

CASA DIEGO

RESTAURANT



CASA DIEGO

RESTAURANT



Bienvenid@ a Casa Diego , un restaurante familiar donde el saber hacer, nuestra tradición culinaria y unos ingredientes de primera calidad se fusionan , para ofrecer a nuestros clientes una gran experiencia a la hora de disfrutar cualquier comida con toda nuestra esencia, al estilo puramente tradicional.

En una constante apuesta por el bienestar de nuestros clientes, disponemos de un amplio local perfectamente acondicionado, parking exclusivo y un servicio de calidad que velará en todo momento por su satisfacción y bienestar.

Disfrute nuestra rica gastronomía tradicional , en una experiencia que haremos todo lo posible para que le sea gratamente inolvidable, agradecemos su visita.

Si tienes cualquier duda acerca de alguna de nuestras especialidades , o sufres cualquier intolerancia, no dude en dirigirse a nuestros personal.



Leyenda de alérgenos

Según Real Decreto 126/ 2015 Reglamento (EU) Num 1169/2011 Establecimiento con información disponible en materia de alérgenos e intolerancia alimentarias todos nuestros platos van acompañados en carta con el icono del alérgeno que pueden contener en origen a su proceso de elaboración.



nueces



apio



pescado



gluten



huevos



camaron



moluscos



mostaza



chocolate



lacteos



frutos con cáscara



soya


























cacahuete









mariscos






Entrantes

Jamón ibérico		15,00€
Queso curado		8,00€
Anchoas (la unidad)		2,50€
Tosta de boquerón y crema de olivas negras (la unidad)	 	4,00€
Tosta de Foie	 	6,00€
Sepia en mahonesa fresca de lima		14,00€
Croquetas de bacalao (la unidad)	  	2,00€
Croquetas de jamón (la unidad)	  	2,50€
Revuelto de boletus, espárragos, jamón ibérico y foie		15,00€
Espárragos blancos con mahonesa de lima		10,00€
Pulpo a la brasa		20,00€
Chipirones a la plancha		12,00€
Calamares a la romana	 	14,00€
Parrillada de verduras		10,00€
Patatas bravas		7,00€
Clóchinas / Mejillones		8,00€
Sepia a la plancha		14,00€
Carabineros a la plancha (la unidad)	 	10,00€



Arroces

Paella Valenciana de Pollo y Conejo		14,00€
Arroz meloso de Carabineros y Mero	  	20,00€
Arroz meloso de Bogavante	  	20,00€
Arroz de Marisco	  	18,00€
Arroz del Senyoret	  	14,00€
Fideuà	  	14,00€
Arroz seco de pato y foie bolets		18,00€










Ensaladas

Esgarrate con queso de Burgos anchoas y mojamas		4,50€
(la unidad)	 	
Tomate de temporada y ventresca		10,00€
Ensalada valenciana		10,00€
Ensaladilla rusa	 	8,00€

Carnes

Chuleta de Vaca Madurada 30 días	22,00€
Solomillo añejo de Ternera	24,00€
Entrecot de Vaca	20,00€
Chuleta de Vaca a la piedra (mínimo 2 personas)	38,00€
Chuletas de Cordero Lechal	18,00€
Rabo de Toro	18,00€
Confit de Pato	16,00€
Salsa de Pimienta (extra) 	+2,00€
Salsa de Queso Roquefort (extra) 	+2,00€
Foie (extra)	+5,00€

Pescados

Rodaballo al horno		18,00€
Lubina a la espalda		16,00€
Merluza asada		16,00€
Merluza a la marinera	  	20,00€
Emperador a la plancha		16,00€
Rape asado (mínimo 2 personas)		40,00€
Bacalao confitado con lascas de pimiento		18,00€

rojo y su refrito