



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	
salteado de mollejas e hígado de cordero	22
colmenillas con foie y huevo a baja temperatura	35
	15 150

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 1kg	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

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

IVA incluido

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 dolce. 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	3
(Rooibos, jengibre, cardamomo, aciano, canela y clavillo)	
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
Te negro	2,5

Cafés

Café Suave 100% Arábicas	2,8
--------------------------	-----



carta alérgenos

IVA incluido

Vinos generosos y dulces

Generosos

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

Montilla-Moriles

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

Fondillón

Brotos, 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
-------------------------------------	----