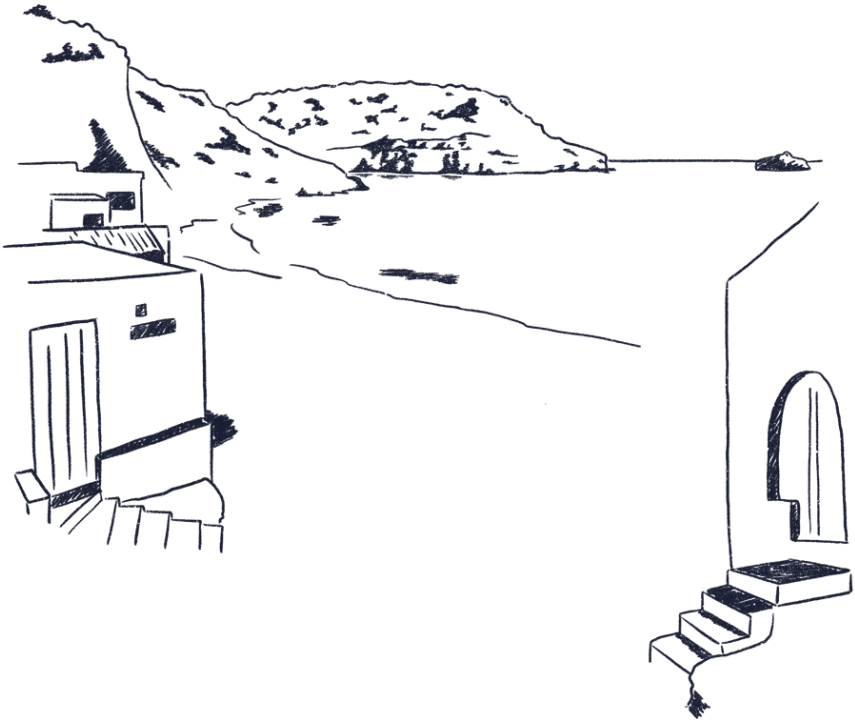
Cervezas

	Doble	Tercio
Turia	3.50€	
Turia Stark	3.50€	
Clara	3.50€	
Turia 0,0 Tostada		3.50€
Free Damm 0,0		3.50€
Daura sin gluten		3.50€

Aperitivos

Vermouth Yzaguirre	4.50€





Cala Portitxol

Cócteles

Tinto de verano	4.90€
Aperol Spritz	6.90€
Mojito	9.00€
Sangría de Cava	9.50€
Piña colada	10.00€
Sex on the beach	11.50€
Moscow Mule	12.00€
Jarra Sangría (1L)	18.00€
Jarra Agua de Valencia (1L)	18.00€
Jarra Sangría de Cava (1L)	20.00€

Licores

	Chupito	Copa
Baileys	3.00€	5.90€
Limoncello	3.00€	5.90€
Mistela	2.00€	4.50€
Cointreau	3.00€	6.00€
Pacharán	3.00€	6.00€
Terry	3.00€	6.00€
Orujo de hierbas	3.00€	4.90€
Crema de orujo	3.00€	4.90€
Orujo blanco	3.00€	4.90€
Cazalla	3.00€	



Cabo La Nao

Destilados

Ginebra

	Copa
Larios 12	8.00€
Seagram's	9.00€
Macaronesian	10.00€
Martin Miller´s	12.00€

Ron

	Chupito	Solo hielo	Copa
Barceló Añejo	3.00€	7.00€	9.00€
Barceló Imperial	3.50€	10.00€	12.00€

Vodka

	Chupito	Copa
Absolut	3.00€	9.00€

Whisky

	Chupito	Solo hielo	Copa
Johnnie Walker Red Label	3.00€	8.00€	10.00€
Johnnie Walker Black Label	3.50€	10.00€	12.00€

