

Parsifal



Compromiso | Commitment
de Calidad Turística | to Tourism Quality

Fideuà de Gandia

ingredientes para 6 personas

INGREDIENTES

- **PARA EL CALDO** | 1,5 kg de pescado de roca "morralla" de la lonja de Gandia, 200 gr de tomate, 1 cebolla, 1 ñora, 1 puerro, 1 zanahoria, perejil.
- **PARA LA FIDEUÀ DE GANDIA** | 6 cigalas de Gandia, 6 gambas rojas, 500 gr de rape, 200 gr tomate picado, 1 cebolla troceada, 30 gr pimentón dulce, 600 gr de fideos nº 3, 150 ml aceite oliva virgen, hebras de azafrán, 1 diente de ajo.

ELABORACIÓN

- **PARA EL CALDO** | Lavamos los pescados; lavamos las verduras y las troceamos. En una cazuela añadimos 100 ml de aceite de oliva virgen. Cuando esté caliente, incorporamos los pescados de roca "morralla" y los sofreímos. Incorporamos las verduras y sofreímos.

Añadimos 5 litros de agua fría. Cuando empiece a hervir, espumar y dejar 40 minutos. Colar y reservar.

- **PARA LA FIDEUÀ DE GANDIA** | Colocamos la paella con el aceite a fuego moderado. Cuando esté caliente, añadimos las gambas y las cigalas, sofreímos un poco y reservamos.

Añadimos la cebolla troceada y el ajo picado. Cuando esté dorado, incorporamos el tomate y el pimentón dándole unas vueltas para que no se nos queme. Añadimos el rape, el azafrán, le damos unas vueltas y añadimos aproximadamente 2 litros de fondo de pescado bien caliente. Incorporamos los fideos de fondo de pescado bien caliente. Incorporamos los fideos y rectificamos de sal y colorante. Este tipo de fideo tiene una cocción de 10 a 12 minutos. En sus primeros 5 minutos mantener el fuego a su máxima potencia, y en los últimos 3 minutos colocaremos las gambas y las cigalas por encima de forma uniforme hasta que quede en su punto.

Dejamos reposar 5 minutos y ya está listo para servir. Se recomienda usar un recipiente de paella de 47 cm de diámetro para su óptima confección.









Nuestros entrantes fríos

Our cold starters - Unsere kalten Vorspeisen

Pan con tomate y “allioli”	1'60
Tabla ibéricos	22'90
Tabla queso de oveja	13'90
Plato jamón ibérico	21'90
Foie micuit de pato con confituras caseras	17'90
Espencat y mojama	14'90
Anchoas caseras con lecho de tomate	15'00
Boquerones en vinagre	12'50
Salpicón de marisco	14'50
Espárragos blancos especiales XL	16'50

Nuestros entrantes calientes

Our hot starters - Unsere warmen Vorspeisen

Sepia troceada	14'90
Mejillones al vapor	9'80
Pulpo a la gallega	19'90
Almejas a la marinera	18'90
Navajas a la plancha (6 uds.)	16'80
Tellinas	14'60
Buñuelos de bacalao caseros	13'50
Croquetas de jamón caseras	11'50
Croquetas de bacalao caseras	11'50
Langostinos crocantis (6 uds.)	13'50
Parrillada de verduras	18'90
Timbal de alcachofas salteadas con ibéricos y huevo pochado trufado	16'90
Gambas al ajillo	17'90
Revueltos varios	16'50
Calamar de playa a la plancha	19'50
Fritura de Pescado	37'50

