



RESTAURANTE

vela beach

- La Mata -

LUNES

ENSALADA CAPRESE CON TOMATE RAF, MOZZARELLA DE BÚFALA, ALBAHACA FRESCA Y ORÉGANO
SALTEADO DE CHIPIRONES CON HABITAS
BABY Y AJOS TIERNOS

ARROZ CON POLLO DE CORRAL Y VERDURAS
DE LA VEGA BAJA

TARTA DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS CON COBERTURA
CALIENTE DE CACAO AL 70%, SERVIDA CON BOLA DE
HELADO VAINILLA

MARTES

ENSALADA DE PRIMAVERA CON TOMATE RAF,
CEBOLLA, AGUACATE, PALMITO, JUGO DE LIMA
Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ALCACHOFAS BRASEADAS CON CRUJIENTE DE JAMÓN
IBÉRICO, LIMA Y PIMIENTA NEGRA

ARROZ A BANDA CON TROPEZONES DE CALAMAR
MEDITERRÁNEO Y GAMBA

COULANT DE CHOCOLATE RELLENO CON DULCE
DE LECHE Y HELADO ARTESANO DE NATA

MIÉRCOLES

CÓCTEL DE GAMBAS Y LANGOSTINOS CON AGUACATE,
HUEVAS DE TRUCHA Y SALSA ROSA DE MARISCOS

HUEVOS ROTOS CON PATATAS CRUJIENTES,
COBERTURA DE PISTO CASERO Y JAMÓN IBÉRICO.

ARROZ NEGRO CON CHIPIRONES Y ALMEJAS

TARTA TIRAMISÚ DEL CHEF CON HELADO DE
STRACCIATELLA

JUEVES

TOMATE RAF TRINCHADO CON CEBOLLA TIERNA
Y VENTRESCA DE ATÚN ROJO EN ACEITE DE OLIVA
VIRGEN EXTRA

CAZUELA DE GAMBA ROJA AL AJILLO CON AJOS TIERNOS
Y UN TOQUE DE GUINDILLA

PAELLA DE MARISCOS CON CALAMAR, GAMBA ROJA,
ALMEJAS Y MEJILLONES

TARTA DE QUESO CASERA CON FRUTOS ROJOS
Y HELADO DE FRESA

VIERNES

MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO Y
CRUJIENTE DE ALMENDRA

CALAMAR MEDITERRÁNEO A LA
ANDALUZA CON CRUJIENTE DE
ALCACHOFAS Y VIRUTAS DE BACON

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

BROWNIE CASERO CON NUECES Y
HELADO DE VAINILLA

SÁBADO

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON
COBERTURA DE TOMATE RAF Y
ESCAMAS DE PARMESANO DE BÚFALA

ENSALADA VELA BEACH CON SALMÓN
MARINADO, AGUACATE Y HUEVAS
DE TRUCHA

REVUELTO DE GAMBAS Y CHANQUETES
CON ESPARRAGOS TRIGUEROS, SETAS
DE TEMPORADA Y AJETES TIERNOS

ARROZ CALDERO DE LOS MARINEROS
CON PESCADO DE LA BAHÍA

PAN DE CALATRAVA TRADICIONAL

DOMINGO

ENSALADA CÉSAR CON TAQUITOS DE
POLLO, LÁMINAS DE PARMESANO,
PICATOSTES Y SALSA CÉSAR
INTERNACIONAL

ROLLITO CRUJIENTE RELLENO DE
GAMBA ROJA, BERBERECHOS Y
NAVAJAS GALLEGAS

CALAMAR RELLENO VELA BEACH EN
SALSA MARINERA

ARROZ MELOSO CON DENTÓN DE LA
BAHÍA Y GAMBA ROJA

TARTA CASERA DE MANZANA
"CHARLOTTE" CON HELADO ARTESANO
DE TURRÓN

BEBIDA:

CERVEZA, AGUA, VINO TINTO "LÓPEZ DE
HARO", VINO BLANCO "FORTIUS
CHARDONNAY-VIURA", VINO ROSADO
"FORTIUS", SANGRÍA, REFRESCOS Y CAFÉ.

PRECIO DE LUNES A JUEVES: 20€ PRECIO VIERNES: 25€
PRECIO SÁBADO Y DOMINGO: 30€

www.velabeachrestaurante.com



C/ Geranios, 1 La Mata
03188 Torrevieja
Tel. 96 692 24 55

