



Menu végétarien / Vegetarisches Menü / Vegan Menu

ENTRÉE AU CHOIX / VORSPEISENAUSWAHL / STARTERS

Salade «Lo Típic» avec fruits de saison et fruits secs / Gemischter Salat "Lo Típic" mit frischen Früchten und Dörrobst /
 "Lo Típic" salad with seasonal fruit and nuts 

Tempura de légumes croustillants / Tempura mit knusprigem Gemüse / Crispy vegetable tempura   

Asperges vertes sauce romesco / Grüner Spargel gegrillt mit Romesco-Soße /

Wild asparagus with romesco sauce    

Carpaccio de courgettes au vinaigre doux de Pedro Ximenez / Zucchini Carpaccio mit Vinagrette Pedro Ximenez /

Courgette carpaccio with vinaigrette sauce Ximenez- Essigm   

Crème de courge avec chips de légumes / Zucchini Creme mit gemüsechips / Pumpkin soup with vegetable chips

PLAT AU CHOIX / HAUPTSPEISENAUSWAHL / MAIN COURSE

Croustillant au quinoa et légumes / Knusprige Quinoablätter / Crispy parcels with quinoa   

Tartare d'avocat et larmes de soja / Avocadotartar mit Sojatropfen / Avocado tartar with soy drops   

Torte aux Légumes / «Coca» spanisches Fladenbrot mit Gemüse / Warm bruschetta with vegetables  

Humus «Sel noire» / Humus mit schwarzem Salz / Hummus with black salt

Paella aux légumes / Gemüsepaella / Vegetable paella 

(Cuisiner minimum por 2 person / min. 2 personen / Minun for 2 persons)

Cannelloni aux épinards / Cannelloni mit Spinatfüllung / Spinach cannelloni     

LES DESSERTS / NACHSPEISENAUSWAHL / DESSERTS

Carpaccio d'ananas et glace framboise / Ananascarpaccio mit himbeer sorbet / Pineapple carpaccio with raspberry sorbet

Amandes, noisettes, noix saisins de Corinthe et boisson traditionnelle / "Musik" (Dörrobst und Nüssen) mit traditionellem

Getränk / Selection of nuts with traditional liquor  

Fraise ou jus d'oranges / Erdbeeren mit Orangensaft / Strawberries with orange juice

Glace artisanale / Hausgemachtes Vanille-oder Mangois / Artisan Ice cream (Vanilla and Mango) 

Salade de fruits de saison / Obstsalat / Fresh fruit salad

Eau et café / Wasser und Kaffee / Water and coffee

25,00 €

Vacances de la fête, samedis et dimanches 29,80€ / Feiertage, samstage und sonntage 29,80€ / Publics holidays, saturdays and sundays 29,80€

Supplément terrasse 0,20€ / Terrace supplement 0.20€ / Terrassenzuschlag 0.20€ VAT included / TVA incluse / Preise verstehen sich inkl. MwSt.



Menu du jour / Tagesmenü / Today's Menu

ENTRÉE AU CHOIX / VORSPEISENAUSWAHL / STARTERS

- Carpaccio de morue fumée aux deux tapenades / Kabeljau-Carpaccio mit Olivenpastete / Cod carpaccio with two olive patés    
- Petit poissons du marché frit) / Frittierter fisch vom fischmarkt / Fried fish of the day  
- Assiette vapeur (Moules, couteaux, bigorneaux et coques) / Gedämpfte Meeresfrüchteplatte mit Schwertmuscheln, Muscheln, stacheligen Schnecken und Venusmuscheln / Steamed shellfish(mussels, razor clams, spiky snails and clams)   
- Salade caprese / Tomaten-Mozzarella-Salat / Caprese salad  
- Oeuf au plat et chips de jambon cru / Spiegeleier mit knusprig gebratenem Schinken / Fried egg with chips and crispy ham  

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX / HAUPTSPEISENAUSWAHL / MAIN COURSE

- Riz «caldoso» (Bouillon parfumé) aux crevettes et coques / Reiseintopf mit Panzerkrebsen und Venusmuscheln /
Rice soup with crayfish and clams    
(Cuisiner minimum por 2 person / min. 2 personen / Minimum for 2 persons)
- Entrecôte sauce moutarde / Entrecote in Senfsoße / Steak with mustard sauce  
- Sèche du «Port del Fangar» à la planche / Gegrillter Tintenfisch vom Puerto del Fangar /
Char-grilled cuttlefish from the "El Fangar" 
- «Suquet» (ragoût) de Lotte / Seeteufeleintopf auf Seemannsart /
«Suquet» marinero de rape Monkfish stew       
- «Fideua»-avec coques / "Fideua" - nudel-paella mit venusmuscheln / Catalan paella with vermicelli       
(Cuisiner minimum por 2 person / min. 2 personen / Minimum for 2 persons)

LES DESSERTS / NACHSPEISENAUSWAHL / DESSERTS

- Sorbet de mangue / Mangosorbet / Mango sorbet
- Mousse au chocolat / Schokoladenmousse / Chocolate mousse  
- Crème catalane et mousse de caramel / Crema catalana mit Karamellschaum / Crema catalana with caramel froth
- Gratin de fruits rouges avec glace vanille / Vanilleeis mit warmer Waldbeerensoße / Red fruit gratin with vanilla ice cream   
- Carpaccio D'ananas avec glace / Ananas Carpaccio mit Eis / Pineapple carpaccio with ice cream
- Eau et café / Wasser und Kaffee / Water and coffee

25,00 €

Vacances de la fête, samedis et dimanches 29,80€ / Feiertage, samstage und sonntage 29,80€ / Publics holidays, saturdays and sundays 29,80€

Supplément terrasse 0,20€ / Terrace supplement 0.20€ / Terrassenzuschlag 0.20€ VAT included / TVA incluse / Preise verstehen sich inkl. MwSt.



Taperia - Restaurant Lo Típic

C/ Venterol, sn · 43895 l'Ampolla - 620 810 612 · 977 593 098
lotipicdelmediterrani@gmail.com - Instagram @lotipicdelmediterrani

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011 y R.D. 126/2015 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, les informamos que este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos en nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea mas información al respecto

En compliment del Reglament (UE) N° 1169/2011 i R.D. 126/2015 sobre la informació alimentària facilitada al consumidor, els informem que aquest establiment disposa la informació relativa per a la consulta a la presència d'al·lèrgens en els nostres productes. Dirigiu-vos al nostre personal si desitja més informació al respecte.