Calamares	13'90
Chopitos	13'90
Pescadito	13'90



Compromiso | Commitment
a Calidad Turística | «Tourism Quality





Nuestros platos de cuchara

Our soups and stews - Unsere Suppen und Eintöpfe

Arroces y platos regionales

Precio ración - Mínimo 2 personas

Arroz a banda	14'00
Arroz a banda con gamba roja	17'50
Arroz a banda con carabinero	21'90
Arroz negro	15'50
Arroz del senyoret	15'90
Fideuá gandicense	15'50
Exclusivo ➤ Fideuá especial de bogavante	26'90
Fideuá de pato, setas y foie	18'50
Fideuá negra con sepia y ajos tiernos	15'50
Paella de bacalao y coliflor	16'50
Paella valenciana	15'50
Paella mixta	17'50
Paella de marisco	17'50
Paella de bogavante	26'90
Paella de langosta	26'90

Guisos marineros

Zarzuela de marisco	28'90
“Ali i Pebre” de rape y gambas	28'50
Caldero de merluza con gambas	22'50
Caldereta de pescado	24'50
Caldero de langosta con rape	26'90
Caldero de bogavante con rape	26'90

Arroces melosos

Arroz meloso de pato y pulpo	19'50
Arroz meloso de almejas y colas gamba	19'90
Arroz meloso de bogavante	26'90
Arroz meloso de langosta	26'90
Arroz meloso de rape y almejas	21'50





De nuestros valles

Of our valleys - Von unserer Täler

Chuleton de Ávila	46'50
Solomillo de ternera	23'70
Solomillo al foie con escalope de foie	27'60
Entrecôte de ternera	21'90
Cabrito con ajetes tiernos	19'90
Pechuga de pollo	16'80
Fingers de pollo	14'90
Lomo de cerdo	14'90
Magret de pato con manzana al horno	19'90
Muslo de pato confitado con piña caramelizada	19'90
Pierna o paletilla de cordero al horno	24'90
Perdices escabechadas	23'50
Salsas adicionales	3'50

De nuestros mares y océanos (lonja)

Of our seas and oceans - Von unserer Meere und Ozeane

Parrillada de pescado (para 2 pers.)	69'50
Salmón	16'90
Rape	22'90
Rodaballo	22'90
Emperador	16'90
Lubina	21'90
Atún rojo fresco	22'60
Bacalao	21'90
Sepia a la plancha	17'90
Calamar de playa a la plancha	22'70
Tartar de atún	24'80
Tartar de salmón	22'90

Mariscos de nuestras lonjas

Gamba roja (100g)	18'90
Cigala (100g)	18'90
Bogavante (100g)	19'90
Langosta (100g)	20'50
Mariscada especial Parsifal	89'50
Mariscada imperial	129'50





Nuestras ensaladas

Our Salads - Unsere Salate

Ensalada de la casa (Parsifal)	13'90
Ensalada de cabra	16'90
Ensalada de ahumados.....	17'90
Ensalada de espinacas, pera, queso azul, cebolla roja, virutas de parmesano y bacon crujiente	16'10
Ensalada de foie y magret de pato con salsa de chocolate blanco.....	19'60
Ensalada César.....	16'90

Nuestras pastas

Our pasta - Unsere Pasta

Spaghetti carbonara a nuestro estilo, con huevo poché trufado	17'40
Tagliatelle con setas, foie y salsa de fresas	18'90
Saquitos de pera con salsa de gorgonzola y nueces	17'40
Spaghetti frutos del mar	18'90

Nuestras pizzas y burguers

Our pizza and burgers - Unsere Pizza und Burguer

Pizza margarita.....	12'50
Pizza barbacoa.....	14'90
Pizza carbonara	14'90
Burguer club buey	13'90
Burguer + patatas (niños)	7'50
Pizza vegetal	14'90
Pizza 5 quesos.....	15'90

Menú mediodía



Entrantes:

Entran los dos para compartir

Mejillones al vapor
Fritura de pescado variado

2º Plato a elegir:

Sepia a la plancha
Emperador con guarnición
Lomo a la plancha
Pechuga a la plancha
Fideuá de Gandia
Arroz del senyoret
Paella valenciana
Codillo de cerdo

