



Argentina

BAR RESTAURANTE TERRAZA

HOSTELEROS DESDE 1980

Picadas, aperitivos y entrantes

1	Puntillas	7.50€
2	Navajas plancha	9.80€
3	Mejillones al vapor	6.80€
22	Mejillones Argenta (Con alegría)	7.50€
5	Gambas rojas plancha (Tipo Palamòs)	±16.50€
6	Calamar romana	7.80€
7	Sepia "Enterita" de playa a la plancha con tostas y alioli	11.80€
9	Boquerón frito	7.50€
10	Cigalitas al ajillo	8.50€
11	Chipirón plancha	8.50€
13	Pulpo a la gallega (Con patatas, pimentón de la Vera y aceite de oliva)	15.80€
15	Pulpo de la lonja de Peñíscola entero a la brasa o plancha (de 150 a 400 gr.) ideal para compartir	8.50€ cada 100 grs.
26	Langostinos "espectaculares" de la lonja de Vinaròs y Peñíscola (Hechos al punto)	±18.00€
18	Sardinas de luz a la plancha (Lonja de Burriana)	8.00€
16	Patitas de calamar frititas con nuestra harina especial Ideal para compartir	7.80€
19	Almejas marinera (Salsa casera)	8.20€
105	Tellinas de San Carlos de la Rápita	14.00€
21	Boquerones en vinagre de lonja (Lonja de Burriana) previamente congelados y hechos por nuestra cocina	7.50€
23	Fritura de pescaditos de nuestra lonja (Lonja de Burriana) (Diferentes pescaditos, cigalitas, chipirón, gambitas...)	13.80€

*ALGUNOS DE ESTOS PRODUCTOS SOLO ESTÁN DISPONIBLES EN TEMPORADA



Nuestras croquetas

NUESTRAS CROQUETAS ESTÁN ELABORADAS CON PRODUCTOS DE GRAN CALIDAD, ESMERO Y BUEN HACER POR NUESTROS ARTESANOS

24	De jamón ibérico (Jabugo)	6.80€
25	De pollo de corral	6.80€
4	De ternasco D.O. al chilindrón	6.80€
39	De bacalao con gambas	6.80€
14	De tres quesos (Azul, cheddar, mozzarella)	7.00€
40	De carabineros (Espectacular, la estrella)	9.00€



Pizzas

SOLO DISPONIBLES DURANTE EL SERVICIO DE CENA

45	Barbacoa (Carne mixta de vaca e ibérico, mozzarella, piparras y salsa casera barbacoa)	11.80€
47	Prosciutto (Jamón york, mozzarella, tomate, queso, aceite de oliva y orégano)	10.50€
49	Cuatro quesos (Roquefort, rulo de cabra, mozzarella fresca, brie y aceite de oliva)	10.80€






Nuestras patatas

99	Patatas bravas (Con salsa brava o con ali oli) (Naturales, no congeladas, buenísimas)	6.50€
100	Platazo de papas fritas (Naturales, no congeladas, buenísimas)	6.00€
27	Patatas Argenta (Sensacional, crujiente por fuera y blanda por dentro) (Con salsas aparte, una de tomate un poco picante y otra con mayonesa o mostaza)	6.80€





Huevos de corral

SOLO DISPONIBLES DURANTE EL SERVICIO DE CENA

- 
- 
- 
- | | | |
|----|--|--------|
| 29 | Huevos con jamón serrano (Duroc reserva) y patatas fritas naturales con buen aceite de oliva virgen extra | 10.50€ |
| 32 | Huevos con mousse de foie, setas trufa rayada (Teruel) y patatas naturales con buen aceite de oliva virgen extra | 11.50€ |
| 34 | Huevos con gulas, gambitas al ajillo, y patatas fritas naturales con buen aceite de oliva virgen extra | 11.50€ |
| 36 | Huevos con gambas rojas (Tipo Palamós) "Extraordinarias" y cigalitas con patatas fritas naturales buen aceite de oliva virgen extra | 15.80€ |

