



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		
taco de bonito en escabeche		10		
ensaladilla rusa		10		
patatitas de río horneadas con aceite de orégano y all i oli		12		
nuestras bravas		12		
pincho Picasso		4		
boquerones en vinagre con chips		12		

de nuestro amigo Joselito

jamón ibérico de bellota	22,6	34		
chorizo ibérico Joselito	10	15		
caña de lomo de bellota Joselito	16,5	25		
pan cristal (2 láminas)		1,5		
degustación Joselito, lomo y chorizo		20		
degustación de quesos (6 lamas)		16,2		

swarovski

de ensaladilla con anchoa		6,5		
de guacamole y salmón		6,5		
de huevo de codorniz frito con jamón Ibérico		6,5		
ensalada de remolacha, tomate, pistacho y ricotta		18		
ensalada de alcachofa		23		
tomate trinchado con salazón		21		
burrata con tomates macerados y pesto de albahaca		19		
tartar de atún rojo con manzana y crema de tomate verde		33		
huevos ecológicos rotos con gambossí de Santa Pola frito		25		
calamarcitos de potera encebollados		35		
calamar de potera plancha			15	150
salteado de mollejas e hígado de cordero		22		
colmenillas con foie y huevo a baja temperatura		35		

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		
alcachofa frita o plancha		20		
lama de hueva		9,5		
lama de mojama		4,5		
lama de bonito		3,75		
mejillones filières al curry		22		
gamba blanca hervida, plancha o al ajillo			21	210
quisquilla hervida			30	300
gamba roja hervida, plancha o al ajillo			33	330
cigalas hervidas o plancha			30	300
ostra Marenne-Oléron		7		
canaillas			8	80
erizo natural		11		
erizo gratinado con salsa bearnesa		12		



carta alérgenos

**el marisco y pescado autóctono llega todos los días
de las lonjas de Santa Pola y Denia**

IVA incluido

platos caseros	tapa	1/2 r.	r.
lunes: rabo de toro		17	25
martes: olleta de músic		11,5	17
miércoles: marmitako de bonito		17,5	26
jueves: raviolis de carrillera y setas			18
viernes y			
sábado: caldereta de raya de Santa Pola		17,5	26
arroz al horno		13,3	22
domingo: arroz al horno		13,3	22
todos los días: nuestros canelones		15,5	23
albóndigas al vino		12	18,5
manitas guisadas con colmenillas y piñones		15	22,5

arroz y fideuá (mínimo 2 personas)

fideuá

con langosta (por encargo, 24 horas antelación) (500 gr, 105€) según peso

con rape y almejas 30

con salmonetes de la lonja de Santa Pola y gambas 31

meloso, v. carnaroli cultivado en albufera

con salmonetes de la lonja de Santa Pola y gambas 30

con gamba blanca y seta de temporada 28

seco, v. bombita

con gamba blanca y seta de temporada 28

con salmonetes de la lonja de Santa Pola y gambas 30

con atún y gambas 30

con rape y almejas 30

a banda 27,5

con pieles de bacalao 20

con langosta (por encargo, 24 horas antelación) (500 gr, 105€) según peso

con verduras y magro 23

con conejo y caracoles 26

negro con sepia y alcachofa 27

pescados

salmonete de la lonja de Santa Pola con ajetes al Palo Cortado 37

merluza con crema de guisantes y reducción de marisco 35

lomo de lubina al cava con almejas y avellana 35

lubina a la sal 1 kg 90

pescado de lonja a la brasa, a la plancha, a la bilbaína o frito 140€/KG

carnes

paletilla de cabrito al horno 40

solomillo de vaca con salsa café París 37

chuleta de vaca rubia gallega a la brasa 1 kg 95

steak tartar de vacuno mayor 32

solomillo brasa 32

callos y pata 13,5 19,5

acompañamientos para carnes y pescados

ensalada de lechuga viva y cebolla 5,5

patatas fritas 4,5

verduras salteadas 5,5

patatas panadera 5,5

pimientos de piquillo, La catedral de Navarra, confitados 6,5

montaditos

Piripi	7	hueva	8,5
Sento	7	mojama	6,5
rabioso	6	mini solomillo al pan	23
jamón y huevo frito de codorniz	8	Lola (solomillo con foie)	25
queso	7	Manolín (mini bocata de calamares)	12

postres

r.

Tarta de limón	12
Tarta Tatin con helado de mantecado o de turrón	12
Milhojas con crema y salsa de caramelo	14
Torrija con helado de nata	12
Flan de turrón con chantilly de algarroba	11
Buñuelos de chocolate y helado de coco y lima	12
Tarta de chocolate con helado de mantecado (j,v,s,d)	14
Helado mantecado o nata	8
Helado de turrón	10
Helado de queso con peras al Oporto	10

selección de quesos

Tizne. Cabra, Quesos Cerrón, Albacete	2,7
Servilleta. Cabra, Quesos Cerrón, Albacete	2,7
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
Verdalpe dulce. Cabra. Piamonte	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)	3
Galleta belga (Té negro, canela, anís, clavillos, jengibre y girasol)	3
Manzanilla	3
Tila	2,5
Poleo	2,5
Té negro	2,5

Cafés

Café Suave 100% Arábicas	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	15
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
-------------------------------------	----