

The image features a background of teal water with gentle ripples. Centered in the lower half is the logo for 'NAUTA DORT'. The word 'NAUTA' is written in a large, white, sans-serif font. A thick white horizontal line runs above the letters 'N', 'A', 'U', and 'T'. The letter 'A' is stylized with a triangular shape above it. To the right of 'NAUTA' is the word 'DORT' in a smaller, white, sans-serif font, positioned within the triangular shape of the 'A'.



## PURO CARÁCTER MEDITERRÁNEO

Saborea, envuélvete y siente nuestra pasión por el mar. En Nauta Port vivirás una experiencia gastronómica única. Donde las texturas, combinaciones, olores y sabores te acercarán a la esencia mediterránea.

Nuestro mar nos aporta mucho: desde productos de primera calidad a ese momento de calma y relax que tanta falta nos hace a veces. Por eso queremos que sientas en primera persona el auténtico carácter mediterráneo en nuestro restaurante.

Disfruta de nuestra rica gastronomía en este entorno idílico que nos regala el puerto de Dénia, las vistas al Castillo y con el majestuoso Montgó de fondo.

Atrévete a probar nuestra cuidada carta, con platos sorprendentes pero a la vez tradicionales.

## PURE MEDITERRANEAN SPIRIT

*Taste and feel our passion for the sea. At Nauta Port you will enjoy a unique gastronomic experience, where textures, combinations, smells, and flavours will bring you closer to the Mediterranean essence.*

*Our sea provides us with a lot: from top quality products to that moment of calm and relaxation that we need so much from time to time. That's why we want you to feel first-hand the authentic Mediterranean character in our restaurant.*

*Enjoy our rich gastronomy in the idyllic surroundings of the port of Dénia, with views of the castle and the majestic Montgó in the background. Dare to try our carefully selected menu, with surprising yet traditional dishes.*

### ALÉRGENOS:



**GLUTEN**  
GLUTEN



**FRUTOS SECOS**  
NUTS



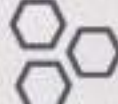
**LÁCTEOS**  
DAIRY



**SOJA**  
SOY



**SÉSAMO**  
SESAME



**MOSTAZA**  
MUSTARD



**PESCADO**  
FISH



**MOLUSCOS**  
MOLLUSCS



**CRUSTÁCEOS**  
CRUSTACEAN



**HUEVO**  
EGGS

# Empezamos Starters

## **ENSALADA NAUTA** NAUTA SALAD..... **13,50€**

Ensalada templada de pollo, panceta ahumada, queso de cabra a la plancha, nueces y picatostes.

*Warm chicken salad, smoked bacon, grilled goat cheese, walnuts, and croutons.*



## **TOMATE VALENCIANO** VALENCIAN TOMATO ..... **15,50€**

Tomate valenciano trinchado con esgarrat, capellonet, ventresca y juliana fina de calabacín.

*Carved Valencian tomato with esgarrat (sort of salad of salted cod and pepper),*

*capellonet (typical fish from the Valencian coast), ventresca (tuna belly) and fine courgette in julienne strips.*



## **CARPACCIO DE CIERVO** VENISON CARPACCIO ..... **18,50€**

Carpaccio de ciervo con toque de mostaza antigua y parmesano.

*Venison carpaccio with a touch of old-style mustard and parmesan cheese.*



## **CEVICHE DE LUBINA** SEA BASS..... **18,50€**

Ceviche de lubina, horchata y cebolla roja.

*Sea bass, horchata (tiger nut milk) and red onion ceviche.*



## **TARTAR DE ATÚN** TUNA TARTARE..... **22,50€**

Tartar de atún y wakame.