Tequila

	Chupito
José Cuervo	3.00€

English Menu

Pleasure 01
The first bite



escama

Starters

	Half	Whole
Bread service P/P		1.90€
All i oli and grated tomatoes		1.90€
Marinera Crunchy breadstick topped with Spanish potato salad and finished with a Cantabrian anchovy		6.00€
“000” anchovy on toasted brioche with Camembert		4.90€
Spanish-style potato salad with pickles from la Terreta	4.25€	8.50€
Russian salad with marinated tuna		12.50€
Cuttlefish with mayonnaise in honor of Chema	6.00€	12.00€
Traditional cheese board		17.00€
Tartessos acorn fed Iberian ham Hand-carved		23.00€

Dish recommended by Escama

Pleasure 02
Sail without direction



Gildas

Includes French fries

Gilda with cured beef, sheep cheese and olives	2.90€
Gilda with anchovy, piparra pepper and olive	2.90€
Gilda with white anchovy, pickled pepper and olives	2.90€
Gilda of cheese with anchovy, olive and piparras peppers	2.90€

Cocas from Jávea

Flatbread with sobrasada & goat cheese	5.50€
Flatbread with onion *With Anchovy +1.00€*	5.50€
Flatbread of the month	5.50€

Croquettes

Red prawn croquette	3.20€
Baby squid croquette	2.50€
Boletus and truffle croquette	2.20€
Dry-aged beef chop and cecina croquette	2.20€

Love around the table

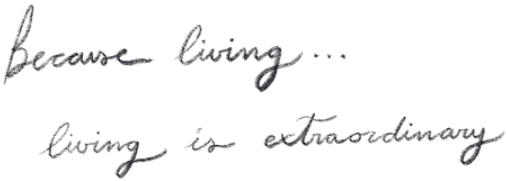
Dish recommended by Escama

Pleasure 03
Get lost for a little while



What we both love

Confit artichokes with truffled egg yolk and iberian pork jowl (2 u.)	13.00€
Escama's patatas bravas with all i oli	7.50€
Spanish-style fried eggs over fried potatoes and red tuna	16.00€
Spanish-style fried eggs on top of fries and red prawns. Includes 2 red prawns, each extra costs €3.50	18.00€
Tempura king prawn tails with guacamole and sriracha	15.50€
Melted cheese casserole Served with tomato jam and 2 units of bread	13.00€
Mini beef Discarlux burger in brioche Hoisin mayonnaise, caramelized & crispy onions	4.20€
Cod fritter	3.20€



Dish recommended by Escama

Pleasure 04
To be just a step from the sea



From Escama

	Tellinas – sautéed wedge clams *Inventory according to market*	14.00€
	Valencian clóchinas Inventory according to market	13.00€
	Grilled fresh beach squid with Mery sauce	17.50€
	Grilled octopus with sweet potato purée	21.00€
	Crispy squid bits andalusian style	12.50€
	Baby squid with caramelized onions	14.00€

The cold dishes of Escama

	Altea pink tomato with our creamy burrata, dressed with basil oil	14.90€
	Garden salad from Jávea with sesame vinaigrette Pink tomato, avocado, mango, red onion, and caramelized sesame	12.50€
	Warm salad of baby greens and goat cheese Cherry tomatoes, apple, walnuts, tomato jam and balsamic vinegar	13.90€
	Tartare of salmon	16.00€

Dish recommended by Escama

Pleasure 05
To treat yourself

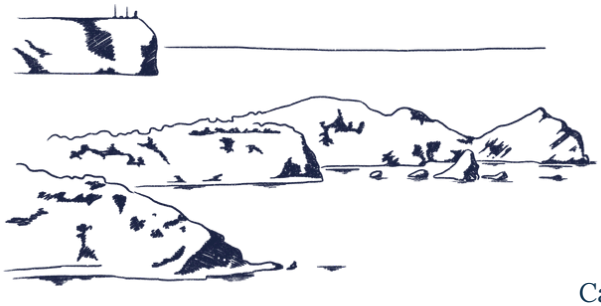


Some Main dishes

Discarlux matured beef entrecote 350 grams	28.00€
Beef tenderloin with pepper sauce served with potatoes	24.00€
Iberian pork secreto served over truffled sweet-potato parmentier	12.00€
Aquanaria sea bass with a side of vegetables	18.50€
Norwegian salmon with a side of vegetables	16.00€

