



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		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 guacamole y salmón		6,5		
de huevo de codorniz frito con jamón Ibérico		6,5		
ensalada murciana		10		
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		31		
caballa en escabeche de calabaza		20		
huevos ecológicos rotos con puntilla		25		
calamarcitos de potera encebollados		30		
calamar de potera plancha			14	140
rovellons, yema de huevo y panceta Joselito		27		
salteado de mollejas e hígado de cordero		17		
colmenillas con foie y huevo a baja temperatura		35		
láminas de alcachofas plancha		18		
ensalada de alcachofas con llitsons y lascas de parmesano		23		
sepionets de la bahia (según disponibilidad en lonja)		33		

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 alcachofas fritas		18		
lama de hueva		9,5		
lama de mojama		4,5		
lama de bonito		3,75		

		r.		
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 Marenne-Oléron		7		
canaillas			8	80
erizo natural		10		
erizo gratinado		12		



carta alérgenos

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

IVA incluido

	tapa	1/2 r.	r.
platos caseros			
lunes: rabo de toro		17	25
martes: olleta de músic		11,5	17
miércoles: marmitako de bonito		12,5	19
jueves: raviolis de carrillera y setas			18
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	6,5	13,3	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 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

de manitas y boletus 25

seco, v. bombita

con salmonetes 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) según peso

con verduras y magro 20

con conejo y caracoles 23

negro con sepia 24

pescados

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

merluza de San Sebastian en rustidera 33

lomo de lubina al cava con almejas y avellana 35

lubina a la sal 1 kg 72

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 vaca con salsa café París 34

chuleta de vaca a la brasa 1kg 88

steak tartar de vacuno mayor 30

solomillo brasa 29

callos y pata 13,5 19,5

manitas de cerdo 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 6,5 mojama 5,5

Sento 6,5 mini solomillo al pan 23

rabioso 5,5 Lola (solomillo con foie) 25

jamón y huevo frito de codorniz 6,5 Manolín (mini bocata de calamares) 12

queso 6 mini burger de atún rojo 15

hueva 6,5

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

IVA incluido

postres	r.
Tarta de limón	10
Tarta Tatin con helado de mantecado o de turrón	10
Milhojas con crema y salsa de caramelo	10
Torrija con helado de nata	10
Abanico de cítricos con helado de chocolate blanco y almendra	9
Buñuelos de chocolate y helado de coco y lima	10
Helado mantecado o nata	8
Helado de turrón	9
Helado de queso con peras al Oporto	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 (Enebros, 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
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

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