*Tuna and wakame tartare.*





# Snacks y tapas Snacks and tapas

**JAMÓN IBÉRICO** *IBERIAN HAM* ..... **18,50€**

**CARRUSEL DE IBÉRICOS** *IBERIAN CURED MEATS* ..... **18,50€**

**TABLA DE QUESOS Y SUS CONFITURAS** *BOARD OF CHEESES AND JAMS* ..... **18,00€**



**ENSALADILLA RUSA MEDITERRÁNEA** *RUSSIAN SALAD WITH A MEDITERRANEAN TOUCH* ..... **7,50€**



**CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN** *HOMEMADE HAM CROQUETTES* ..... **8,95€**

5 unidades



**CROQUETAS DE LA IAIA** *GRANDMOTHER'S CROQUETTES RECIPE* ..... **8,95€**

5 unidades



**COCA DE DACSA** *A SORT OF SMALL PIZZA MADE WITH CORN FLOUR* ..... **3,95€**

Con atún, huevo duro y anchoa.

*With tuna, hard-boiled egg, and anchovy*



**PATATAS BRAVAS CABREADAS** *FRIED POTATOES WITH A SPICY TOMATO SAUCE* ..... **6,95€**



**PULPO A LA GALLEGA** *GALICIAN STYLE OCTOPUS* ..... **24,00€**



**PULPO A LA BRASA** *GRILLED OCTOPUS* ..... **24,00€**

Con parmentier de pimentón de la vera.

*With parmentier, and Spanish smoked paprika from La Vera.*

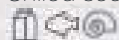




# Pescados Fish

## **LUBINA FILETEADA A LA PLANCHA** GRILLED SEA BASS FILLET ..... **18,50€**

Acompañada con gamba roja y verduras de temporada.  
*Grilled sea bass fillet, red prawn, and seasonal vegetables.*



## **SALMÓN CON SALSA DE MOSTAZA Y CURRY** SALMON WITH MUSTARD AND CURRY SAUCE . **18,00€**

Acompañado con almejas, gambas y arroz pilaf.  
*Salmon with mustard and curry sauce, clams, prawns, and rice pilaf.*



## **ATÚN A LA PLANCHA** GRILLED TUNA ..... **22,50€**

Acompañado con verduras de temporada asadas.  
*With grilled seasonal vegetables.*







# Carnes Meat

**SECRETO IBÉRICO 300gr** *IBERICO PORK FILLET 300GR* ..... **20,00€**

**ENTRECOT GALLEGO 400gr** *GALICIAN ENTRECÔTE 400GR* ..... **24,00€**

**SOLOMILLO DE TERNERA 300gr** *BEEF SIRLOIN STEAK 300GR* ..... **28,00€**

**CHULETÓN GALLEGO 1kg** *GALICIAN CHOP STEAK 1KG* ..... **42,00€**

**CHULETÓN GALLEGO** *GALICIAN CHOP* ..... **56,00€**

*Con maduración de 30 días.  
Steak dry aged for 30 days.*

*\*Todas nuestras carnes irán acompañadas de ensalada de la huerta y patatas fritas naturales.  
\*All our meats will be served with a fresh salad and homemade chips.*





# Arroces Rices

**ARROZ A BANDA** RICE "A BANDA" .....14,50€  
Rice with fish stock and prawns.



**ARROZ NEGRO** BLACK RICE.....14,50€  
Fish rice made with squid ink.



**ARROZ DEL SENYORET** "SENYORET" RICE .....18,50€  
With pieces of fish and peeled seafood.



**ARROZ DE SECRETO IBÉRICO** RICE WITH IBERICO PORK FILLET .....16.50€  
Con verduras.  
With vegetables.

**ARROZ DE SECRETO IBÉRICO** RICE WITH IBERICO PORK FILLET.....18,00€  
Con setas y foie.  
With mushrooms and foie.



\*Mínimo 2 personas. Precios por persona.  
\*Minimum 2 pax. Price per person.



