



Llena tu mesa de tapas...	1/2 r.	r.	100 gr	Kg
anchoa de Santoña Especial Mariposa		4,5		
banderilla Gilda 'salada, verde y un poco picante'		7,5		
ensaladilla rusa		9		
patatitas de río horneadas con aceite de orégano y all i oli		8		
nuestras bravas		13		
pincho Picasso		4		
boquerones en vinagre con chips		10		
jamón ibérico de bellota	20,5	31		
salchichón de Vic Riera	13	20		
caña de lomo de bellota Joselito	16,5	25		
degustación de quesos (6 lamas)		16,2		
pan cristal (2 láminas)		1,5		
swarovski				
de ensaladilla con anchoa		6,5		
de huevo de codorniz frito con jamón Ibérico		6,5		
de guacamole y salmón		6,5		
ensalada murciana		10		
ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca		19		
tartar de atún rojo con crema fría de pistacho		31		
ceviche de corvina y helado de cilantro		30		
huevos ecológicos rotos con puntilla		25		
calamarcitos de potera encebollados		30		
calamar de potera plancha			14	140
colmenillas con foie y huevo a baja temperatura		35		
salteado de mollejas e hígado		17		
sepionets de la bahia (según disponibilidad en lonja)		33		
láminas de alcachofas plancha		18		
ensalada de alcachofas con llitsons y lascas de parmesano		23		
fritos				
croqueta de jamón y bechamel (unidad)		3,5		
buñuelo de bacalao (unidad)		3,7		
pajaritos de la huerta	11	17		
calamares a la romana	16	24		
salmonetitos fritos	16	24		
láminas de alcachofa fritas	12	18		
lama de hueva		9,5		
lama de mojama		4,5		
lama de bonito		3,75		
mejillones gallegos al curry		17		
quisquilla hervida			24	240
gamba roja hervida, plancha o al ajillo			33	330
cigalas hervidas o plancha			30	300
ostra Marennes-Oléron		7		
canaillas			8	80
erizo natural		10		
erizo gratinado con salsa bearnesa		12		

mariscos y pescados autóctonos llegan todos los días de las lonjas de Santa Pola y Denia



carta alérgenos

IVA incluido

	l/2 r.	r.
platos caseros		
lunes: chipirones rellenos	14,6	22
martes: lentejas con foie y verduritas	15	23
miércoles		
y jueves: rabo de toro	17	25
viernes y		
sábado: caldereta de raya de Santa Pola	14	21
arroz al horno	13,3	20
domingo: arroz al horno	13,3	20
todos los días: nuestros canelones	12,6	19,5
albóndigas al vino	12	18,5

arroz y fideuá (mínimo 2 personas)

fideuá

con langosta (por encargo, 24 horas antelación)	según peso
con rape y almejas	30
con salmonete de la lonja de Santa Pola y gambas	31
negro con sepia	25

meloso, v. carnaroli cultivado en la albufera

con salmonete de la lonja de Santa Pola y gambas	30
de manitas y boletus	25

seco, v. dinamita

con salmonete de la lonja de Santa Pola y gambas	30
con atún y gambas	28
con rape y almejas	29
a banda	27,5
con pieles de bacalao	20
con langosta (por encargo, 24 horas antelación)	
con verduras y magro	20
con conejo y caracoles	23
negro con sepia	24

pescados

salmonete de roca de la lonja de Santa Pola con escabeche de zanahoria	37
lubina a la sal 1kg	72
lomo de lubina beurre blanc	35
merluza de San Sebastian brasa con emulsión de guisantes y rúcula	33
pescado de lonja a la brasa, a la plancha, a la bilbaína o frito	140€/KG

carnes

paletilla de cabrito al horno	34
solomillo de vacuno con salsa de boletus y foie	34
chuleta de vaca a la brasa 1kg	88
steak tartar de vacuno mayor	30
solomillo brasa	29
callos y pata	13,5
manitas de cerdo	13,5

acompañamientos para carnes y pescados

ensalada de lechuga viva y cebolla	5,5
verduras salteadas	5,5
patatas fritas	4,5
patatas panadera	5,5
pimientos de piquillo, La catedral de Navarra, confitados	6,5

montaditos

Piripi	6,5	hueva	6,5
Sento	6,5	mojama	5,5
rabioso	5,5	mini solomillo al pan	23
jamón y huevo frito de codorniz	6,5	Lola (solomillo con foie)	25
queso	6	Manolín (mini bocata de calamares)	12
		mini burguer de atún rojo	15

pan artesano tritordeum aove, aperitivo y trufas de chocolate Valor 3,7€/pax

IVA incluido

postres	r.
Helado de queso fresco con fruta de temporada y oporto	8
Tarta de chocolate y helado de galleta	12
Tarta fina de manzana con helado de mantecado	12
Milhojas con crema y salsa de caramelo	10
Soufflé de turrón y helado de pistacho de Bronte	10
Torrija con helado de nata	10
Supermousse de chocolate y helado de nata (v,s,d)(2 personas)	20
Helado mantecado, o nata	8
Helado de turrón	9
Helado de dátil	9

selección de quesos

Amarelo. Oveja y cabra. Portugal	2,7
Pesebre curado. Oveja. Cuenca	2,7
Trocha romero. Cabra. Alicante	2,7
Aydius de ferme, Cabra, Pirineo francés	2,7
Comté. Vaca. Francia	2,7
Gamoneu. Cabra, oveja y vaca. Asturias	2,7

Infusiones

Hojas puras de té verde	3
Esencia de rooibos vainilla y pétalos de girasol	3
Rooibos Chai Bazaar con especias de Oriente (Rooibos, jengibre, cardamomo, aciano, canela y clavillo)	3
Herbal Digest (Menta, anís estrellado, manzanilla, hinojo y regaliz)	3
Refrescante Menta	3
Cool Mojito (Té verde, citronela, hierbabuena, corteza de limón)	3
Gin & Tónico (Enebro, limón, jengibre, naranja, cardamomo y citronela)	2
Galleta belga (Té negro, canela, anís, clavillos, jengibre y girasol)	3
Manzanilla	3
Tila	2,5
Poleo	2,5
Te negro	2,5

Cafés

Café Suave 100% Arábicas	2,8
Café Medium Firenze Mezcla de Arábicas y Robustas	2,8



carta alérgenos

IVA incluido

Vinos generosos y dulces

Generosos

	COPA
Palo cortadao, Península, Bodega Loustau	6,5
Amontillado, VORS, Bodega Tradición	11
Oloroso, VORS, Bodega Tradición	11
Palo Cortado VORS, Bodega Tradición	16

Montilla-Moriles

Oloroso, Gran Barquero	7
------------------------	---

Fondillón

Brotons, Fondillón 64 y 70	9
Mgwines, Fondillón	13
Recóndita Armonía Fondillón	21

Oportos

Taylor´s 20 años	11
<u>Oporto blanco con envejecimiento</u>	
Andresen 10 años	10

Madeiras

Malvasía, Colheita 1997	9
-------------------------	---

Moscatel de Setúbal

Alambre 20 años	11
-----------------	----

Carcavelos

Villa Oeiras 15 años	8
----------------------	---

Vino dulce de Alicante

Casta Diva Cosecha Miel	6
-------------------------	---

Pedro Ximénez

Pedro Ximénez VOS, Bodega Tradición	15
-------------------------------------	----