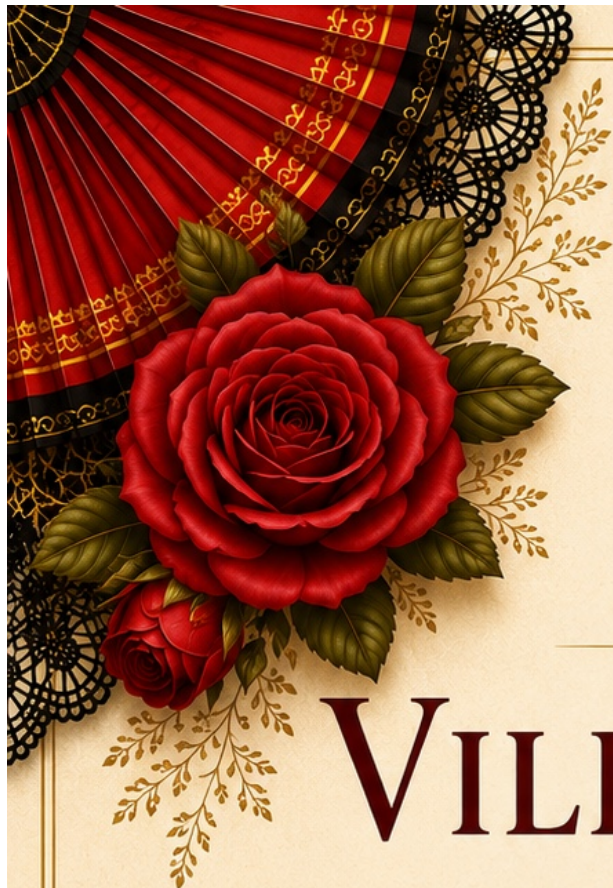




RESTAURANTE

# VILLASALADA

TORREVIEJA

## CARTA

PASIÓN POR LA BUENA COCINA,  
EL ARTE Y LOS BUENOS MOMENTOS

PASSION FOR GOOD FOOD,  
THE ART AND GOOD MOMENTS

PASSION POUR LA BONNE CUISINE,  
L'ART ET LES BONS MOMENTS





HÍPICA  
VILLASALADA



TORREVIEJA

RESTAURANTE

# VILLASALADA



*Villasalada es para quien quiere disfrutar,  
sin etiquetas y sin prisas.*

Cocina mediterránea elaborada con cariño,  
producto de calidad y sabores que reconfortan.

Un lugar para compartir en familia, con amigos o en pareja,  
donde la gastronomía, la tradición y la hospitalidad se unen  
para crear momentos inolvidables.



*Gracias por su visita.  
Esperamos volver a verle muy pronto.*



*Villasalada is for those who simply want to enjoy life,  
without labels and without rushing.*

Mediterranean cuisine prepared with care,  
quality ingredients and comforting flavours.

A place to enjoy with family, friends or as a couple,  
where gastronomy, tradition and hospitality come together  
to create unforgettable moments.

*Thank you for visiting us.  
We look forward to welcoming you again soon.*



✦ RESTAURANTE VILLASALADA ✦



Carretera Crevillente-Torrevieja Km 3.3  
03184 · Torrevieja (Alicante)



[www.villasalada.es](http://www.villasalada.es)



+34 626 544 493



+34 966 786 302

*Síguenos / Follow us*





# ENTRÉES

*Le meilleur début pour une expérience inoubliable.*

1



## ENSALADILLA RUSA CASERA ..... 12 €

Crémeuse et onctueuse, élaborée dans le style traditionnel avec des ingrédients frais.

*Creamy homemade Russian salad prepared in the traditional style.*



ALLERGÈNES : H, L

2



## CROQUETTES MAISON ..... 13 €

Croquettes artisanales, faites avec une béchamel crémeuse et du jambon, croustillantes à l'extérieur et très fondantes à l'intérieur.

*Homemade croquettes with creamy béchamel and ham, crispy on the outside and soft inside.*



ALLERGÈNES : G, L, H

3



## CALAMARS À L'ANDALOUSE ..... 14 €

Calmars frais panés à la façon andalouse, dorés et croustillants.

*Fresh Andalusian-style fried squid, crispy and golden.*



ALLERGÈNES : G, C

4



## GAMBAS À L'AIL ..... 15 €

Gambas sautées à l'ail, piment et huile d'olive vierge extra.

*Garlic prawns sautéed with garlic, chilli and extra virgin olive oil.*



ALLERGÈNES : C, S



RESTAURANTE  
VILLASALADA

# ENSALADAS

5

## ENSALADA CÉSAR FLAMENCA ..... 15 €

Mezcla de lechugas, pollo apanado en taquitos, picatostes caseros, queso parmesano rallado y salsa César.

Alérgenos: F



6

## ENSALADA VILLASALADA ..... 15 €

Mezcla de lechugas, tomate, tomate seco, queso, aguacate, pepino, aceitunas negras y maíz y vinagreta de la casa.

Alérgenos: F



7

## ENSALADA MEDITERRÁNEA “VIENTOS DEL SUR” ..... 15 €

Tomate, queso fresco, aceitunas y aceite de oliva virgen extra.

Alérgenos: L



8

## ENSALADA DE AGUACATE “AL COMPÁS” ..... 15 €

Mezcla de lechugas, aguacate, tomate y salsa al pesto.

