

RESTAURANTE *La Venta del Jamón*

• DESDE 1897 •



La carta que se lleva...

¡Especial paellas!

10
tipos de
paellas
a elegir



Atención telefónica:

- *Viernes y sábados: de 10:00h a 00:00h.*
- *Víspera de festivos: de 10:00h a 00:00h.*
- *Domingo a jueves: de 10:00h a 18:00h.*

Horario de reparto: De 13:00h a 16:00h.

Servicio de reparto a:

*Gijón, Oviedo, Llanera, Siero y Noreña,
(También recogida en nuestro restaurante)*

686 388 331

Sobres al vacío 100gr

Jamón de Astorga (cortado a máquina)	5,00€
Cecina de vacuno mayor (cortado a máquina)	7,00€

Conservas Ramón Franco

Mejillones de Rias Gallegas 6/8 RO120	7,00€
Ventresca de atún OL120	4,00€

Conservas Carlanmar

Bonito deshojado de costera RR125	7,00€
Filete de Anchoa RR90 (15 und.)	15,00€
Filete de Anchoa RR50 (9 und.)	7,00€

Conservas Lolin

Filete de Anchoa (RR80) (13-15 unid.)	10,00€
Aceitunas rellenas de Anchoa (RO370)	3,00€

Queso artesanal de Oveja en aceite de Oliva Vicente Pastor

Tarro de cristal 250gr	15,00€
Tarro de cristal 500gr	24,00€

Cereales y legumbres secas en saco

Arroz Albufera 1 kg (El Cazador)	4,00€
Arroz Bomba 1kg (El Cazador)	5,00€
Garbanzos 1kg (Legumer)	3,00€
Lentejas 1kg (Legumer)	4,00€
Alubia Canela 1kg (Legumer)	6,00€

Aceite Virgen Extra El Salado (Lechín) extracción en frío sin filtrar

Aceite 1 litro (Pet)	6,00€
Aceite cristal 500cl (Frasca)	5,00€

RESTAURANTE La Venta del Jamón

• DESDE 1897 •

686 388 331

Atención telefónica:

- Viernes y sábados: de 10:00h a 00:00h.
- Víspera de festivos: de 10:00h a 00:00h.
- Domingo a jueves: de 10:00h a 18:00h.

Horario de reparto:

De 13:00h a 16:00h.

Servicio de reparto a:

Gijón, Oviedo, Llanera, Siero y Noreña,
(También recogida en nuestro
restaurante)

Precios IVA Incluido

Pedido Mínimo para transporte gratuito: 30€

Pedidos de menos de 30€ = Coste transporte: 5€

Fianza paellera: 5€

Entrantes

	Ensalada de tomate y cebolleta	4,00€
5-7-12	Croquetas de jamón de Bellota (6und.)	8,00€
1-5-12	Ensaladilla Rusa con Ventresca	8,00€
1-5	Ensalada de Laminas de Bonito	10,00€
5	Tortilla de la Venta (2 rac.) (patata, huevo, cebolla triturada, jamón encima)	14,00€
1-2-5-8	Tortilla de Pixín y Oricios frescos (2 rac.)	14,00€
	Jamón de bellota Cinco Jotas (cortado a cuchillo)	22,00€

Paellas (precios ración, mínimo 2 raciones)

1-2-8	Verduras y legumbres A la asturiana (ternera, pitu, cerdo, guisante, fabas, zanahoria)	12,00€ 14,00€
1-2-8	A Banda con gambinas	14,00€
1-2-8	Bacalao con cebollina y pimientos	14,00€
1-2-8	Cabritín y taquinos de jamón	16,00€
1-2-8	Holgazán (gambas, pulpo, mejillones, pescado)	18,00€
	Pitu Caleyá (deshuesado)	18,00€
1-2-8	Negro con calamar fresco y gambas	20,00€
1-2-8	Pulpo de pedreru y oricios frescos	22,00€
1-2-8	Bogavante "de aquí" y taquinos de pescado	24,00€

Fideua (precios ración, mínimo 2 raciones)

	Fideua (Nº3) de "chicha" (Pitu, Lomo y Chistorra)	16,00€
1 2 8	Fideua (Nº3) del Señorito (Marisco Limpio)	18,00€

Guisos y Asados

	Pitu Caleyá "de verdad" guisado con patatinos (muslo, contra o jamoncito)	18,00€
	Asado de Cabrito "de aquí..." con patatinos	20,00€
1-2-8	Bacalao "sin espina" en lomos con Pisto (cebolla, puerro, pimienta, calabacín, tomate)	20,00€

Dulcerías

5-7-11-12	Hojaldre de crema y chocolate	4,00€
5-7-11-12	Trata de manzana de La Venta	4,00€
12	Cuña queso 100gr D.O. Reserva (15-16 meses)	4,00€