Tablas jamón y queso

- 
- 
- | | | |
|-----|--|--------|
| 35 | Tablas de Queso Manchego D.O. Curado de Oveja | 10.50€ |
| 36 | Tabla de Jamón Duroc Teruel D.O. | 10.80€ |
| 170 | Tabla mixta de Jamón Duroc Teruel D.O. y Queso Manchego D.O. Curado de Oveja, con pan con tomate y aceite de oliva virgen extra | 13.80€ |

Nuestras ensaladas

- 
- 
- | | | |
|-----|--|-----------|
| 56 | Ensalada Argenta
(Lechuga, tomate, cebolla, maíz, zanahoria, remolacha, aceitunas, huevo duro, atún, brotes, anchoa y pimientos del piquillo) | 5.80€/pax |
| 106 | Ensaladas de ahumados (Mínimo 2 personas)
(Mix de lechugas, trozos de tomate de la huerta, salmón y bacalao marinados "hechos por nosotros", sardinas ahumadas, mojama de atún láminas de pepinillo, olivas aliñadas y alcaparrones) | 6.80€/pax |
| 55 | Ensalada de quesos (Mínimo 2 personas)
(Mezclum de lechugas, trozos de tomate de la huerta, queso brie, rulo de cabra, crema de roquefort con reducción de Pedro Ximénez y aceite de oliva virgen extra) | 6.50€/pax |
| 171 | Ensalada fresca de caza escabechada (Casera) (Min. 2 pers.)
(Mix de lechugas, trozos de tomate de la huerta, olivas de Aragón, conejo, codorniz y pollo escabechado en su propio aliño natural y con aceite de oliva virgen extra) | 7.50€/pax |

Hamburguesas

SOLO DISPONIBLES DURANTE EL SERVICIO DE CENA

CARNES CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN Y PRODUCTOS SELECCIONADOS
TODAS LAS HAMBURGUESAS VAN ACOMPAÑADAS CON PATATAS FRITAS
NATURALES HECHAS CON ACEITE DE OLIVA

- | | | |
|----|---|--------|
| 98 | Hamburguesa de novillo (Exclusiva)
(Mozzarella fundida, mix lechugas, rodajas de tomate a la plancha con orégano y toque de salsa pimienta verde "opcional") | 11.80€ |
| 30 | Hamburguesa de vaca madurada (Entrecot)
(Sabor muy agradable y aromático)
(Queso manchego planchado, rodaja de tomate, mix lechugas, cebolla crujiente y confitura de arándanos) | 11.80€ |
| 44 | Hamburguesa de Angus (Selección extra)
(Queso de cabra, aros de cebolla plancha, lechuga, y pimientos del piquillo a la plancha) | 11.80€ |
| 45 | Hamburguesa gourmet
(Mixta de ternera y cerdo ibérico con ajos tiernos, acompañada con cebolla caramelizada, rodajas de tomate plancha, huevo frito, salsa de foie y mix de lechugas) | 12.80€ |
| 43 | Hamburguesa tradicional (Para niños)
(120 grs. de buena carne, queso fundido, tomate, lechuga y cebolla)
(Posibilidad de varias los ingredientes) | 8.50€ |

Fuente de tostas

SOLO DISPONIBLES DURANTE EL SERVICIO DE CENA

- | | | |
|----|---|--------|
| 50 | Fabulosa fuente de tostas
1 Tosta de Jamón Duroc D.O. Teruel untada con tomate natural y aceite de oliva virgen extra
1 Tosta torrada de queso de cabra y roquefort gratinados
1 Tosta torrada con manto de tomate natural y anchoas con chorrada de buen aceite
1 Tosta de pulpo de Peñíscola torrada con ali oli y pimentón de La Vera, rociado con aceite de oliva virgen extra | 16.80€ |
|----|---|--------|

Nuestras salsas y panes

- | | | |
|-----|--|-------|
| 101 | Mortero de ali oli o mayonesa | 1.80€ |
| 37 | Pan con tomate y buen aceite de oliva | 2.80€ |
| 38 | Pan tostado con ali oli o mayonesa | 2.80€ |