Alérgenos:



9

## ENSALADA DE BACALAO Y SALMÓN

Bacalao marinado a las finas hierbas, salmón ahumado, alcaparras, tomate cherry, rúcula y huevas de caviar sucedáneo.

Alérgenos: P, SO2





RESTAURANT  
VILLASALADA

# SALADS

5

## CAESAR FLAMENCA SALAD ..... 15 €

Mixed lettuce, breaded diced chicken, homemade croutons, grated Parmesan cheese and Caesar dressing.

Allergens:



6

## VILLASALADA SALAD ..... 15 €

Mixed lettuce, fresh tomato, sun-dried tomato, cheese, avocado, cucumber, black olives, sweet corn and house vinaigrette.

Allergens:



7

## MEDITERRANEAN SALAD "SOUTHERN WINDS" ..... 15 €

Fresh tomato, fresh cheese, black olives and extra virgin olive oil.

Allergens:



8

## AVOCADO SALAD "AL COMPÁS" ..... 15 €

Mixed lettuce, avocado, tomato and pesto dressing.

Allergens:



9

## COD AND SALMON SALAD .....

Marinated cod with fine herbs, smoked salmon, capers, cherry tomatoes, arugula and imitation caviar.

Allergens: P, SO2,





RESTAURANT  
VILLASALADA

# SALADES

5

## SALADE CÉSAR FLAMENCA ..... 15 €

Mélange de laitues, poulet pané en dés, croûtons maison, fromage parmesan râpé et sauce César.

Allergènes: F



6

## SALADE VILLASALADA ..... 15 €

Mélange de laitues, tomate fraîche, tomate séchée, fromage, avocat, concombre, olives noires, maïs et vinaigrette maison.

Allergènes: F



7

## SALADE MEDITERRANÉENNE "VENTS DU SUD" ..... 15 €

Tomate, fromage frais, olives et huile d'olive vierge extra.

Allergènes: L



8

## SALADE D'AVOCAT "AL COMPÁS" ..... 15 €

Mélange de laitues, avocat, tomate et sauce au pesto.

Allergènes:



9

## SALADE DE MORUE ET SAUMON ....

Morue marinée aux fines herbes, saumon fumé, câpres, tomates cerises, roquette et œufs de caviar de substitution.

Allergènes: P, SO2







# ARROCES Y PAELLAS

*Arroces cocinados a fuego lento,  
con sabor a Mediterráneo*

(Mínimum 2 personas · Precio por persona) / (Mínimum 2 personas · Precio por persona)

12

## PAELLA DE VERDURAS “DUENDE DEL SUR” ..... 18 €

Arroz y verduras de temporada.

*Arroz con verduras frescas de temporada.*

Alérgenos / Alérgenos: G

13

## PAELLA DE SECRETO IBÉRICO Y SETAS “COMPÁS DEL MAR” ..... 20 €

Arroz, secreto ibérico y setas, tomate, pimiento y aceite de oliva virgen extra.

*Arroz cremoso con secreto ibérico, setas, tomate, pimientos y aceite de oliva virgen extra.*

Alérgenos / Alérgenos: P, S

14

## PAELLA DE MARISCO “OLE DEL MAR” ..... 22 €

Arroz con mariscos seleccionados, gambas, mejillones, calamar y caldo tradicional.

*Arroz con mariscos seleccionados, gambas, mejillones, calamar y caldo tradicional.*

Alérgenos / Alérgenos: C, P, M, S

15

## PAELLA DE POLLO “BULERÍAS” ..... 18 €

Arroz elaborado con pollo troceado, pimiento rojo, tomate rallado, ajo, azafrán, romero fresco y aceite de oliva virgen extra.

*Arroz con pollo troceado, pimiento rojo, tomate rallado, ajo, azafrán, romero fresco y aceite de oliva virgen extra.*

Alérgenos / Alérgenos: Apio / Apio · G = Gluten · S = Sulfitos / Sulfitos

16

## PAELLA A LA BANDA “ALMA MEDITERRÁNEA”... 22 €

Arroz cocinado en un intenso caldo casero de pescado y marisco, acompañado de gambas peladas y calamar, elaborado con aceite de oliva virgen extra y el auténtico sabor del Mediterráneo.

*Arroz cocinado lentamente en un intenso caldo casero de pescado y marisco, con gambas peladas y calamar, elaborado con aceite de oliva virgen extra y el auténtico sabor del Mediterráneo.*

Alérgenos / Alérgenos: C, P, M, S







RESTAURANTE  
VILLASALADA

# ARROCES Y PAELLAS / RICE DISHES AND PAELLAS

*Arroces cocinados a fuego lento,  
con sabor a Mediterráneo*

(Mínimum 2 personas · Precio por persona) / (Minimum 2 people · Price per person)

12

## PAELLA DE VERDURAS "DUENDE DEL SUR" ..... 18 €

Arroz y verduras de temporada.

*Rice with fresh seasonal vegetables.*

Alérgenos / Allergens: G

13

## PAELLA DE SECRETO IBÉRICO Y SETAS "COMPÁS DEL MAR" ..... 20 €

Arroz, secreto ibérico y setas, tomate, pimiento y aceite de oliva virgen extra.

*Creamy rice with fresh sea bream, fish stock, tomato, peppers and extra virgin olive oil.*

Alérgenos / Allergens: P, S

14

## PAELLA DE MARISCO "OLE DEL MAR" ..... 22 €

Arroz con mariscos seleccionados, gambas, mejillones, calamar y caldo tradicional.

