



REBATE

RESTAURANTE



A lo largo de los años que llevamos trabajando en el Restaurante Rebate nos hemos dado cuenta de que nuestros clientes quieren comida de calidad en un entorno inmejorable, y les gusta hacer turismo gastronómico, pero sin que les resulte demasiado extraño a su paladar. Por eso elaboramos platos tradicionales de nuestra tierra con los ingredientes de la mejor calidad, pero fáciles de entender y disfrutar por visitantes de cualquier lugar del mundo. Cocina española con un toque internacional.

ENTRANTES FRIOS

COLD STARTERS / VORSPEISEN / ENTRÉE FROID

ENSALADA DE LA HUERTA Special house salad Gemuse salat Salade de la maison	INDIVIDUAL 5,00 €	8,00 €
ENSALADA GRIEGA Greek salad Griechischer salat Salade grecque	INDIVIDUAL 5,00 €	8,00 €
ENSALADA A LA MOSTAZA Y MIEL Salad with mustard and honey dressing Salat an der soße senf und honig Salade sauce moutarde et miel	INDIVIDUAL 5,00 €	8,00 €
MELON CON JAMÓN IBÉRICO Melon with Iberic ham Melone mit schinken Melon avec du jambon iberico		6,50 €
CÓCTEL DE CAMARONES SOBRE LECHO DE PASTEL DE CABRACHO King prawn cocktail on a bed of scorpion fish König-Garnele-Cocktail auf einem Bett-Skorpion-Fisch Cocktail de camarones sur un lit de pate de cabracho		9,00 €
CARPACCIO DE SALMON AHUMADO Smoked salmon carpaccio Lachs carpaccio Carpaccio de saumon fume		9,50 €
GAZPACHO ANDALUZ Cold tomato-soup Gazpacho Andalusisch (Kalte Gemüsesuppe) Gazpacho (soupe froid de légumes crus)		5,90 €
PLATO DE JAMON IBERICO Cuts of ham from Acorn-fed pigs Roher schinken Jambon ibérique		11,25 €
PLATO DE JAMON IBERICO Y QUESO Cuts of ham from Acorn-fed pigs and cheese Roher schinken und käse Jambon ibérique avec fromage		11,25 €

ENTRANTES CALIENTES

HOT STARTERS / VORSPEISEN / ENTRÉE CHAUD

QUESO BRIE FRITO CON SALSA DE FRAMBUESA Deep fried Brie with raspberry coulis Überbackene Brie mit himbeer confiture Fromage Brie frite accompagné d'une confiture de framboise		7,25 €
QUESO PROVOLONE A LA PLANCHA Grilled Provolone cheese Gegrillter Provolone käse Fromage Provoloné grillé	INDIVIDUAL 6,00 €	9,00 €
FOIE A LA PLANCHA SOBRE PAN DE ESPECIES Y MIEL CON SALSA DE FRUTAS ROJAS Grilled Foie Gras on a ginger and honey bread with a wild red fruits sauce Foie vom grill auf gewürzkuchen rote Fruchtsoße sosse Foie gras grillé sur pain d'épices avec une sauce aux fruits rouges		12,85 €
REVUELTO DE SETAS Y GAMBAS Scrambled eggs with wild mushrooms and prawns Rüeri mit pilzen u krabben Des oeufs brouillés avec champignons et crevêttes		8,60 €
MINI VIEIRAS AL AJILLO Garlic mini great scallop im Knoblauchöl gebratene Jakobsmuscheln Mini coquilles Saint Jacques aux ails		10,50 €
PINZAS DE BOGAVANTE "ENCHILADAS" Lobster Claw "Enchiladas" (Spicy) Schere hummer "Enchiladas" (Scharf) / Pince d'homard "Enchiladas" (Piquant)		12,50 €
GAMBA ROJA A LA PLANCHA (DOCENA) Grilled red prawns (12) Krabben vom grill (12) Crevêttes rouges grillés (12)		16,00 €
DELICIAS DE ELCHE Dates with bacon Dateln mit speck Dattes enveloppé de bacon		7,00 €
SOPA DEL DIA Soup of the day Suppes des tages Soupe du jour		4,80 €