Side dishes

Potatoes	5.00€
Padrón peppers	5.00€
Piquillo peppers	5.00€
Vegetables	5.00€



Cap Prim

Dish recommended by Escama

Placer 06
The taste of tradition



Rices

For at least two people

Seafood fideuà with red prawn P/P — 18.50€

Senyoret rice with red prawn P/P — 18.00€

Iberian pork “secreto” and mushroom rice P/P — 17.50€

Artichoke and garden vegetables rice P/P — 16.00€

Valencian Paella P/P — 17.00€

Made to order only

Kids' Menu

Pasta Bolognese — 8.00€

Chicken fillets, potatoes, and fried eggs — 12.50€

Dish recommended by Escama

Dessert

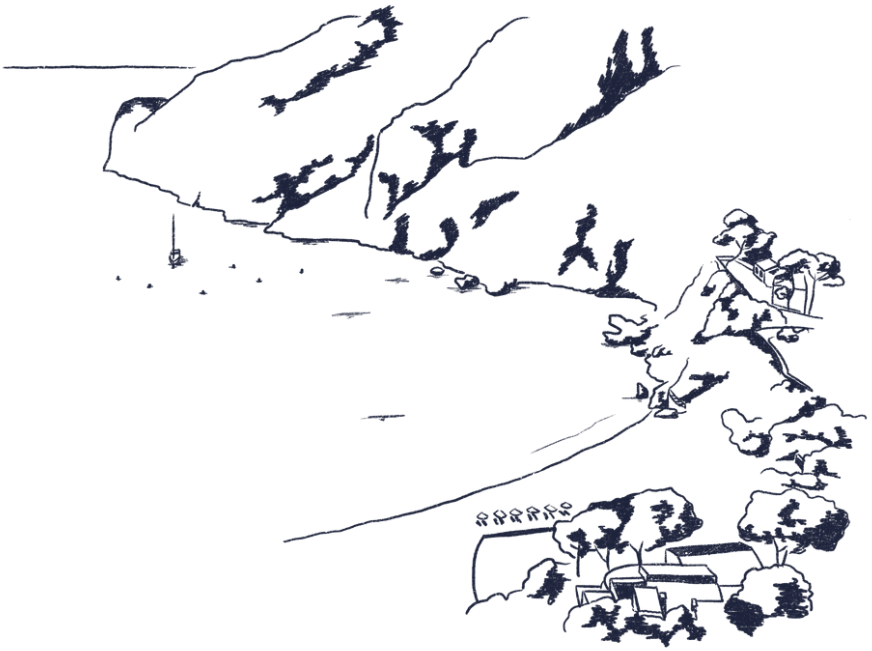
Seasonal fruit salad	6.00€
Grandma's chocolate and biscuit cake	7.50€
Baked cheesecake with red berry coulis	7.00€
Valencian-style tiramisù with horchata and fartons	7.50€
French toast with merengue milk ice cream	8.00€

Dish recommended by Escama



Contains gluten · Crustaceans · Eggs · Fish · Peanuts · Soy · Dairy · Tree nuts · Celery · Mustard · Sesame seeds · Sulfur dioxide and sulfites · Lupin · Mollusks

Drinks



Cala Granadella

Water, Soft drinks & Juices

	Bottle
Mineral water	2.80€
Sparkling water	3.50€
Soft drinks	2.90€
Aquarius / Fuze Tea	3.20€
Red Bull	3.80€
Juices	3.50€