*Rice with selected seafood, prawns, mussels, squid and traditional stock.*

Alérgenos / Allergens: C, P, M, S

15

## PAELLA DE POLLO "BULERIAS" ..... 18 €

Arroz elaborado con pollo troceado, judías verdes, pimiento rojo, tomate rallado, ajo, azafrán, romero fresco y aceite de oliva virgen extra.

*Rice cooked with chopped chicken, green beans, red pepper, grated tomato, garlic, saffron, fresh rosemary and extra virgin olive oil.*

Alérgenos / Allergens: Apio / Celery · G = Gluten · S = Sulfitos / Sulphites

16

## PAELLA A LA BANDA "ALMA MEDITERRÁNEA" ... 22 €

Arroz cocinado en un intenso caldo casero de pescado y marisco, acompañado de gambas peladas y calamar, elaborado con aceite de oliva virgen extra y el auténtico sabor del Mediterráneo.

*Traditional Spanish rice slowly cooked in a rich homemade fish and seafood stock, with peeled prawns and squid, flavoured with garlic, saffron and extra virgin olive oil.*

Alérgenos / Allergens: C, P, M, S







RESTAURANTE  
VILLASALADA

# ARROCES Y PAELLAS

## RIZ ET PAELLAS

*Riz cuisinés à feu doux,  
aux saveurs méditerranéennes*



(Minimum 2 personnes · Prix par personne) / (Minimum 2 personnes · Prix par personne)

12

PAELLA DE VERDURAS "DUENDE DEL SUR" ..... 18 €

Riz et légumes de saison.

Allergènes : G

13

PAELLA DE SECRETO IBÉRIQUE ET CHAMPIGNONS "COMPÁS DEL MAR" ..... 20 €

Riz, secreto ibérique et champignons, tomate,  
poivron et huile d'olive vierge extra.

Allergènes : P, S

14

PAELLA DE FRUITS DE MER "OLE DEL MAR" ..... 22 €

Riz aux fruits de mer sélectionnés, crevettes, moules,  
calamars et fumet traditionnel.

Allergènes : C, P, M, S

15

PAELLA DE POULET "BULERIAS" ..... 18 €

Riz au poulet fermier, haricots verts, poivron rouge,  
tomate râpée, ail, safran, romarin frais  
et huile d'olive vierge extra.

Allergènes : Apio / G = Gluten / S = Sulfites

16

PAELLA À LA BANDE "ALMA MEDITERRÁNEA" . 22 €

Riz cuit dans un bouillon maison de poisson et fruits de mer,  
accompagné de gambas pelées et de calamars,  
préparé avec de l'huile d'olive vierge extra  
et le goût authentique de la Méditerranée.

Allergènes : C, P, M, S





RESTAURANTE  
VILLASALADA

# SOPAS / SOUPS

10



## SOPA DE POLLO ..... 12 €

Caldo de pollo casero elaborado a fuego lento con verduras frescas y tiernos trozos de pollo. Un plato reconfortante y lleno de sabor.

### CHICKEN SOUP

*Homemade chicken broth slowly simmered with fresh vegetables and tender pieces of chicken. A comforting and flavourful classic.*

ALÉRGENOS: L, A (Apio / Celery)



11



## CREMA DE ZANAHORIA ..... 12 €

Suave crema de zanahorias frescas, cocinadas lentamente con verduras y un toque de nata para conseguir una textura cremosa y delicada.

### CREAM OF CARROT SOUP

*Smooth cream of fresh carrots, slowly cooked with vegetables and finished with a touch of cream for a rich and velvety texture.*

ALÉRGENOS: L, A (Apio / Celery)





# CARNES A LA BRASA

## CARNES A LA BRASA

18

### CHATEAUBRIAND FOR TWO ..... 55 €

Prime beef tenderloin grilled to perfection, served with medallions, grilled vegetables and chimichurri sauce.

Allergens:  M (milk)

19

### VILLASALADA GRILL MIX • PURE ART (FOR 2 PEOPLE) ..... 48 €

Selection of grilled meats including Iberian secret, pork ribs, chorizo criollo, white and lamb cutlets.

Allergens:  S  S (sulphites)

20

### GRILLED T-BONE STEAK (1 KG) ..... 55 €

Juicy and flavorful T-bone steak, grilled to perfection.

Allergens:  M (milk)

21

### GRILLED BEEF ENTRECÔTE ..... 22 €

Selected beef entrecôte, grilled to perfection to enhance its natural flavor.

Allergens:  M (milk)

22

### GRILLED BEEF TENDERLOIN ..... 22 €

Tender beef tenderloin grilled to perfection, served with your choice of side.

Allergens:  M (milk)

23

### GRILLED PORK RIBS ..... 19 €

Pork ribs slow-cooked on the grill, tender and full of flavor.

Allergens:  M (milk)

24

### GRILLED IBERIAN PORK SECRET ..... 21 €

Selected cut of Iberian pork, juicy and full of flavor, grilled and served with your choice of side.

Allergens:  M (milk)

#### SAUCES TO ACCOMPANY

3,50 €  
each



GREEN PEPPER SAUCE  
Smooth and aromatic.



ROQUEFORT SAUCE  
Creamy and full of character.



CHIMICHURRI SAUCE  
Classic and fresh.

All our grilled meats are served with French fries or roasted potatoes and seasonal vegetables.  
If you wish to change the side dish, please ask us.