# Street food style

## **VACA Y SETAS BURGER .....16,95€**

Carne de vaca acompañada de queso brie fundido y setas carnosas. Forman una combinación brillante, mientras que el alioli de trufa le añade un toque elegante. / *Beef accompanied by melted brie cheese and meaty mushrooms. They make a brilliant combination, while the truffle aioli adds an elegant touch.*



## **CERDO DUROC BURGER.....14,95€**

Deliciosa carne de cerdo Duroc con jamón a la plancha, salchicha fresca, bacon, cebolla a la plancha y un toque de alioli. Toda una explosión de sabor. / *Delicious Duroc pork meat with grilled ham, fresh sausage, bacon, grilled onion grill and a touch of aioli. An explosion of flavor.*



## **CIERVO BURGER .....15,95€**

Carne de ciervo, lechuga, tomate, piña asada, queso, cebolla y mayonesa de guindilla, una maravillosa y sencilla combinación de ingredientes. / *Deer meat, fresh lettuce, fresh tomato, grilled pineapple, cheese, onion and chilli mayonnaise, a wonderful and simple combination of ingredients.*



## **CHEESE BURGER .....13,95€**

Medallón de queso de cabra rebozado, berenjena a la parrilla, tomate, mayonesa y vinagreta de balsámico. / *Battered goat cheese medallion, grilled aubergine, fresh tomato, mayonnaise and balsamic vinaigrette.*



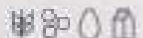
## **VEGGIE BURGER VEGGIE BURGER ..... 13,50€**

Espectacular hamburguesa vegana (Beyond Meat), envuelta con crujiente cebolla roja, lechuga de la huerta, auténtico tomate y salsa tártara vegetal. ¡Atrévete a probarla! / *Spectacular vegan burger (Beyond Meat), wrapped with crispy red onion, fresh lettuce, fresh tomato, and vegetable tartar sauce. Dare to try it!*



## **CRUNCHY CHICKEN BURGER CRUNCHY CHICKEN BURGER ..... 13,50€**

Sorprendente hamburguesa elaborada con pechuga de pollo rebozada con crujientes copos de maíz, lechuga de la huerta, auténtico tomate y salsa sour cream. / *Surprising burger made with chicken breast breaded with crispy cornflakes, fresh lettuce, fresh tomato and sour cream sauce.*



## **BLACK ANGUS BURGER BLACK ANGUS BURGER ..... 16,95€**

Esta es la hamburguesa de los valientes y hambrientos, 300 gr de auténtica hamburguesa Black Angus, acompañada de crujientes láminas de bacon, lechuga de la huerta, tomate natural, queso cheddar, crujiente de cebolla y huevo frito para rematar. ¡Una auténtica delicia! / *This is the burger for the brave (and hungry). 300g of authentic Black Angus burger, served with crispy slices of bacon, fresh lettuce, fresh tomato, cheddar cheese, crispy onion and a fried egg to top it all. A real delicacy.*



\*Todos acompañados de ensalada de col y patata fritas naturales.

\*All served with coleslaw and fried potatoes.



# Pastries Desserts

**TARTA DE LIMÓN CON MERENGUE ITALIANO** LEMON PIE WITH ITALIAN MERINGUE ..... **6,50€**



**CREMA DE TURRÓN DE JIJONA** NOUGAT CREAM FROM JIJONA ..... **6,50€**



**TARTA DE QUESO FUNDENTE** MELTING CHEESECAKE..... **6,50€**



**MOUSSE DE ARNADÍ** ARNADÍ MOUSSE ..... **6,50€**

Dulce de origen árabe, tradicional de la Comunidad Valenciana, hecho a base de calabaza, azúcar, harina de almendra y huevo.

Arabic dessert, typical from Valencian Community, homemade with pumpkin, sugar, almond's flour and eggs.