**

Café o postre
Bebida no incluída

**

22,90 €

*El menú del día no entra los fines de semana ni festivos

DESCUBRE NUESTROS PLATOS DE TEMPORADA

JORNADAS GASTRONÓMICAS

*Y hoy,
¿qué probamos?*



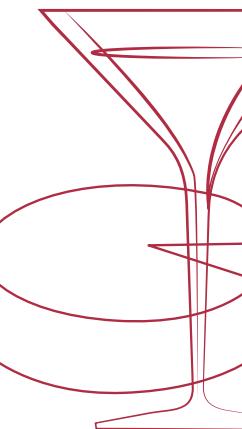


<i>Ostras francesa o gallega</i>	4'50 €
<i>Quisquillas frescas</i>	16'50 €
<i>Almeja de Carril</i>	5'00 €
<i>Arroz a banda ibicenco</i>	22'50 €
<i>Arroz en "fesols i nap"</i>	18'00 €
<i>Gazpacho manchego</i>	16'50 €
<i>Gazpacho andaluz</i>	6'00 €
<i>Alubias con almejas</i>	16'00 €
<i>Escorpa al horno</i>	25'00 €
<i>San Pedro al horno</i>	25'00 €
<i>Carpacio de gamba</i>	25'00 €



Els nostres entrants freds

Pa amb tomaca i “allioli”	1'60
Taula ibèrics	22'90
Taula formatge d’ovella	13'90
Plat pernil ibèric	21'90
Foie micuit d’ànec amb confitures casolanes	17'90
Espencat i moixama	14'90
Anxoves casolanes amb llit de tomaca	15'00
Aladrocs en vinagre	12'50
Còctel de marisc	14'50
Espàrrecs blancs especials XL	16'50



Els nostres entrants calents

Sépia trossejada	14'90
Clòtxines al vapor	9'80
Polp a la gallega	19'90
Cloïsses a la marinera	18'90
Navaixes a la planxa (6 uds.)	16'80
Tellines	14'60
Bunyols d’abadejo casolans	13'50
Croquetes de pernil casolanes	11'50
Croquetes d’abadejo casolanes	11'50
Llagostins crocantis (6 uds.)	13'50
Graellada de verdures	18'90
Timbala de carxofes saltades amb ibèrics i ou escalfat trufat	16'90
Gambes amb alls	17'90
Remenats diversos	16'50
Calamar de platja a la planxa	19'50
Fregitella de Peix	37'50

Calamars	13'90
Xopitos	13'90
Peixet	13'90



Els nostres plats de cullera

Arrossos i plats regionals

Preu ració - Mínim 2 persones

Arròs a banda	14'00
Arròs a banda amb gamba roja	17'50
Arròs a banda amb carabiner	21'90
Arròs negre	15'50
Arròs del senyoret	15'90
Fideuà de Gandia	15'50
Exclusiu Fideuà especial de llamàntol	26'90
Fideuà d'ànec, bolets i foie	18'50
Fideuà negra amb sepia i alls tendres	15'50
Paella d'abadejo i floricol	16'50
Paella valenciana	15'50
Paella mixta	17'50
Paella de marisc	17'50
Paella de llamàntol	26'90
Paella de llagosta	26'90

Guisats mariners

Sarsuela de marisc	28'90
“Ali i Pebre” de rap i gambes	28'50
Calder de lluç amb gambes	22'50
Caldereta de peix	24'50
Calder de llagosta amb rap	26'90
Calder de llamàntol amb rap	26'90

Arrossos melosos

Arròs melós d'ànec i polp	19'50
Arròs melós de cloïsses i cues de gamba	19'90
Arròs melós de llamàntol	26'90
Arròs melós de llagosta	26'90
Arròs melós de rap i cloïsses	21'50