*The flavor is in the grill.*





# GRILLED MEATS

GRILLED TO PERFECTION

18

## CHATEAUBRIAND FOR TWO ..... 55 €

Prime beef tenderloin grilled to perfection, served with medallions, grilled vegetables and chimichurri sauce.

Allergens:  M (milk)

19

## VILLASALADA GRILL MIX • PURE ART (FOR 2 PEOPLE) ..... 48 €

Selection of grilled meats including Iberian secret, pork ribs, chorizo criollo, white and lamb cutlets.

Allergens:   S (sulphites)

20

## GRILLED T-BONE STEAK (1 KG) ..... 55 €

Juicy and flavorful T-bone steak, grilled to perfection.

Allergens:  M (milk)

21

## GRILLED BEEF ENTRECÔTE ..... 22 €

Selected beef entrecôte, grilled to perfection to enhance its natural flavor.

Allergens:  M (milk)

22

## GRILLED BEEF TENDERLOIN ..... 22 €

Tender beef tenderloin grilled to perfection, served with your choice of side.

Allergens:  M (milk)

23

## GRILLED PORK RIBS ..... 19 €

Pork ribs slow-cooked on the grill, tender and full of flavor.

Allergens:  M (milk)

24

## GRILLED IBERIAN PORK SECRET ..... 21 €

Selected cut of Iberian pork, juicy and full of flavor, grilled and served with your choice of side.

Allergens:  M (milk)

### SAUCES TO ACCOMPANY

3,50 €  
each



GREEN PEPPER SAUCE  
Smooth and aromatic.



ROQUEFORT SAUCE  
Creamy and full of character.



CHIMICHURRI SAUCE  
Classic and fresh.

All our grilled meats are served with French fries or roasted potatoes and seasonal vegetables. If you wish to change the side dish, please ask us.

*The flavor is in the grill.*





# VIANDES À LA BRAISE

— GRILLÉES À LA PERFECTION —

18

CHATEAUBRIAND POUR DEUX PERSONNES ..... 55 €

Filet de bœuf grillé à la perfection,  
servi avec médaillons, légumes grillés  
et sauce chimichurri.

Allergènes :  L (lait)

19

GRILLASALADA MIXTE • L'ART DU GOÛT (POUR 2 PERSONNES) ..... 48 €

Sélection de viandes grillées comprenant le secret ibérique,  
côtes de porc, chorizo criollo, blanc de porc et côtelettes d'agneau.

Allergènes :   S (sulfites)

20

CÔTELETTE DE VEAU À LA BRAISE (1 KG) ..... 55 €

Côtelette de veau à la braise, tendre et savoureuse.

Allergènes :  L (lait)

21

ENTRECÔTE DE BŒUF ..... 22 €

Entrecôte de bœuf sélectionnée, grillée à la braise  
pour révéler toutes ses saveurs.

Allergènes :  L (lait)

22

FILET DE BŒUF ..... 22 €

Filet de bœuf tendre grillé à la braise,  
servi avec la garniture de votre choix.

Allergènes :  L (lait)

23

CÔTES DE PORC À LA BRAISE ..... 19 €

Côtes de porc cuites lentement à la braise,  
tendres et pleines de saveur.

Allergènes :  L (lait)

24

SECRET IBÉRIQUE À LA BRAISE ..... 21 €

Morceau sélectionné de porc ibérique, juteux et savoureux,  
grillé et servi avec la garniture de votre choix.

Allergènes :  L (lait)

## SAUCES POUR ACCOMPAGNER

3,50 €  
l'unité



SAUCE POIVRE VERT  
Doux et aromatique.



SAUCE ROQUEFORT  
Crémeuse et pleine  
de caractère.



SAUCE CHIMICHURRI  
Classique et fraîche.

Toutes nos viandes à la braise sont servies avec  
des frites ou des pommes de terre rôties  
et des légumes de saison.

Si vous souhaitez changer la garniture, consultez-nous.

*La saveur est dans la braise.*





# POISSONS ET FRUITS DE MER / FISH & SEAFOOD

*De la mer à votre table,  
avec simplicité et saveur.*

*From the sea to your table,  
with simplicity and flavour.*

24

## MORUE À LA MOUSSELINE D'AÏOLI ..... 20 €

Filet de morue au four, nappé d'une délicate mousseline d'aïoli gratinée, accompagné de pommes de terre sautées et de légumes de saison.

### *Cod with Aioli Mousseline*

*Oven-baked cod fillet topped with a smooth gratinated aioli mousseline, served with sliced potatoes and seasonal vegetables.*

Allergènes :   P, H

25

## GRILL MIXTE DE FRUITS DE MER "COMPÁS DEL MAR" ..... 65 €

Sélection de fruits de mer composée de gambas, crevettes rouges, coquilles Saint-Jacques, calamars et seiches, accompagnée de légumes grillés à la plancha, de citron frais et de nos sauces maison.

### *Seafood Grill "Compás del Mar"*

*Selection of grilled seafood including king prawns, red prawns, queen scallops, squid and cuttlefish, served with grilled vegetables, fresh lemon and our homemade sauces.*

Allergènes :    C, M

### GARNITURE / ACCOMPAGNEMENT

Tous nos poissons et fruits de mer sont servis accompagnés de pommes de terre sautées ou de légumes de saison.

*All our fish and seafood dishes are served with sliced potatoes or seasonal vegetables.*







# HÍPICA VILLASALADA



TORREVIEJA

## MENÚS ESPECIALES

*Opciones adaptadas a tus necesidades*



### OPCIONES VEGETARIANAS

🌿 **Ensalada Mediterránea Gourmet**  
Mezcla de hojas frescas, tomate cherry, aguacate, queso de cabra, nueces y vinagreta de miel.