**ARROZ CON LECHE** RICE PUDDING..... **5,00€**



**FRUTA DE TEMPORADA** SEASONAL FRUIT ..... **5,00€**





# Bebidas Drinks

**AGUA NATURAL 500cl** NATURAL WATER 500CL ..... **2,80€**

**AGUA CON GAS** SPARKLING NATURAL WATER ..... **2,80€**

## **REFRESCOS** SOFT DRINKS

**COCA-COLA** COCA COLA ..... **2,80€**

**COCA-COLA ZERO** COCA-COLA ZERO ..... **2,80€**

**FANTA DE NARANJA O LIMÓN** FANTA ORANGE OR LEMON ..... **2,80€**

**TÓNICA** TONIC ..... **2,80€**

**TÓNICA PREMIUM** PREMIUM TONIC ..... **4,50€**

**BITTER KAS** BITTER KAS ..... **2,80€**

**AQUARIUS** AQUARIUS ..... **2,80€**

**NESTEA** NESTEA ..... **2,80€**

**GASEOSA** SODA WATER ..... **2,50€**

**ZUMOS** JUICES ..... **2,50€**

**ZUMO DE NARANJA NATURAL** NATURAL ORANGE JUICE ..... **3,50€**

## **CERVEZAS** BEERS

**CAÑA** GLASS OF BEER ..... **2,80€**

**CAÑA 1906** 1906 GLASS OF BEER ..... **3,50€**

**TERCIO** BEER 33CL ..... **3,50€**

**TERCIO 0,0%** BEER 33CL 0.0%..... **3,00€**

**TERCIO SIN GLUTEN** GLUTEN FREE BEER 33CL ..... **3,50€**

**TERCIO 1906** 1906 BEER 33CL ..... **4,00€**

**TERCIO ALHAMBRA ESPECIAL** SPECIAL ALHAMBRA BEER 33CL..... **4,00€**

## **SANGRÍA**

**SANGRÍA EN JARRA** PITCHER..... **15,00€**

**SANGRÍA EN COPA** GLASS ..... **5,00€**

## **AGUA DE VALENCIA** VALENCIAN WATER

**AGUA DE VALENCIA EN JARRA** PITCHER ..... **15,00€**

**AGUA DE VALENCIA EN COPA** GLASS ..... **5,00€**

# Bebidas Drinks

## CAVA

**COPA DE CAVA** *GLASS OF CAVA* ..... **4,00€**

## APERITIVOS

**VERMOUTH** ..... **3,50€**

**VERMOUTH SPECIAL** ..... **4,50€**

**MARTINI** ..... **3,75€**

**CAMPARI** ..... **4,50€**

**CAMPARI COMBINADO** *CAMPARI WITH MIXER* ..... **7,00€**

**APEROL** ..... **4,50€**

**APEROL SPRITZ** ..... **8,00€**

**COMBINADO** *SPIRITS WITH MIXERS* ..... **8,00€**

**CHUPITOS** *SHOTS* ..... **3,00€**



**APEROL**<sup>®</sup>  
**SPRITZ**

# Bebidas Drinks

## CAFÉS

<b>SOLO</b> BLACK COFFEE .....	<b>1,80€</b>
<b>CORTADO</b> SMALL COFFEE WITH A TOUCH OF MILK .....	<b>2,00€</b>
<b>CON LECHE</b> WHITE COFFEE .....	<b>2,50€</b>
<b>AMERICANO</b> AMERICAN COFFEE.....	<b>2,00€</b>
<b>BOMBÓN</b> ESPRESSO COFFEE WITH CONDENSED MILK .....	<b>2,30€</b>
<b>CAPUCCINO</b> CAPUCCINO .....	<b>3,50€</b>
<b>CARAJILLO</b> ESPRESSO COFFEE WITH A SHOT OF SPIRITS .....	<b>3,00€</b>
<b>CARAJILLO PREMIUM</b> ESPRESSO COFFEE WITH A SHOT OF PREMIUM SPIRITS .....	<b>3,50€</b>
<b>CREMAET</b> COFFEE WITH RUM, SUGAR, LEMON, AND CINNAMON .....	<b>4,00€</b>
<b>CAFÉ IRLANDÉS</b> IRISH COFFEE .....	<b>8,00€</b>
<b>INFUSIONES</b> HERBAL TEAS .....	<b>1,80€</b>





**Moll de la Pansa, S/N**  
**Estación Marítima Baleària**  
**Dénia, Alicante**