Dels nostres valls

Xuletó d'Àvila	46'50
Rellomello de vedella	23'70
Rellomello al foie amb escalopa de foie	27'60
Entrecôte de vedella	21'90
Cabrit amb allets tendres	19'90
Pit de pollastre	16'80
Fingers de pollastre	14'90
Llom de porc	14'90
Magret d'ànec amb poma al forn	19'90
Cuixa d'ànec confitat amb pinya caramel·litzada	19'90
Cama o espatlla de corder al forn	24'90
Perdius escabetxades	23'50
Salses addicionals	3'50



Dels nostres mars i oceans (llotja)

Graellada de peix (per a 2 pers.)	69'50
Salmó	16'90
Rap	22'90
Rèmol	22'90
Emperador	16'90
Llobarro	21'90
Tonyina roja fresca	22'60
Abadejo	21'90
Sépia a la planxa	17'90
Calamar de platja a la planxa	22'70
Tartar de tonyina	24'80
Tartar de salmó	22'90

Mariscos de les nostres llotges

Gamba roja (100g)	18'90
Cigala (100g)	18'90
Llamàntol (100g)	19'90
Llagosta	20'50
Mariscada especial Parsifal	89'50
Mariscada imperial	129'50



Les nostres ensalades

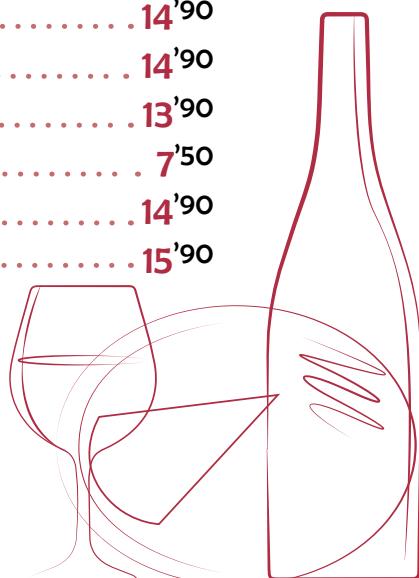
Ensalada de la casa (Parsifal)	13'90
Ensalada de cabra	16'90
Ensalada de fumats	17'90
Ensalada d'espinacs, pera, formatge blau, ceba roja, Borumballes de parmesà i bacon crujent	16'10
Ensalada de foie i magret d'ànec amb salsa de xocolate blanc	19'60
Ensalada Cèsar	16'90

Les nostres pastes

Espaguetis carbonara al nostre estil, amb ou poché trufat	17'40
Tagliatelle con setas, foie y salsa de fresas	18'90
Saquets de pera amb salsa de gorgonzola i anous	17'40
Espaguetis fruits del mar	18'90

Les nostres pizzas i burguers

Pizza margarida	12'50
Pizza barbacoa	14'90
Pizza carbonara	14'90
Burguer club bou	13'90
Burguer + creïlles (xiquets)	7'50
Pizza vegetal	14'90
Pizza 5 formatges	15'90



Menú migdia



Entrants:

Entren els dos per a compartir

Clòtxines al vapor
Fritada de peix variat

2n Plat a triar:

Sèpia a la planxa
Emperador amb guarnició
Llom a la planxa
Pit de pollastre a la planxa
Fideuá de Gandia
Arròs del senyoret
Paella valenciana
Codillo de porc

**

Café o postres
Beguda no inclosa

**

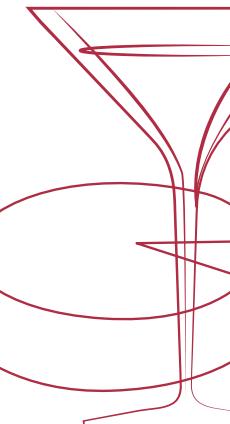
22,90 €

*El menú del dia no entra els caps de setmana ni festius



Our cold starters

Bread with grated tomato dip and garlic sauce	1'60
Iberian cold meat platter.....	22'90
Mature cheese platter.....	13'90
Iberian ham platter.....	21'90
Fresh Foie Gras with homemade chutney.....	17'90
Roasted vegetables with dried tuna.....	14'90
Anchovies on a bed of grated tomatoes.....	15'00
Anchovies in vinegar.....	12'50
Seafood medley.....	14'50
XL White asparagus.....	16'50