🌿 **Verduras a la Plancha**  
Selección de verduras de temporada a la plancha con aceite de oliva virgen extra.

🌿 **Espaguetis al Pesto**  
Espaguetis con pesto casero de albahaca, piñones y aceite de oliva virgen extra, acompañados de tomate cherry.

🌿 **Pasta Mediterránea**  
Pasta fresca con verduras salteadas, tomate cherry, albahaca y parmesano.



### OPCIONES VEGANAS

🌿 **Ensalada Vegana Villasalada**  
Brotos frescos, aguacate, mango, quinoa, frutos secos y vinagreta cítrica.

🌿 **Verduras a la Plancha**  
Selección de verduras frescas de temporada a la plancha con aceite de oliva virgen extra.

🌿 **Patatas Asadas con Verduras**  
Patatas al horno acompañadas de verduras de temporada.

🌿 **Champiñones a la Plancha**  
Champiñones frescos salteados con ajo y perejil.



### OPCIONES SIN GLUTEN

Disponemos de platos adaptados para personas celiacas.

*Sugerencias:*

🍖 Carnes a la brasa.

🐟 Bacalao al horno.

🌿 Ensaladas adaptadas.

🍎 Verduras a la plancha.

*Por favor, informe a nuestro personal sobre cualquier alergia o intolerancia alimentaria para que podamos adaptar su plato con la máxima seguridad.*



### OTRAS INTOLERANCIAS Y ALERGIAS

Nuestro equipo estará encantado de adaptar muchos de nuestros platos para clientes con:



Intolerancia a la lactosa.



Alergia al huevo.



Alergia a frutos secos.



Intolerancias alimentarias específicas.

*Consulte siempre con nuestro personal antes de realizar su pedido.*



*En Restaurante Villasalada creemos que todos nuestros clientes merecen disfrutar de una experiencia gastronómica única.*

Si tiene alguna necesidad alimentaria especial, estaremos encantados de ayudarle.





# HÍPICA VILLASALADA



TORREVIEJA



## MENÚS ESPECIALES

— Opciones adaptadas a tus necesidades —



### OPCIONES VEGETARIANAS

- 🌿 Ensalada Mediterránea Gourmet  
Mezcla de hojas frescas, tomate cherry, aguacate, queso de cabra, nueces y vinagreta de miel.
- 🌿 Verduras a la Plancha  
Selección de verduras de temporada a la plancha con aceite de oliva virgen extra.
- 🌿 Espaguetis al Pesto  
Espaguetis con pesto casero de albahaca, piñones y aceite de oliva virgen extra, acompañados de tomate cherry.
- 🌿 Pasta Mediterránea  
Pasta fresca con verduras salteadas, tomate cherry, albahaca y parmesano.



### OPCIONES VEGANAS

- 🌿 Ensalada Vegana Villasalada  
Brotos frescos, aguacate, mango, quinoa, frutos secos y vinagreta cítrica.
- 🌿 Verduras a la Plancha  
Selección de verduras frescas de temporada a la plancha con aceite de oliva virgen extra.
- 🌿 Patatas Asadas con Verduras  
Patatas al horno acompañadas de verduras de temporada.
- 🌿 Champiñones a la Plancha  
Champiñones frescos salteados con ajo y perejil.



### OPCIONES SIN GLUTEN

Disponemos de platos adaptados para personas celíacas.

*Sugerencias:*

- 🍖 Carnes a la brasa.
- 🐟 Bacalao al horno.
- 🍃 Ensaladas adaptadas.
- 🍏 Verduras a la plancha.

*Por favor, informe a nuestro personal sobre cualquier alergia o intolerancia alimentaria para que podamos adaptar su plato con la máxima seguridad.*



### OTRAS INTOLERANCIAS Y ALERGIAS

Nuestro equipo estará encantado de adaptar muchos de nuestros platos para clientes con:



Intolerancia a la lactosa.



Alergia al huevo.



Alergia a frutos secos.



Intolerancias alimentarias específicas.

*Consulte siempre con nuestro personal antes de realizar su pedido.*



*En Restaurante Villasalada creemos que todos nuestros clientes merecen disfrutar de una experiencia gastronómica única.*

*Si tiene alguna necesidad alimentaria especial, estaremos encantados de ayudarle.*





# HÍLICA VILLASALADA



TORREVIEJA



## MENUS SPÉCIAUX

Options adaptés à vos besoins



### OPTIONS VÉGÉTARIENNES

- Salade Méditerranéenne Gourmet  
Mélange de feuilles fraîches, tomates cerises, avocat, fromage de chèvre, noix et vinaigrette au miel.
- Légumes Grillés  
Sélection de légumes de saison grillés à la plancha avec huile d'olive vierge extra.
- Spaghettis au Pesto  
Spaghettis au pesto maison au basilic, pignons de pin et huile d'olive vierge extra, accompagnés de tomates cerises.
- Pâtes Méditerranéennes  
Pâtes fraîches avec légumes sautés, tomates cerises, basilic et parmesan.



### OPTIONS VÉGÉTALIENNES

- Salade Végane Villasalada  
Jeunes pousses, avocat, mangue, quinoa, fruits secs et vinaigrette aux agrumes.
- Légumes Grillés  
Sélection de légumes frais de saison grillés à la plancha avec huile d'olive vierge extra.
- Pommes de Terre Rôties aux Légumes  
Pommes de terre rôties au four accompagnées de légumes de saison.
- Champignons à la Plancha  
Champignons frais sautés à l'ail et au persil.