Menú de la casa

MENÚ CATALOGADO COMO UNO DE LOS MEJORES EN RELACIÓN: CALIDAD, VARIEDAD Y PRECIO

PRIMEROS

- Arroz negro
 - Ensaladilla rusa casera
 - Canelones de carne o de atún (Hechos al momento)
 - Espaguetis o macarrones boloñesa
 - Cardo de la ribera del Ebro con gambas y mejillones
 - Melón con jamón de Teruel
 - *Pimientos rellenos de bacalao sobre su manto de piquillo
 - *Ensalada Argenta
 - *Lasaña de verduras (Casera)
 - *Gazpacho natural (Temporada)
 - *Mejillones de roca al vapor y con su "truco"
 - Menestra de verduras
 - *Espárragos con jamón de Teruel
- Guiso del chef (Temporada) Guiso de sepia, de bacalao o de costillas

SEGUNDOS

- *Boquerón frito con su guarnición
- Albóndigas de carne en salsa española
- *Merluza a la bilbaína, rebozada o plancha
- *Pollo de corral asado con patatitas naturales
- Bacalao "el de siempre" a la riojana o frito con su guarnición
- Codillo tradicional al horno con su salsa y guarnición
- Hamburguesas caseras de buena carne, en plato con patatas fritas naturales
- Lubina a la plancha con su guarnición
- Cachopo de lomo (relleno de jamón y queso) con su guarnición
- Lenguado a la plancha con su guarnición
- *Solomillo Duroc fileteado con salsa de foie o roquefort (naturales)
- *Emperador a la plancha con guarnición
- Carrillada Duroc guisada en su propio jugo con su guarnición
- Raya con salsa all i pebre o rebozada con guarnición
- *Costillar asado al horno tradicional con patatas

POSTRES

Caseros: Natillas, muss de chocolate y muss de mango
Helados y refrigerados: Tarta de queso con arándanos, tarta selva trufa, tarta contesa, helado de turrón, helado trifásico, copa de turrón, copa capuccino, copa sorbete de limón, Cornetto de vainilla y chocolate, Cornetto de turrón, fruta de temporada.
PAN, AGUA O VINO** O CAÑA DE CERVEZA

51	De lunes a viernes	15.00€
52	Vísperas, festivos, sábados y domingos	15.50€
33	Menú de noche (Menos viernes y sábados) (Solo los platos marcados con *)	15.50€
53	Menú infantil (Preguntar al camarero) (Equilibrado con lo adecuado para niños)	9.00€

BOTELLA DE VINO COTO DE HAYAS TINTO O BLANCO, SUPLEMENTO DE 4,50€

**BOTELLA DE VINO PARA 4 COMENSALES, PARA MENOS COMENSALES SE SIRVEN 2 COPAS POR COMENSAL

*PLATOS DEL MENÚ DE NOCHE



Arroces del chef

TODOS NUESTROS ARROCES, FIDEUÁS Y GUISOS PARA DEGUSTAR EN EL RESTAURANTE ESTÁN DISPONIBLES PARA LLEVAR

58	Paella de marisco	13.80€
59	Arroz marinero	14.80€
60	Paella valenciana	13.50€
61	Paella mixta	13.80€
62	Paella señoret	13.50€
63	Arroz negro	13.80€



Arroces especiales

RECOMENDADOS POR NUESTRO MAESTRO ARROCERO

66	Arroz "Mediterráneo" (Meloso, caldoso o seco) Rape, galeras, almejas y alcachofas	16.80€
64	Arroz "Especial" (Meloso) Cocochas de bacalao y boletus	17.90€
112	Arroz con nécoras, langostinos del terreno y calamar fresco (Caldoso o seco)	17.50€
113	Arroz caldoso de bogavante con fumet de pescado de roca y elaborado en cazuela de barro (Nuestro arroz estrella)	19.50€
48	Arroz de carabineros y sepia de lonja	19.80€
103	Arroz con pulpo de Peñíscola, alcachofas y gambas langostineras	17.50€
65	Arrossetjat de langostinos de Peñíscola-Vinaròs y galeras	14.50€



Fideuás

108	Fideuá de marisco	13.80€
70	Fideuá de langosta, langostinos y calamar	19.80€



Menús especiales de arroces

NUESTROS ARROCES TIENEN UN TIEMPO DE HACERSE DETERMINADO Y UNAS CANTIDADES SIEMPRE IGUALES, CON LO CUAL, LAS PRISAS Y CANTIDADES DIFERENTES NO SON BUENAS PAREJAS