Our hot starters

Cuttlefish chopped.....	14'90
Steamed mussels.....	9'80
Octopus cooked Galician style.....	19'90
Seafood clams.....	18'90
Grilled razor fish (Shellfish, 6 uds.).....	16'80
Small white mussels.....	14'60
Homemade cod fritters.....	13'50
Homemade Iberian Ham croquettes.....	11'50
Homemade cod croquettes.....	11'50
Crispy king prawns (6 uds).....	13'50
Grilled vegetables platter.....	18'90
Sautéed artichokes, iberian ham with truffled & poached egg.....	16'90
Garlic prawns.....	17'90
Scrambled choice.....	16'50
Grilled calamari rings.....	19'50
Mixed fried fish.....	37'50

House fried food

Fried squid rings.....	13'90
Fried fish.....	13'90
Baby squid.....	13'90



Our soups and stews

Rice and typical food

Minimum 2 people

'A banda' rice	14'00
'A banda' rice with red prawns	17'50
'A banda' rice with 'carabinero'	21'90
Black rice (with squids'ink)	15'50
'senyoret' rice	15'90
Typical 'Fideuà' from Gandia	15'50
Exclusive ➔ Special lobster (bogavante) 'Fideuà'	26'90
Duck, mushrooms and foie 'Fideuà'	18'50
Black fideuà with cuttlefish and garlic tender	15'50
Coad & Cauliflower paella	16'50
Valencian paella (Chicken, rabbit and vegetables)	15'50
Meat & Fish Paella	17'50
Seafood paella	17'50
Lobster Paella (Bogavante)	26'90
Paella with lobster (Langosta)	26'90

Fishy stews

Seadfood stew	28'90
'Ali i Pebre' monkfish and prawns	28'50
Hake and pawns stew	22'50
Mixed fish stew	24'50
Lobster and monkfish stew (langosta)	26'90
Lobster ans monkfish stew (bogavante)	26'90

Creamy rices

Creamy rice with duck and octopus	19'50
Creamy rice with clams and prawns	19'90
Creamy rice with lobster (bogavante)	26'90
Creamy rice with lobster (langosta)	26'90
Creamy rice with monkfish and clams	21'50



From the valleys

Large Steak (Mead from Ávila).....	46'50
Beff fillet.....	23'70
Foie fillet with foie escalope.....	27'60
Beff entrecote.....	21'90
Spring garlic with kid.....	19'90
Chicken breast.....	16'80
Chicken fingers.....	14'90
Prk loin.....	14'90
Duck's magret with roasted apples.....	19'90
Duck's tights with caramelised pineapple.....	19'90
Roasted lamb's leg.....	24'90
Marinateds partridge.....	23'50
Sauces.....	3'50



From our seas and oceans

Grilled mixed fish (Minimum 2 peoples).....	69'50
Salmon.....	16'90
Monkfish.....	22'90
Turbot	22'90
Swordfish.....	16'90
Sea bass	21'90
Fresh red tuna.....	22'60
Cod	21'90
Grilled cuttlefish.....	17'90
Grilled squid.....	22'70
Tuna Tartare.....	24'80
Salmon tartare	22'90

Seafood from our fish markets

Red prawn (100g)	18'90
Dublin bay prawn (100g)	18'90
Lobster (Bogavante) (100g)	19'90
Lobser (Langosta)	20'50
Special seafood platter Parsifal.....	89'50
Imperial Seafood platter	129'50