### OPTIONS SANS GLUTEN

Nous proposons une variété de plats adaptés aux personnes intolérantes au gluten.

#### Suggestions:

- Viandes grillées.
- Cabillaud au four.
- Salades adaptées.
- Légumes à la plancha.

*Veuillez informer notre personnel de toute allergie ou intolérance alimentaire afin que nous puissions adapter votre plat avec le plus grand soin et sécurité.*



### AUTRES INTOLÉRANCES ET ALLERGIES

Notre équipe sera ravie d'adapter de nombreux plats pour les clients souffrant de :



Intolérance  
au lactose.



Allergie  
aux œufs.



Allergie aux  
fruits secs.



Autres intolérances  
alimentaires spécifiques.

*Veuillez toujours informer notre personnel avant de passer commande.*



*Au Restaurant Villasalada, nous croyons que chaque client devrait vivre une expérience gastronomique unique et inoubliable.*

Si vous avez des besoins alimentaires particuliers, nous serons enchantés de vous aider.



# POSTRES

POSTRES VILLASALADA

1



## TARTA DE QUESO CON FRESA "Dream Rose" 6,00 €

Suave tarta de queso con fresas naturales y salsa de fresa.

Alérgenos: **G** **L** **E**

2



## TARTA DE CHOCOLATE "Pasión Flamenca" 6,00 €

Tarta de chocolate con mousse "Pasión".

Esponjosa y cremosa, con un delicioso relleno.

Alérgenos: **G** **L** **E**

3



## PUDIN TRADICIONAL DE PAN CALATRAVA 6,00 €

Pudin de pan casero tradicional con huevo, leche y un toque de canela.

Baño de caramelo y cobertura de sirope.

Alérgenos: **G** **L** **E**

ESPECIALIDAD DE LA CASA  
RECETA CON HISTORIA

4



## FLAN CASERO "Ritmo Dorado" 5,00 €

Flan casero tradicional con huevo, leche, nata y caramelo. Su textura suave y su sabor auténtico conquistan.

Alérgenos: **E** **L**

5



## COULANT DE CHOCOLATE "Alma Gitana" 7,00 €

Coulant de chocolate caliente con corazón fundido. Servido con helado de vainilla y un toque de chocolate.

Alérgenos: **G** **L** **E**

6



## FRUTA FRESCA DEL DÍA 4,00 €

Selección de fruta de temporada.

Alérgenos: —

## COPAS DE HELADO

7

### VILLASALADA DELUXE 7,50 €

Dos bolas de vainilla, una bola de menta-chocolate, nata, salsa de chocolate, almendras crujientes, barquillo y oblea.

Alérgenos: **G** **L** **E**



8

### COPA TRADICIONAL 6,00 €

Dos bolas de chocolate y vainilla, nata, salsa de chocolate y barquillo.

Alérgenos: **G** **L**



## BOLAS DE HELADO

### PRECIOS

|         |        |
|---------|--------|
| 1 bola  | 3,50 € |
| 2 bolas | 5,00 € |
| 3 bolas | 6,50 € |

### SABORES

- Vainilla
- Chocolate
- Fresa
- Coco
- Menta-Chocolate (Chips de chocolate)
- Turrón

Todos nuestros helados  
son sin gluten.

Alérgenos: **L**





# DESSERTS

VILLASALADA DESSERTS

1



## CHEESECAKE WITH STRAWBERRY "Dream Rose" 6,00 €

Smooth cheesecake with fresh strawberry  
Creamy cheesecake with fresh strawberries and strawberry sauce.

Allergens: **G L E**

2



## CHOCOLATE CAKE "Passion Flamenca" 6,00 €

Chocolate cake with "Passion" mousse  
Soft chocolate sponge cake with a delicious creamy filling.

Allergens: **G L E**

3



## TRADITIONAL CALATRAVA BREAD PUDDING 6,00 €

Traditional Calatrava Bread Pudding  
Traditional homemade bread pudding with milk, eggs and a touch of cinnamon.  
Traditional homemade bread pudding covered with syrup, with fresh eggs and caramel.

Allergens: **G L E**

A VILLASALADA HOUSE SPECIALTY  
RECIPES WITH HISTORY

4



## HOMEMADE FLAN "Golden Rhythm" 5,00 €

Traditional homemade flan with eggs, milk and caramel.  
Traditional homemade custard with eggs, milk and caramel.

Allergens: **E L**

5



## CHOCOLATE COULANT "Alma Gitana" 7,00 €

Hot chocolate coulant "Gypsy Soul"  
Warm chocolate coulant served with ice cream and a touch of chocolate.

Allergens: **G L E**

6



## FRESH FRUIT OF THE DAY Fresh Fruit of the Day 4,00 €

Selection of seasonal fruits.  
Selection of seasonal fresh fruit.  
Allergens: —

## ICE CREAM SUNDAES

7

### VILLASALADA DELUXE 7,50 €

Two scoops of vanilla, one scoop of mint chocolate chip, whipped cream, chocolate sauce, crunchy almond, wafer rolls and wafer.

Two scoops of vanilla, one scoop of mint chocolate chip, whipped cream, chocolate sauce, crunchy almond, wafer rolls and wafer.