Menú especial de nécoras

96 Menú especial N°1

21.80€

De primero
(Para compartir)

Chipirón de lonja a la plancha
(Con su mojada de aceite de oliva virgen)

De principal

Arroz de nécoras, langostinos del terreno y calamar fresco
(Seco o caldoso)
(Súper sabroso) Hecho con nuestro famoso fumet

Postres de la casa

Vino*

*BOTELLA DE VINO PARA 4 COMENSALES, PARA MENOS COMENSALES SE SIRVEN 2 COPAS POR COMENSAL

Menú especial de cocochas y boletus

167 Menú especial N°2

21.80€

De primero
(Para compartir)

Mejillones de roca de San Carlos hechos a nuestra forma

De principal

Arroz de cocochas de bacalao y boletus
(Meloso)
(Una sensación olorosa y combinación perfecta)
(Catalogado como uno de los mejores arroces meloso, mar y tierra)

Postres de la casa

Vino*

TODOS NUESTROS ARROCES Y GUISOS MARINEROS SE PUEDEN ENCARGAR PARA DOMICILIO

Menús especiales de arroces

NUESTROS ARROCES TIENEN UN TIEMPO DE HACERSE DETERMINADO Y UNAS CANTIDADES SIEMPRE IGUALES, CON LO CUAL, LAS PRISAS Y CANTIDADES DIFERENTES NO SON BUENAS PAREJAS

Menú especial de carabineros y sepia

54 Menú especial N°3

22.90€

De primero
(Para compartir)

Carrusel de boquerones de lonja de Peñíscola
(En aceite virgen extra y vinagre, hechos y macerados por nuestra cocina)

De principal

Arroz con carabineros y sepia de lonja
(Meloso o seco)
Una exquisitez en boca

Postres de la casa

Vino*

*BOTELLA DE VINO PARA 4 COMENSALES, PARA MENOS COMENSALES SE SIRVEN 2 COPAS POR COMENSAL

Menú especial de langosta

8 Menú especial N°4

25.80€

De primero
(Para compartir)

Cogollos de Tudela con anchoas y regadas con su aliño

De principal

Arroz con langosta con su gran fumet de crustáceos y un grano de arroz adecuado para este succulento manjar
(Caldoso, meloso o seco)

Postres de la casa

Vino*

TODOS NUESTROS ARROCES Y GUISOS MARINEROS SE PUEDEN ENCARGAR PARA DOMICILIO

Menús especiales de arroces

NUESTROS ARROCES TIENEN UN TIEMPO DE HACERSE DETERMINADO Y UNAS CANTIDADES SIEMPRE IGUALES, CON LO CUAL, LAS PRISAS Y CANTIDADES DIFERENTES NO SON BUENAS PAREJAS



Menú especial arroz con bogavante

97 Menú especial N°5

22.80€

De primero
(Para compartir)

Ensalada completa Argenta

De principal

Arroz caldoso con bogavante, con fumet de pescados y crustáceos de roca y elaborado en cazuela de barro

(Caldoso, meloso o seco)

Nuestro famoso y gran arroz de bogavante, elaborado con su fumet "especial" de las lonjas de la zona, se lo sugerimos y recomendamos

Postres de la casa

Vino*

MÁS DE 11.500 RACIONES SERVIDAS

*BOTELLA DE VINO PARA 4 COMENSALES, PARA MENOS COMENSALES SE SIRVEN 2 COPAS POR COMENSAL



TODOS NUESTROS ARROCES Y GUISOS MARINEROS SE PUEDEN ENCARGAR PARA DOMICILIO



Carpaccios y tatakis

TODOS ESTOS PLATOS ESTÁN ELABORADOS CON PRODUCTOS FRESCOS DE PRIMERA CALIDAD Y HECHOS POR NUESTRA COCINA

- | | | |
|-----|--|--------|
| 31 | Tataki de atún rojo (De las costas de la zona)
con soja, sésamo, aceite de oliva virgen extra
y acompañado por mix de lechugas | 13.80€ |
| 110 | Carpaccio de gambón al ajillo con aceite de oliva virgen extra
(Muy fino y suave en boca) | 12.80€ |
| 111 | Carpaccio de buey con parmesano
de ternera gallega (Hecho por nuestro chef) | 12.80€ |
| 172 | Carpaccio de pulpo (Lonja de Peñíscola)
á Feira con un exquisito aceite de oliva virgen extra,
pimentón de La Vera y escamas de maldon. | 13.80€ |