CARNES

MEAT / FLEISCHGERICHTE / VIANDES

SOLOMILLO A LA PARRILLA Grilled tenderloin of beef Gegrillte Rinderlendenfilet Filet de boeuf grille	20,85 €
CHULETON DE LA CASA Grilled T-BONE Hohe rippe Côte de boeuf grillé	20,85 €
PIERNA DE CORDERO LECHAL Leg of young lamb Lamm-Keule Gigot d'agneau de lait	18,75 €
CONFIT DE PATO A LAS FRUTAS ROJAS Confit of duck with wild red fruits sauce Confit der Ente mit rote Fruchtsoße sosse Confit de canard avec une sauce aux fruits rouges	15,50 €
POLLO RELLENO de jamón, queso, pimiento y aceitunas Chicken stuffed with ham, cheese, red peppers, olives and mushroom sauce Gefülltes Hähnchen Poulet farcie au jambon, fromage, poivron et olives servis avec une sauce au champignon	12,25 €
CONEJO CON CEBOLLA Y CIRUELAS Rabbit with onion and plums Kaninchen mit Zwiebel und Pflaumen Lapin avec oignon et pruneaux	13,00 €
CARRILLADA DE CERDO IBERICO CONFITADA CON SALSAS DE OPORTO Confit of Iberic pork with Porto sauce Confit Iberic Schweinefleisch mit porto Soße Confit de porc ibérique avec sauce d'oporto	13,00 €

PESCADOS

FISH / FISCHGERICHTE / POISSON

LUBINA A LA PLANCHA

Grilled sea bass
Seebarsch gegrillte
Bar grille

17,15 €

LUBINA A LA ESPALDA

Baked sea bass
Seebarsch rückengegrillt
Bar grille avec de l'ail

17,15 €

RODABALLO AL HORNO

Baked turbot
Steinbutt im Ofen gebacken
Turbot au four

17,15 €

BACALAO CON CREMA DE PIMIENTOS DE PIQUILLO

Cod with creamy Piquillo Pepper sauce
Dorsch mit ein bißchen roter Pfeffer-Sahne
Morue avec crème de piments de piquillo

15,00 €

LOMOS DE DORADA RELLENOS DE GAMBAS CON SALSA DE NARANJA

Sea Bream rolls stuffed with prawns in an orange sauce
Goldbrasse rolle mit füllung aus krabben mit orangensauce
Filets de dorade farcie de crevettes avec sauce d'oranges

15,00 €

SALMON A LA PLANCHA

Grilled salmon
Lach gegrillte
Saumon grille

13,40 €

SALMON A LA PIMIENTA

Salmon with pepper sauce
Lach pfeffersosse
Saumon avec sauce poivre

13,90 €

PASTAS

PASTA / TEIGWAREN / PÂTES ALIMENTARIES

SORRENTINOS GRAN CARTA (Plato Vegetariano)

Pasta fresca rellena de espinacas y queso fresco

SUITABLE FOR VEGETARIANS - Fresh Italian pasta filled with spinach and fresh cheese

VEGETARISCHE PASTAS - Gefüllte nudeln mit spinat + friskäse

PÂTES (PLAT VÉGÉTARIEN) - Pâtes fraiche farcis d'épinard et de fromage frais

12,50 €

RAVIOLIS RELLENOS DE FOIE EN SALSA DE SETAS Y PATO

Foie ravioli with wild mushrooms and duck sauce

Foie ravioli mit wilden pilzen und ente-soße

Raviolis de Foie avec une sauce de champignons et canard

15,00 €

MENUS INFANTILES (HASTA 10 AÑOS)

CHILDREN MENU / KINDER MENU / MENU ENFANT

VARITAS DE MERLUZA CON PATATAS

Fish fingers with chips

Fischstäbchen mit pommes frites

Poisson panée accompagné de pomme de terre (frite)