Our salads

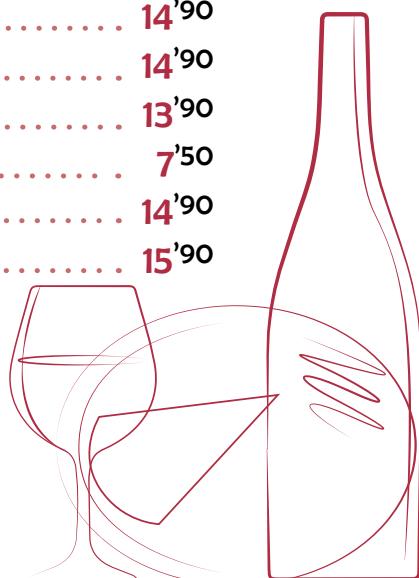
House salad (Parsifal)	13'90
Salad with goat's cheese	16'90
Salad with smoked fish	17'90
Salad with spinach, pear, blue cheese, red onion, parmesan and crispy bacon	16'10
Salad with fresh foie gras, duck fillet and white chocolat sauce	19'60
Cesar Salad	16'90

Our pasta

Spagethi carbonara cooked Parfisal style with truffle and poached egg	17'40
Tagliatelle with mushrooms, foie and strawberry sauce	18'90
Pasta filled with pear, gorgonzola and walnut sauce	17'40
Seafood Spaghetti	18'90

Our pizza and burgers

Margarita pizza	12'50
BBQ pizza	14'90
Carbonara pizza	14'90
Beefburger	13'90
Burger and chips (Children)	7'50
Pizza vegetable	14'90
Pizza 5 cheeses	15'90



Comité de Calidad Turística | Tourism Quality

Day menu



Starters:

Enter the two to share

Steamed mussels

Mixed dries fish

2º Plate to choose:

Frilled cuttlefish

Swordfish

Pork loin

Chicken breast

Typical "fideuà" from Gandia

"Senyoret" rice

Valencian paella (Chicken, rabbit and vegetables)

Pig cook

**

Coffe or dessert

Drink no included

**

22,90 €

*The menu of the day does not go on weekends or holidays

Nos entrées froides

Pain avec tomate et allioli	1'60
Plateau de charcuterie ibérique	22'90
Plateau de fromage de brebis	13'90
Assiette de jambon ibérique	21'90
Foie mi-cuit de canard avec confitures maison	17'90
Espencat (poivrons et aubergines avec huile d'olive et ail) et mojama	14'90
Anchois maison avec un lit de tomate	15'00
Anchois au vinaigre	12'50
Poisson en vinaigrette	14'50
Asperges blanches spéciales XL	16'50

Nos entrées chaudes

Sèche en morceaux	14'90
Moules à la vapeur	9'80
Poulpe a la galicienne	19'90
Palourdes au marin	18'90
Couteaux grillés (6 unités)	16'80
Tellinas (clam ou haricots de mer)	14'60
Beignet de morue maison	13'50
Croquette de jambon maison	11'50
Croquette de morue maison	11'50
Langoutines crocantis (6 unités)	13'50
Légumes a la planche	18'90
Timbale d'artichaux sautés avec charcuterie ibérique et un oeuf poché trufé	16'90
Crevettes a l'ail	17'90
Oeufs brouillés avec ingredients variés	16'50
Calamar de plage grillé	19'50
Friture de poissons	37'50

Nos fritures

Calamars	13'90
Petits poissons	13'90
Chopitos	13'90

Nos plats de cuillère

Riz et plats régionaux

Prix ration- minimum 2 personnes

Exclusif

Arroz a banda (plat de riz aux poissons)	14'00
Arroz a banda avec des crevettes rouges	17'50
Arroz a banda avec gambon écarlate	21'90
Riz noir	15'50
Riz del senyoret	15'90
Fideua gandiene	15'50
Fideua spécial d'homard	26'90
Fideua de foie de canard, champignons et foie .	18'50
Fideuá noire aux seiches et ail jeune	15'50
Paella de morue et chou-fleur	16'50
Paella valencienne	15'50
Paella mixte	17'50
Paella aux fruits de mer	17'50
Paella de homard	26'90
Paella langouste	26'90