Pescados

- | | | |
|-----|--|---------------------|
| 84 | Rape fresco de lonja "14 minutos"
(Un plato delicioso y gustoso para compartir)
Este rape se presenta en mesa en 2 tiempos, de primero se sirve la cabeza en cazuela en salsa marinera tradicional, de segundo, la cola a la plancha dándole la vuelta sobre 14 veces y regado con un buen aceite de oliva virgen extra de primera prensada | ±16.80 a 24.00€/pax |
| 176 | Lingote de salmón fresco (noruego)
al papillote con verduras
(Extraordinario plato en su propio jugo y sin grasas) | 12.80€ |
| 78 | Lubina o dorada (ración) a la espalda con su guarnición | 14.50€ |
| 79 | Lubina o dorada "Especial" a la espalda
o al horno con sus patatitas panaderas
(Un plato gustoso para compartir) | ±14.50 a 18.50€/pax |
| 80 | Lenguado a la plancha o meniere con su guarnición | 18.00€ |
| 81 | Merluza en sus diferentes formas (Vasca, orio, rebozada, plancha) | 12.80€ |
| 82 | Rodaballo al horno con patatitas y cebollita
(Un gran pescado, delicioso, sabroso y al punto)
(Ideal para compartir) Más de 1.500 raciones servidas | ±18.50 a 25.00€/pax |
| 83 | Bacalao "del de siempre" gratinado | 12.80€ |
| 75 | Rodaballo "salvaje" a la plancha con su guarnición
(400-600 grs.) | 15.80€ |
| 41 | Rape en rodajas-medallones a la plancha
con orio y guarnición | 14.80€ |



Nuestros famosos y ricos guisos marineros

ELABORACIÓN TRADICIONAL MARINERA, CON BUENOS PRODUCTOS Y FUMETS DE PESCADO Y CRUSTÁCEOS DE LONJA IDEALES PARA COMPARTIR EN LA CENA

Cazuela marinera Argentina

- 73 **Espectacular "Gazpacho" caliente en cazuela de langosta o bogavante con langostinos, calamar, mejillón de roca y torta manchega** 20.80€/pax
(Ideal para compartir)

Tradicional guiso marinero

- 175 **All i pebre de rape o all i pebre de pulpo con patatitas, todo hecho al momento** 18.80€/pax
(Ideal para compartir)

Mariscada a la parrilla Argentina

- 85 **Cigalas, gambas rojas (Tipo Palamós), langostinos (Vinaròs), calamares, chipirones, navajas (San Carlos), almeja marrón, mejillones de roca (San Carlos)** 26.00€

