

Mediterranean Escape Camping

Restaurante y Terraza / Restaurant & Terrace

MENÚ EN ESPAÑOL

DESAYUNOS (08:00 - 11:30)

Pan con Tomate y Jamón Ibérico

Baguette crujiente frotada con tomates maduros, aceite de oliva y lonchas de jamón ibérico.

7.50€

Tortilla de Patatas Tradicional

Clásica tortilla española de patatas y cebolla con pan artesanal.

6.00€

Huevos Benedict con Salmón

Huevos poché sobre tostada con salmón ahumado y salsa holandesa.

12.50€

Bowl de Avena y Frutas

Gachas de avena con leche de almendras, bayas frescas y miel natural.

8.00€

Desayuno Inglés "Escape"

Huevos fritos, bacon, salchichas, champiñones, judías y tostadas.

13.50€

PARA PICAR

Tabla de Quesos Artesanales

Surtido de quesos españoles con uvas, nueces y mermelada.

16.00€

Calamares a la Romana

Anillas de calamar fresco en rebozado ligero con salsa tártara.

14.00€

Gambas al Ajillo

Gambas salteadas en aceite con ajo, guindilla y perejil.

15.50€

Croquetas de la Abuela (6 uds)

Mezcla de croquetas caseras: jamón, setas y espinacas.

10.00€

Pimientos de Padrón

Pimientos verdes fritos con sal gorda.

8.50€

ENSALADAS Y SOPAS

Ensalada César con Pollo

Lechuga romana, pollo a la brasa, picatostes y parmesano.

13.00€

Burrata con Tomates

Burrata fresca con tomates de temporada y pesto.

14.50€

Ensalada Rusa con Ventresca

Patata, hortalizas y ventresca de atún de alta calidad.

11.00€

Salmorejo Cordobés

Crema fría de tomate con huevo duro y jamón.

9.50€

Sopa de Pescado

Sopa tradicional de pescado y marisco con azafrán.

15.00€

ARROCES Y PAELLAS

Paella Valenciana (por persona)

Receta tradicional con pollo, conejo y verdura.

17.00€

Paella de Marisco (por persona)

Arroz con gambas, mejillones, calamares y cigalas.

19.50€

Arroz Negro (por persona)

Arroz en su tinta con sepia y alioli casero.

18.50€

Fideuá de Gandía (por persona)

Fideos finos con mariscos variados.

17.50€

Paella Vegetariana (por persona)

Con alcachofas, pimientos y espárragos.

15.50€

CARNES Y PESCADOS

Solomillo de Ternera

Solomillo de buey (250g) con salsa de vino tinto.

24.00€

Secreto Ibérico

Cerdo ibérico a la parrilla con verduras.

19.00€

Salmón a la Plancha

Lomo de salmón con puré de guisantes y cítricos.

21.00€

Pulpo a la Gallega

Pulpo tierno con patatas, pimentón y aceite.

22.50€

Pollo Picantón

Pollo de granja asado con finas hierbas y ajo.

16.50€

POSTRES

Coulant de Chocolate

Bizcocho caliente con helado de vainilla.

7.50€

Tiramisú Casero

Clásico italiano con mascarpone y café.

7.00€

Crema Catalana

Crema suave con costra de azúcar quemado.

6.00€

Sorbete de Limón

Refrescante sorbete con un toque de cava.

6.50€

Brownie con Nueces

Brownie artesano con chocolate caliente.

7.00€

IVA INCLUIDO

[MENU IN ENGLISH](#)

BREAKFAST (08:00 - 11:30)

Tomato Bread with Iberian Ham

Crispy baguette with ripe tomatoes, olive oil, and Iberian ham.

7.50€

Traditional Spanish Omelette

Classic potato and onion omelette served with artisan bread.

6.00€

Eggs Benedict with Salmon

Poached eggs on brioche with smoked salmon and hollandaise sauce.

12.50€

Oatmeal & Fruit Bowl

Oatmeal with almond milk, fresh berries, and natural honey.

8.00€

"Escape" English Breakfast

Fried eggs, bacon, sausages, mushrooms, beans, and toast.

13.50€

STARTERS / TO SHARE

Artisan Cheese Platter

Selection of Spanish cheeses with grapes, nuts, and jam.

16.00€

Calamari Romana Style

Fresh squid rings in light batter with tartar sauce.

14.00€

Garlic Prawns

Prawns sautéed in olive oil with garlic, chili, and parsley.

15.50€

Grandma's Croquettes (6 pcs)

Mixed homemade croquettes: ham, mushroom, and spinach.

10.00€

Padrón Peppers

Fried green peppers with sea salt.

8.50€

SALADS & SOUPS

Grilled Chicken Caesar Salad

Romaine lettuce, grilled chicken, croutons, and parmesan.

13.00€

Burrata with Garden Tomatoes

Creamy burrata with seasonal tomatoes and pesto.

14.50€

Spanish Potato Salad with Tuna

Potato, vegetables, and premium tuna belly.

11.00€

Cordovan Salmorejo

Thick cold tomato cream with egg and ham.

9.50€

Seafood & Fish Soup

Traditional fish soup with mixed seafood and saffron.

15.00€

RICE & PAELLAS

Valencian Paella (per person)

Traditional recipe with chicken, rabbit, and vegetables.

17.00€

Seafood Paella (per person)

Rice with prawns, mussels, squid, and scampi.

19.50€

Black Rice with Cuttlefish (per person)

Rice with ink, cuttlefish, and garlic mayo.

18.50€

Fideuá from Gandía (per person)

Paella style with thin noodles and seafood.

17.50€

Vegetarian Paella (per person)

With artichokes, peppers, asparagus, and peas.

15.50€

MEAT & FISH

Beef Tenderloin

Grilled fillet steak (250g) with red wine sauce.

24.00€

Grilled Iberian Pork "Secreto"

Iberian pork charcoal-grilled with vegetables.

19.00€

Grilled Salmon

Fresh salmon fillet with pea puree and citrus sauce.

21.00€

Galician Style Octopus

Tender octopus with potatoes, paprika, and olive oil.

22.50€

Roasted Baby Chicken

Whole farm-raised chicken roasted with herbs.

16.50€

DESSERTS

Chocolate Coulant

Warm lava cake with vanilla ice cream.

7.50€

Homemade Tiramisu

Classic Italian dessert with mascarpone and coffee.

7.00€

Traditional Crema Catalana

Smooth custard with a burnt caramel crust.

6.00€

Lemon Sorbet with Cava

Refreshing lemon sorbet mixed with Cava.

6.50€

Walnut Brownie

Homemade brownie with walnuts and chocolate.

7.00€

VAT INCLUDED