Ragoûts de mer

Zarzuela de fruits de mer	28'90
Ail y poivre de lotte et crevettes	28'50
Marmite de merlan et crevettes	22'50
Marmite de poisson	24'50
Marmite de langouste et lotte	26'90
Marmite de homard et lotte	26'90

Riz moelleux

Riz moelleux de carnard et poulpe	19'50
Riz moelleux de palourde et queue de gambas	19'90
Riz moelleux de homard	26'90
Riz moelleux de langouste	26'90
Riz moelleux de lotte et palourde	21'50

Produits de nos vallées

<i>Côte de boeuf de Avila</i>	46'50
<i>Filet de boeuf</i>	23'70
<i>Filet de boeuf au foie avec escalope de foie</i>	27'60
<i>Entrecôte de boeuf</i>	21'90
<i>Chevreau avec de l'ail tendre</i>	19'90
<i>Escalope de poulet</i>	16'80
<i>Fingers de poulet</i>	14'90
<i>Echine de porc</i>	14'90
<i>Magret de canard avec des pommes au four</i>	19'90
<i>Cuisse de canard confit avec des ananas caramilisés</i>	19'90
<i>Gigot ou épaule de mouton au four</i>	24'90
<i>Perdrix à l'escabéche</i>	23'50
<i>Sauces additionnelles</i>	3'50

De nos mers et oceans

<i>Plateau de poissons grillés (pour 2 personnes)</i>	69'50
<i>Sole</i>	16'90
<i>Saumon</i>	22'90
<i>Lotte</i>	22'90
<i>Turbot</i>	16'90
<i>Espadon</i>	21'90
<i>Bar - loup de mer</i>	22'60
<i>Thon rouge frais</i>	22'90
<i>Morue</i>	17'90
<i>Sèche grillée</i>	22'70
<i>Calamar de plage grillé</i>	24'80
<i>Tartare de thon</i>	22'90
<i>Tartare de saumon</i>	

Fruits de mer directement des halles

<i>Crevettes rouges (100 gr)</i>	18'90
<i>Cigales (100 gr)</i>	18'90
<i>Homard (100 gr)</i>	19'90
<i>Langouste</i>	20'50
<i>Plateau de fruits de mer spécial Parsifal</i>	89'50
<i>Plateau de fruits de mer impérial</i>	129'50

Nos salades

Salade maison (Parsifal)	13'90
Salade de fromage de chèvre	16'90
Salade de produits fumés	17'90
Salade d'épinards, poire, fromage bleu, oignon rouge, copeaux de parmesan et bacon croquant.....	16'10
Salade de foie et magret de canard avec une sauce de chocolat blanc	19'60
Salade César	16'90

Nos pâtes

Spaghettis carbonara a notre style avec un oeuf poché trufé	17'40
Tagliatelle aux champignons, foie et sauce a la fraise	18'90
Petits sacs de poire avec sauce au gorgonzola et noix ..	17'40
Spaghetti aux fruits de mer	18'90

Nos pizzas et hamburgers

Pizza marguerite	12'50
Pizza barbecue	14'90
Pizza carbonara	14'90
Hamburguer club boeuf	13'90
Hamburguer + pomme de terre (enfants)	7'50
Pizza légumes	14'90
Pizza 5 cheeses	15'92



Menu jour



Apéritifs

Enter the two to share

Moules à la vapeur
Friture de poissons

2° Plaque à choisir

Séche grillée
Spadon grillée
Echine de porc
Escalope de pulet
"Fideuà de Gandia"
Riz del senyoret
"Paella valenciana"
Coch pig

**

Café ou dessert
Boisson on incluse

**

22,90 €

*Le menu du jour ne va pas le week-end ni les jours fériés