Allergens: **G L E**



8

### TRADITIONAL SUNDAE 6,00 €

Two scoops of chocolate and vanilla ice cream, whipped cream and a crispy wafer.

Two scoops of chocolate and vanilla ice cream, whipped cream and a crispy wafer.

Allergens: **G L**



## ICE CREAM SCOOPS

### PRICES

|                |        |
|----------------|--------|
| 1 scoop .....  | 3,50 € |
| 2 scoops ..... | 5,00 € |
| 3 scoops ..... | 6,50 € |

### FLAVORS

- Vanilla
- Chocolate
- Strawberry
- Coconut
- Mint Chocolate Chip / Mint & Chocolate
- Turrón / Nougat

All our ice creams are  
gluten free.

Allergens: **L**







HÍPICA  
VILLASALADA

  
TORREVIEJA

# COFFEE & TEA

## COFFEE & TEA



### COFFEE

|                                                          |        |
|----------------------------------------------------------|--------|
| BLACK COFFEE .....                                       | 2,00 € |
| <i>Espresso</i>                                          |        |
| AMERICANO .....                                          | 2,00 € |
| <i>Espresso with a splash of hot water</i>               |        |
| COFFEE WITH MILK .....                                   | 2,50 € |
| <i>Coffee with milk</i>                                  |        |
| AMERICANO WITH MILK .....                                | 2,50 € |
| <i>Caffè americano</i>                                   |        |
| CAPPUCCINO .....                                         | 2,70 € |
| <i>Espresso with foamed milk</i>                         |        |
| DOUBLE ESPRESSO .....                                    | 2,70 € |
| <i>Double espresso</i>                                   |        |
| CARAJILLO .....                                          | 3,00 € |
| <i>Coffee with brandy</i>                                |        |
| IRISH COFFEE .....                                       | 3,00 € |
| <i>Coffee with condensed milk and a splash of brandy</i> |        |
| LATTE MACCHIATO .....                                    | 4,50 € |
| <i>Coffee with steamed milk</i>                          |        |



### TEA & INFUSIONS

|                               |        |
|-------------------------------|--------|
| BLACK TEA .....               | 2,50 € |
| <i>Black tea</i>              |        |
| GREEN TEA .....               | 2,50 € |
| <i>Green tea</i>              |        |
| RED TEA .....                 | 2,50 € |
| <i>Red tea</i>                |        |
| ROOIBOS .....                 | 2,50 € |
| <i>Rooibos</i>                |        |
| MATCHA TEA .....              | 2,50 € |
| <i>Matcha tea</i>             |        |
| CHAMOMILE INFUSION .....      | 2,50 € |
| <i>Chamomile</i>              |        |
| LINDEN INFUSION .....         | 2,50 € |
| <i>Linden infusion</i>        |        |
| PEPPERMINT INFUSION .....     | 2,50 € |
| <i>Peppermint infusion</i>    |        |
| FOREST FRUITS INFUSION .....  | 2,50 € |
| <i>Forest fruits infusion</i> |        |
| MINT INFUSION .....           | 2,50 € |
| <i>Mint infusion</i>          |        |

### SPECIAL COFFEES

|                                                         |        |
|---------------------------------------------------------|--------|
| ❖ IRISH COFFEE .....                                    | 5,95 € |
| <i>Irish whiskey, coffee, brown sugar and cream</i>     |        |
| ❖ ASIATIC COFFEE (Licor 43 / with condensed milk) ..... | 5,95 € |
| <i>Licor 43, coffee, condensed milk and cinnamon</i>    |        |
| ❖ SCOTTISH COFFEE (Whisky / with cream) .....           | 5,95 € |
| <i>Whisky, coffee, brown sugar and cream</i>            |        |
| ❖ VIENNESE COFFEE .....                                 | 5,95 € |
| <i>Coffee with whipped cream and cocoa</i>              |        |
| ❖ BAILEYS COFFEE .....                                  | 5,95 € |
| <i>Baileys, coffee, cream and cocoa</i>                 |        |

Every cup  
tells a story.







HÍPICA  
VILLASALADA

TORREVIEJA

# COFFEE & TEA

## CAFÉS & TÉS



### CAFÉS

|                                                       |        |
|-------------------------------------------------------|--------|
| CAFÉ SOLO .....                                       | 2,00 € |
| <i>Expresso</i>                                       |        |
| CORTADO .....                                         | 2,00 € |
| <i>Expresso con un poco de leche</i>                  |        |
| CAFÉ CON LECHE .....                                  | 2,50 € |
| <i>Café con leche</i>                                 |        |
| AMERICANO .....                                       | 2,50 € |
| <i>Café americano</i>                                 |        |
| CAFÉ BOMBÓN .....                                     | 2,70 € |
| <i>Expresso con leche condensada</i>                  |        |
| DOBLE EXPRESO .....                                   | 2,70 € |
| <i>Doble café solo</i>                                |        |
| CARAJILLO .....                                       | 3,00 € |
| <i>Café con brandy</i>                                |        |
| BELMONTE .....                                        | 3,00 € |
| <i>Café con leche condensada y un toque de brandy</i> |        |
| CAFÉ LATTE .....                                      | 4,50 € |
| <i>Café con leche espumosa</i>                        |        |