5,00 €

ESCALOPE DE POLLO CON PATATAS

Breast of chicken in breadcrumbs with chips

Hähnchen schnitzel mit pommes frites

Escalope de poulet accompagné de pomme de terre (frite)

5,25 €

POSTRES

DESSERT / NACHTISCH / DESSERT

TARTA DE MANZANA Apple cake Apfelkuchen Tarte aux pommes	4,00 €
TARTA DE FRUTA DE NICOLE Nicole's fruit cake Obstkuchen der Nicole Tarte aux fruits Nicole	4,00 €
TARTA DE SANTIAGO Santiago almond cake Mandeltorte "Santiago" Tarte au amandes "Santiago"	3,75 €
BROWNIE CON HELADO Brownie with ice cream Brownie mit eis Brownie avec glace	4,00 €
PERAS EN VINO Pears in wine served with ice cream Birnen in wein mit Sahneeis Poires au vin	4,00 €
ARROZ CON LECHE Rice pudding Milchreis Riz au lait	3,20 €
FLAN DE LA CASA Home made caramel pudding Creme caramel Flan de la maison	3,20 €
COPA DE HELADO CON CULIS Ice Cream with culis Eis mit culis Coupe de glace avec coulis	3,75 €
COPA DE HELADO (Chocolate, Nata, Fresa, Vainilla) Ice Cream (Chocolate, Cream, Strawberry, Vanilla) Eis (Schokolade, Sahne, Erdbeer, Vanille) Coupe de glace (Chocolat, Fraise, Vanille, Crème de lait)	3,75 €
SORBETE DE LIMÓN	3,00 €

Lemon Sorbet
Zitronen Sorbet
Sorbet au citron

TARRINA AL WHISKY

Whisky ice cream cake
Whiskykuchen eis
Tarta glacéé au whisky

4,50 €

SUPREMA DE TURRÓN

Nougat ice cream
Nougateis
Glacé au nougat

4,50 €

COPA CREMA CAFE

Coffee ice cream
Mokkæis
Glacé au café

4,25 €

CAFÉS Coffee / Kaffee / Café

SOLO / CORTADO / AMERICANO	1,15 €
CAFÉ CON LECHE / INFUSIONES	1,30 €
CAFÉ BELMONTE / CARAJILLO	1,35 €
CAFÉ CAPUCCINO	1,75 €
CAFÉ IRLANDÉS / CAFÉ CALYPSO / CAFÉ D.O.M	4,00 €

BEBIDAS Drinks / Getränke / Boissons

AGUA 1 L	2,40 €
AGUA 1/3 L	1,35 €
PERRIER CON GAS 1/3 L	1,50 €
PERRIER CON GAS 3/4 L	2,80 €
REFRESCOS	1,60 €
ZUMOS	2,00 €
ZUMO NARANJA NATURAL	2,15 €

CERVEZAS Beer / Bier / Viere

CAÑA 35CL MAHOU	1,80 €
TANQUE 55CL	2,70 €
JARRA 1.5L	7,00 €
CARLSBERG 33CL	2,15 €
MAHOU NEGRA	2,15 €
LAIKER SIN 35CL	1,80 €
LAIKER SIN 55 CL	2,70 €
GUINNESS 55CL	3,50 €

BRANDY

SOBERANO / 103	3,25 €
MAGNO / CARLOS III	3,50 €
TORRES 10 / GRAN SEÑOR	4,00 €
CARLOS I	6,00 €
JAIME I	7,75 €
HENNESY	6,00 €

BARRA

JB / BALLANTINES / WHITE LABEL / JOHNNIE WALKER	4,00 €
BALLANTINES 12 / JOHNNIE WALKER 12 / CARDHU	5,50 €
COMBINADOS	4,35 €
MARTINI / CAMPARI / RICARD	2,75 €
OPORTO	2,50 €
JEREZ	2,25 €
CHUPITOS	2,00 €