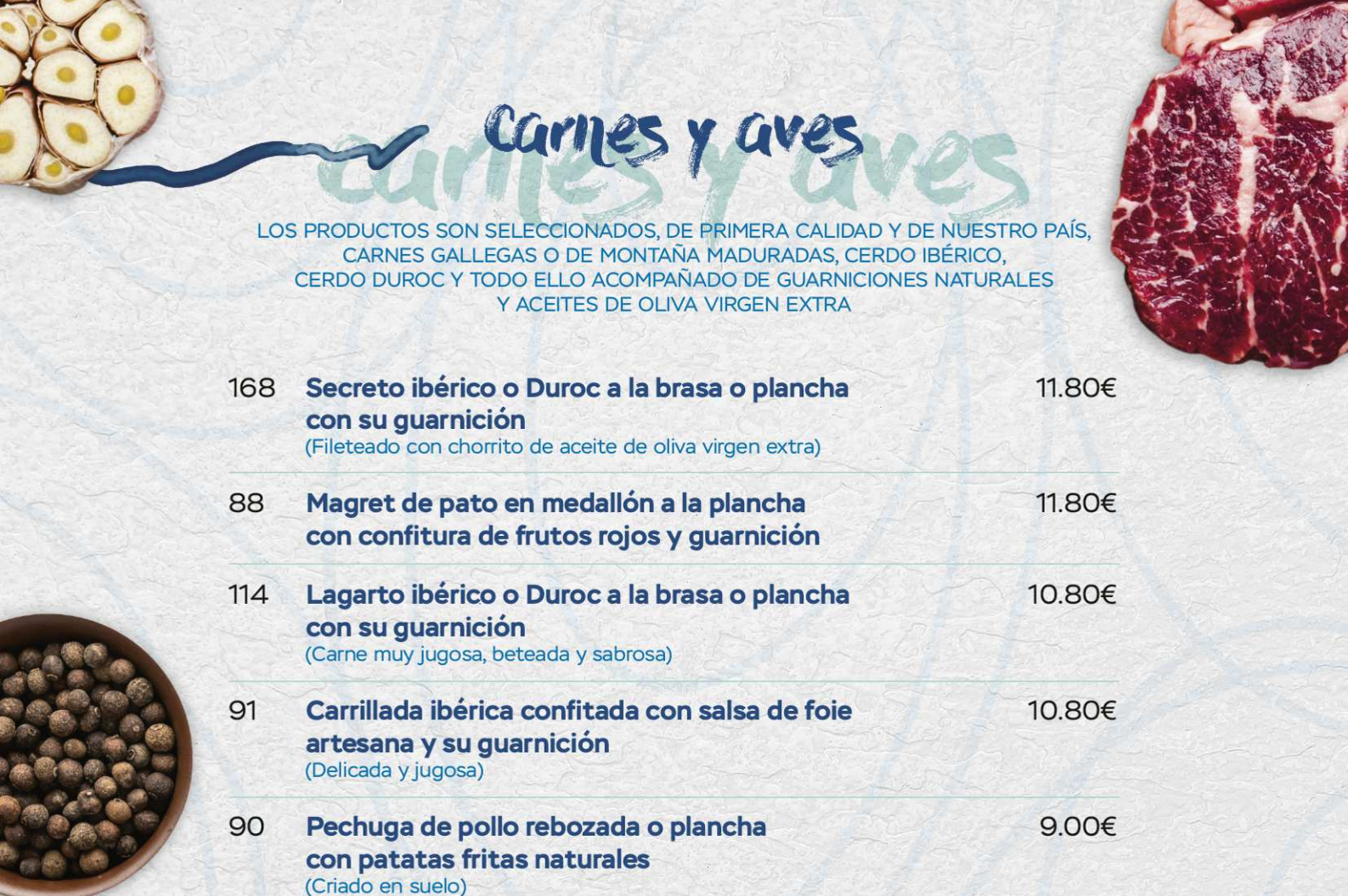
Gran Mariscada a la parrilla Argentina

- 86 **Bogavante, gambas rojas (Tipo Palamós), cigalas, gambón, langostinos (Vinaròs), calamares, navajas (San Carlos), mejillones de roca (San Carlos), almeja marrón y sepia (Mediterráneo)** 30.00€/pax
(Se sirve en 2 tandas)
Ideal para compartir (Mínimo 2 personas)

TODOS NUESTROS GUISOS SON PARA UN MÍNIMO DE 2 PERSONAS
ALGUNOS INGREDIENTES PUEDEN VARIAR SEGÚN LONJA Y SERVICIO

Carnes y aves

LOS PRODUCTOS SON SELECCIONADOS, DE PRIMERA CALIDAD Y DE NUESTRO PAÍS, CARNES GALLEGAS O DE MONTAÑA MADURADAS, CERDO IBÉRICO, CERDO DUROC Y TODO ELLO ACOMPAÑADO DE GUARNICIONES NATURALES Y ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA