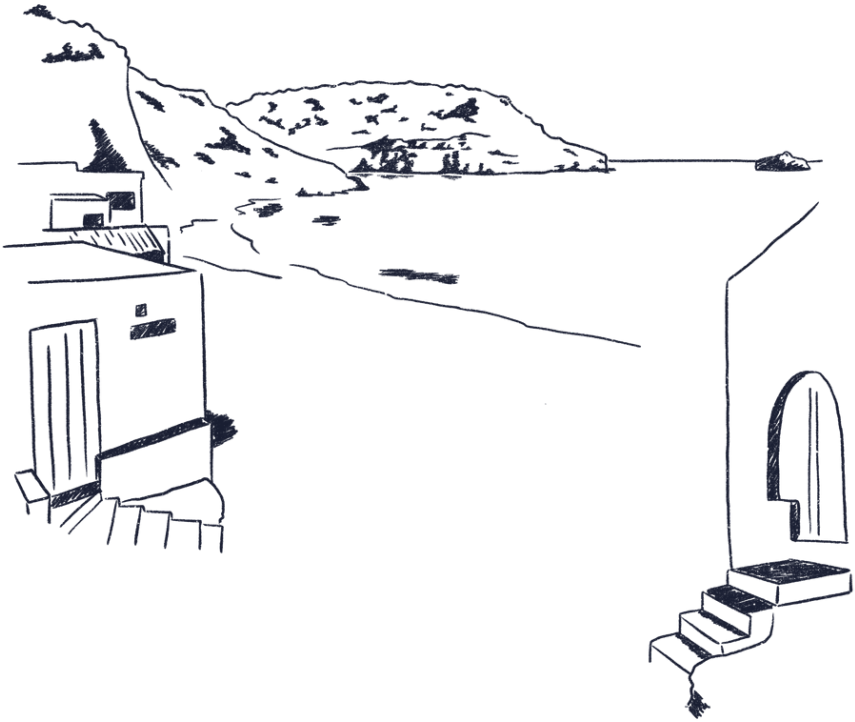
Beer

	Doble	Bottle
Turia	3.50€	
Turia Stark	3.50€	
Clara (Beer with Lemon Soda)	3.50€	
Turia Toasted 0,0		3.50€
Free Damm 0,0		3.50€
Gluten-Free Daura		3.50€

Aperitif

Vermouth Yzaguirre	4.50€





Cala Portitxol

Cocktails

Tinto de Verano	4.90€
Aperol Spritz	6.90€
Mojito	9.00€
Cava Sangria	9.50€
Piña Colada	10.00€
Sex on the beach	11.50€
Moscow Mule	12.00€
Sangría pitcher (1L)	18.00€
Agua de Valencia pitcher (1L)	18.00€
Cava Sangría pitcher (1L)	20.00€

Liqueurs

	Shot	Glass
Baileys	3.00€	5.90€
Limoncello	3.00€	5.90€
Mistela	2.00€	4.50€
Cointreau	3.00€	6.00€
Pacharán	3.00€	6.00€
Terry	3.00€	6.00€
Orujo de hierbas (Herbal orujo)	3.00€	4.90€
Crema de orujo (Orujo cream liqueur)	3.00€	4.90€
Orujo blanco (Clear orujo / White orujo)	3.00€	4.90€
Cazalla (Aniseed liqueur)	3.00€	



Cabo La Nao

Distilled Spirits

Ginebra

	Glass
Larios 12	8.00€
Seagram's	9.00€
Macaronesian	10.00€
Martin Miller´s	12.00€

Ron

	Shot	On the rocks	Glass
Barceló Añejo	3.00€	8.00€	10.00€
Barceló Imperial	3.50€	10.00€	12.00€

Vodka

	Shot	Glass
Absolut	3.00€	9.00€

Whisky

	Shot	On the rocks	Glass
Johnnie Walker Red Label	3.00€	8.00€	10.00€
Johnnie Walker Black Label	3.50€	10.00€	12.00€

Tequila

	Shot
José Cuervo	3.00€