### TÉS E INFUSIONES

|                                      |        |
|--------------------------------------|--------|
| TÉ NEGRO .....                       | 2,50 € |
| <i>Té negro</i>                      |        |
| TÉ VERDE .....                       | 2,50 € |
| <i>Té verde</i>                      |        |
| TÉ ROJO .....                        | 2,50 € |
| <i>Té rojo</i>                       |        |
| ROOIBOS .....                        | 2,50 € |
| <i>Té Rooibos</i>                    |        |
| TÉ MATCHA .....                      | 2,50 € |
| <i>Té Matcha</i>                     |        |
| INFUSIÓN MANZANILLA .....            | 2,50 € |
| <i>Manzanilla</i>                    |        |
| TIJA INFUSIÓN .....                  | 2,50 € |
| <i>Infusión de tija</i>              |        |
| POLEO MENTA .....                    | 2,50 € |
| <i>Infusión de poleo menta</i>       |        |
| FRUTOS DEL BOSQUE .....              | 2,50 € |
| <i>Infusión de frutos del bosque</i> |        |
| MENTA .....                          | 2,50 € |
| <i>Infusión de menta</i>             |        |

### CAFÉS ESPECIALES

|                                                      |        |
|------------------------------------------------------|--------|
| ❖ IRISH COFFEE (Bebida irlandesa) .....              | 5,95 € |
| <i>Whiskey irlandés, café, azúcar moreno y nata</i>  |        |
| <i>Irish whiskey, coffee, brown sugar and cream</i>  |        |
| ❖ CAFÉ ASIÁTICO (Licor 43 / Leche condensada) .....  | 5,95 € |
| <i>Licor 43, café, leche condensada y canela</i>     |        |
| <i>Licor 43, coffee, condensed milk and cinnamon</i> |        |
| ❖ CAFÉ ESCOCÉS (Whisky escocés) .....                | 5,95 € |
| <i>Whisky escocés, café, azúcar moreno y nata</i>    |        |
| <i>Scotch whisky, coffee, brown sugar and cream</i>  |        |
| ❖ CAFÉ VIENÉS .....                                  | 5,95 € |
| <i>Café con nata montada y cacao</i>                 |        |
| <i>Coffee with whipped cream and cocoa</i>           |        |
| ❖ CAFÉ BAILEYS .....                                 | 5,95 € |
| <i>Baileys, café, nata y cacao</i>                   |        |
| <i>Baileys, coffee, cream and cocoa</i>              |        |

Cada taza  
cuenta una historia.

Every cup  
tells a story.





# MENÚ INFANTIL

PARA PEQUEÑOS JINETES

1



## 1. FINGERS DE POLLO .....

Tiras de pollo crujientes  
acompañadas de patatas fritas.

G H

2



## 2. PIZZA DE JAMÓN Y QUESO .....

Pizza con jamón cocido, mozzarella  
y queso.

G L

3



## 3. PIZZA CUATRO QUESOS .....

Mozzarella, queso azul, roquefort,  
parmesano y orégano.

G L

4



## 4. ESPAGUETIS .....

Elige tu salsa favorita:

- Tomate
- Carbonara
- Champiñones

G L E

5



## 5. NUGGETS DE POLLO .....

Nuggets de pollo crujientes  
acompañados de patatas fritas.

G H

## POSTRE



## COPA DE HELADO .....

Chocolate o Vainilla

L

INCLUYE  
BEBIDA

Refresco o agua  
y helado

MENÚ COMPLETO

16 €

Incluye una bebida  
(refresco o agua)  
y una copa de helado.

G

GLUTEN

L

LÁCTEOS

H

HUEVO

E

MOSTAZA





VILLASALADA

RESTAURANTE & RIDING CENTER

# KIDS MENU

## LITTLE RIDERS MENU

1



### CHICKEN FINGERS .....

Crispy breaded chicken strips served with French fries.

**G** **E**

2



### HAM & CHEESE PIZZA .....

Pizza with cooked ham, mozzarella cheese and cheese.

**G** **L**

3



### SPAGHETTI .....

Choose your favorite sauce:

- Tomato
- Carbonara
- Mushrooms

**G** **L** **E**

4



### CHICKEN NUGGETS .....

Chicken nuggets served with French fries.

**G** **E**

## DESSERT



### ICE CREAM CUP .....

Chocolate or Vanilla

**L**

INCLUDES  
DRINK

Soft Drink, Water  
or Juice

COMPLETE MENU

16 €

Includes one soft drink,  
water or juice  
and one ice cream cup.

**G** GLUTEN

**L** DAIRY

**E** EGG





HÍPICA  
VILLASALADA



TORREVIEJA

# TABLA DE ALÉRGENOS

## ALLERGENS TABLE



GLUTEN  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



HUEVO  
EGGS



PESCADO  
FISH



CACAHUETES  
PEANUTS



SOJA  
SOYA



LECHE  
MILK



FRUTOS DE CÁSCARA  
TREE NUTS



APIO  
CELERY



MOSTAZA  
MUSTARD



SÉSAMO  
SESAME



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS  
SULPHITES



ALTRAMUCES  
LUPIN



MOLUSCOS  
MOLLUSCS

Nuestro personal está a su disposición para cualquier información adicional sobre la presencia de alérgenos en nuestros platos.

*Our staff is at your disposal for any additional information about the presence of allergens in our dishes.*



DISFRUTE DE NUESTRAS PROPUESTAS  
GASTRONÓMICAS EN UN MARCO INCOMPARABLE.

ENJOY OUR PROPOSALS DINING IN AN  
INCOMPARABLE SETTING.



Ctra. Crevillente Km 3,3 - TORREVIEJA



+34 626 544 493 | +34 966 786 302



[www.villasalada.es](http://www.villasalada.es)