- 
- 168 **Secreto ibérico o Duroc a la brasa o plancha con su guarnición** 11.80€
(Fileteado con chorrito de aceite de oliva virgen extra)
- 88 **Magret de pato en medallón a la plancha con confitura de frutos rojos y guarnición** 11.80€
- 114 **Lagarto ibérico o Duroc a la brasa o plancha con su guarnición** 10.80€
(Carne muy jugosa, beteada y sabrosa)
- 91 **Carrillada ibérica confitada con salsa de foie artesana y su guarnición** 10.80€
(Delicada y jugosa)
- 90 **Pechuga de pollo rebozada o plancha con patatas fritas naturales** 9.00€
(Criado en suelo)

carnes maduras mínimo 30 días

- 93 **Chuletón de vaca madurada (Gallega) de 600-800 grs.** ±45.00
(Entero o fileteado con su guarnición)
- 94 **Solomillo gallego sobre 300 grs.** ±21.00
(Carne muy sabrosa acompañada de guarnición)
- 



Postres

ELABORADOS POR NUESTRA COCINA

Natillas (Con su galleta)	2.80€
Crema catalana (Quemada al hierro)	4.00€
Mousse de mango o chocolate	3.50€
Torrijas caseras (Temporada)	3.00€
Tatín de melocotón con helado	4.00€
Coulant de chocolate con vainilla praliné	4.50€
Tarta parisien con frutos del bosque (Elaborada por el chef)	4.00€
Fruta de temporada	2.00€

Tartas y postres helados

DE PRIMERAS MARCAS

Tarta de queso con arándanos	3.50€
Tarta de tiramisú	3.50€
Tarta de selva negra	3.50€
Tarta de crema catalana	3.50€
Copa de helado (Turrón, capuccino, sorbete de limón)	2.00€
Comtessa, helado de turrón, trifásico	2.00€
Cucurucho de chocolate-vainilla, turrón	1.90€





Vinos blancos

Enate Gewürztraminer	18.80€	Alma de Mecenas (Verdejo 100%)	10.00€
Sex-Appeal (Albariño)	18.80€	Palacio de Vivero (Verdejo-Rueda)	12.00€
Martín Códax (Albariño)	19.80€	Piérrola (Rioja)	12.00€
Pazo de Seoane (Albariño)	14.50€	Blanc Pescador (Vino de aguja)	12.00€
Viña Meiga (Gallego)	9.00€	Barbadillo	12.00€
Javier Sanz (Verdejo-Rueda)	16.00€	Eternium Selección (Chardonnay)	12.00€
Tramoya (Verdejo-Rueda)	12.00€	Coto de Hayas (Campo de Borja)	10.00€

Vinos tintos

Azpilicueta Crianza (Rioja)	16.80€	Care (Garnacha-Roble)	10.50€
Ramón Bilbao Crianza (Rioja)	16.80€	Arca de Noé (Rioja)	10.50€
Viña Albina Reserva (Rioja)	16.00€	Coto de Hayas (Campo de Borja)	10.00€
Viña Pomal Crianza (Rioja)	15.00€	Protos Roble (Ribera del Duero)	16.00€
Ederra Crianza (Rioja)	13.00€	Conde de Iznar Cr. (Ribera del Duero)	14.50€
Enate Tapas (Somontano)	12.00€		

Vinos rosados

Gran Feudo (Navarro)	12.00€	Raimat (Brut Nature Reserva)	20.00€
Homenaje (Navarro)	12.00€	Codorniu Ars Collecta	30.00€
Mezquiriz (Navarro)	10.00€	Cava Brut Nature	13.50€
		Benjamín Codorniu	6.50€

Tragos

Gin Martin Millers, Gin Hendrix, Gin Seagram's, Gin Tanqueray, Gin Bombay, Vodka Absolut, Ron Brugal, Ron Havana 5 y 7, Ron Barceló, Ron Cacique, Whiskeys Escoceses, Jack Daniels, Brandys y licores.

Avenida Papa Luna 70 - Paseo Marítimo
T 964 040 491 - 649 443 734 - 648 414 458
www.restauranteargenta.com



www.impressiona.es | 964 82 85 74



REGLAMENTO (EU) Nº 1169/2011

ESTABLECIMIENTO CON
INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E
INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS



SOLICITEN INFORMACIÓN A
NUESTRO PERSONAL



MUCHAS GRACIAS



AGRETUR
Asociación de Empresarios Turísticos de Peníscola