Hogazas de Pan de Taramundi de doble fermentación

7-11	Trigo, centeno y pasas (1 kg)	3,00€
7	Trigo 100% (1kg)	3,00€

ALÉRGENOS

1 Pescado	8 Moluscos
2 Crustáceos	11 Frutos Secos
5 Huevos	12 Lácteos
7 Cereales	

Vinos TINTOS

JOVENES

D.O. TORO
24 Mozas (Tinta de Toro) 14,00€

D.O. RIBERA DE DUERO
Barco las Culebras (Tinta Fina) 16,00€
Gavilán Viña Pedrosa (Tinta Fina) 16,00€
Viña Sastre (Tempranillo) 16,00€

CRIANZAS

D.O. BIERZO
El Castro de Valtuille (Mencía) 18,00€
Cepas Viejas (Mecía) 20,00€
Massuria (Mencía) 24,00€

D.O. RIBERA DE DUERO
Pruno (Tinta Fina, C. Sauvignon) 18,00€
Barco las Culebras (Tinta Fina) 22,00€
Finca Villacreces (Coupaje) 24,00€
Bosque de Matasnos (Tempranillo, Merlot) 28,00€
Tomás Postigo (Coupaje) 30,00€
Pago Carraovejas (Coupaje) 34,00€
Garmón (Tempranillo) 44,00€
Pingus (Tinta Fina) 880,00€

D.O. RIOJA
Solabal 0.5L (Tempranillo) 12,00€
Izadi (Tempranillo) 14,00€
Luis Cañas (Tempranillo, Garnacha) 16,00€
Murua VS (Tempranillo, Mazuelo) 16,00€
Sela (Tempranillo, Graciano) 20,00€
Muga (Tempranillo) 22,00€
Jarrarte (Tempranillo) 22,00€
Sierra Cantabria (Cuvee) (Tempranillo) 24,00€
El Predicador (Tempranillo, Garnacha Tinta) 26,00€
Abel Mendoza S.P (Tempranillo).. 34,00€
Macán Clásico (Tempranillo) 64,00€
Contador (Coupaje) 260,00€

D.O. CASTILLA Y LEON
Mas de Leda (Tempranillo) 18,00€
Dehesa de Ituero (Tempranillo, Syrah) 22,00€
Mauro (Tempranillo, Syrah) 34,00€

D.O. MALLORCA
Ánima Negra (Callet, Manto N, Fogoneu) 38,00€

D.O. EXTREMADURA
Valdueza (Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot) 16,00€

D.O. TORO
Madremia (Tinta de Toro) 16,00€
Prima (Tinta de Toro) 16,00€
Abracadabra (Tinta de Toro) 18,00€
Almirez (Tinta de Toro) 22,00€
San Román (Tinta de Toro) 30,00€
Pintia (Vega Sicilia) (Tinta de Toro) 40,00€
Alabaster (Tinta de Toro) 160,00€

VINO DE LA TIERRA DE CASTILLA
La Plazuela (Cencibel, Garnacha) 34,00€

D.O. TIERRA DE LEON
Voluntario (Prieto Picudo) 30,00€

DOURO (Portugal)
Quinta Do Noval, Douro (Touriga) 54,00€

BAROLO (Italia)
Gaja Barolo Dragomis (Nebbiolo) 82,00€

BURDEOS, POMEROL (Francia)
La Fleur de Petrus, Pomerol (Merlot, Cab.Fr) 250,00€

RESERVAS

D.O. RIBERA DE DUERO
Corimbo 0.5L (Tempranillo) 14,00€
Alión (Vega Sicilia) (Tempranillo) 54,00€
Valbuena 5º Año (vega Sicilia) 88,00€
Único (Vega Sicilia) 240,00€

D.O. RIOJA
Murua (Tempranillo, Graciano, Mazuelo) 20,00€
Marqués de Riscal (Coupaje) 20,00€
Marqués de Riscal XR (Tempranillo, Graciano) 24,00€
Roda (Tempranillo) 30,00€
Contino (Coupaje) 30,00€
S. Cantabria Colección Privada (Tempranillo) 34,00€
San Vicente (Tempranillo) 38,00€
El Puntido (Tempranillo) 40,00€
La Cueva del Contador (Tempranillo) 64,00€
D.O. TORO
Finca Sobreño S.E. (Tinta de Toro) 22,00€

D.O. PENEDES
Jean Leon Vinya Le Havre (Cabernet S.) 24,00€

Vinos ROSADOS

JOVENES

D.O. NAVARRA
Pagos de Araiz (Garnacha) 12,00€

D.O. CIGALES
Vinea (Tempranillo) 12,00€

COTÊS DE PROVENCE (Francia)
Domaines Ott by Ott (Coupage) 24,00€

CRIANZAS
D.O. PENEDES
Gran Caus (Merlot) 20,00€

Vinos BLANCOS

JOVENES

D.O. RIAS BAIXAS
Laureatus (Albariño) 16,00€
Fillaboa (Albariño) 16,00€
Do Ferreiro (Albariño) 18,00€
Laureatus Lias (Albariño) 20,00€

D.O. RUEDA
La Flor (dulce) (Verdejo) 14,00€
Marqués de Riscal (Verdejo) 16,00€
Marqués de Riscal (Cabernet Sauvignon) 16,00€
Sapientia (Verdejo) Eco 16,00€
Sapientia (Sauvignon Blanc) Eco 16,00€
Jose Pariente (Verdejo) 18,00€

D.O. VALDEORRAS
O Luar do Sil (Godello) 18,00€
Valdesil (Godello) 18,00€

D.O. PENEDES
Secreto (Xare-lo) 16,00€
Jean Leon (Chardonnay) Eco 16,00€

D.O. BIERZO
Dominio de Tares (Godello) 20,00€

D.O. RIBEIRO
Cunqueiro tercer milenium (Coupage) 22,00€

D.O. VINO DE LA TIERRA DE CADIZ
Caheta (Palomino, Moscatel Alejandría) 12,00€
Castillo San Diego "Barbadillo" (Palomino) 14,00€

CRIANZAS

D.O. CASTILLA Y LEON
Vallegarcía (Viognier) 20,00€
Barón de Chirel (Marqués de Riscal) 36,00€

D.O. RIOJA
Murua (Fermentado en barrica) 16,00€
Organza (Viura, Malvasia, Garnacha) 20,00€
Predicador (Garnacha, Viura, Malvasia) 24,00€
Capellanía (Viura) 28,00€

D.O. RIAS BAIXAS
Dolium (Albariño) 24,00€

D.O. PENEDES
Massis (Contador) (Xare-lo, garnacha blanca) 18,00€

TOJAJ (Hungria)
Mandolás-Oremus (Furmit) 28,00€

POILLY-FUMÉ (Francia)
Barón de L (Sauvignon Blanc) 78,00€

ESPUMOSOS

D.O. CAVA BRUT-NATURE
Terra de Marca Reserva (Macabeo, Xare-lo) 14,00€
Conde de Haro (Muga) (Viura, Malvasia) 18,00€
Terra de Marca Gran Reserva (Coupage) 24,00€
Gramona III Lustros (Macabeo, Xare-lo) 34,00€

CHAMPAGNES
Virginie T Brut (Coupage) 30,00€
Virginie T Rosé (Coupage) 32,00€
Louis Roederer (B.P.) (Pinot n., Chardonnay) 44,00€
Billecart-Salmon (B.R.) (Coupage) 44,00€

D.O. ASTURIAS
Emilio Martínez (Sidra Brut) 12,00€

NUESTROS GENEROSOS
Manzanilla Gabriela 16,00€
Gabriela Oro 20,00€
Oloroso Galeón 60,00€
Amontillado Don Paco 80,00€

Recomendaciones para calentar el arroz

- Si la paellera, entra en el horno, precalentar a 180°C e introducir 4 minutos. Después con la ayuda de dos cucharas, remover hasta que todo el grano quede suelto.
- Si la paellera tiene un tamaño que no entra en el horno remover todo el arroz para el grano este suelto e introducir plato a plato en el microondas tapado, con una altura máxima de 3 centímetros de arroz durante 20/ 40 segundos.

Devolución paelleras y fianza

Las paelleras tienen una fianza de 5€.

Opciones

- Con reposición del siguiente pedido.
- Entrega en Restaurante La Venta del Jamón

FIDEUA

Todos en Gandía saben que el fideo gordo y hueco no sirve para cocinar la fideuà, por una sencilla razón, el grosor de la pasta es inversamente proporcional a la intensidad de sabor en cada bocado. No se busca elaborar un plato de pasta, para eso están los macarrones y espaguetis, aquí se pretende que los fideos sean tan solo un vehículo sutil capaz de construir en engarce de una de las joyas gastronómicas del Grau de Gandía, eso si, rodeado de tropezones nobles de sepionet, rape, gamba o cigala... pero sin mermar la potencia que imprime el fondo de pescado. Tradicionalmente los restaurantes en Gandía utilizaban en fideo nº 3 de pastas Río, una fábrica que estaba localizada en la zona, pero desgraciadamente cerró y se trasladó hacia el norte de la península. Ahora es una marca que desde 2009 pertenece a Arluy, tras la venta del grupo Siro del que formaba parte. Además en estos momentos es una fábrica de aperitivos no de pastas

Sin embargo Gallo, si comercializa el fideo gordo con agujero bajo el nombre de Fideo de Fideuà. Según los organizadores del Concurso de Gandía este producto provoca confusión y resta valor a un plato tan sabroso. El presidente de los hosteleros de la zona, Federico Millet, intentó que la multinacional atendiera sus razones, pero no pudo ser. Sigue sin haber un fideo oficial tal y como desearían los organizadores de este evento internacional. Una vez más se adoptará como standard el nº 4 de Gallo u otro con las mismas propiedades

Paco Alonso

Periódico El Mundo Mayo 2012



RESTAURANTE *La Venta del Jamón*

• DESDE 1897 •

686 388 331

Atención telefónica:

- *Viernes y sábados: de 10:00h a 00:00h.*
- *Víspera de festivos: de 10:00h a 00:00h.*
- *Domingo a jueves: de 10:00h a 18:00h.*

Horario de reparto:

De 13:00h a 16:00h.

Servicio de reparto a:

*Gijón, Oviedo, Llanera, Siero y Noreña,
(También recogida en nuestro
restaurante)*