

<b>Llena tu mesa de tapas...</b>	<b>1/2 r.</b>	<b>r.</b>
anchoa del Cantábrico * (filete)		3,5
ensaladilla rusa *		8
patatitas de río horneadas con aceite de orégano y all i oli *		7
nuestras bravas		10
jamón ibérico de bellota Joselito *	20	30
salchichón de Vic Riera *	12,7	19
caña de lomo de bellota Joselito *	16	24
pan cristal (2 láminas)		0,8
<b>swarovski</b>		
de ensaladilla con anchoa		5,5
de huevo de codorniz frito con jamón Joselito		5,5
huevos ecológicos rotos con gambitas		18
tartar de atún rojo con crema fría de pistacho		24
calamar de la bahía plancha * o encebollado 100 gr.		9
sepionets plancha con sus all i olis *		30
salmorejo marino con caballa y berberechos *		16
tomate trinchado con salazón *		18
ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca *		18
ensalada de alcachofas con virutas de parmesano *		17
cardos y alcachofas con panceta Joselito		20
pimientos de piquillo confitado *		13
salteado de mollejas e hígado de cordero *		16
<b>fritos</b>		
croqueta de bechamel (unidad)		2,2
buñuelo de bacalao (unidad)		2,9
pajaritos de la huerta	9	14
calamares a la romana	14	18
láminas de alcachofas fritas o plancha	11,1	16
salmonetes de Santa Pola fritos	11	16
lama de hueva *		9
lama de mojama *		4
lama de bonito *		3,25
quisquilla hervida * 100 gr.		20
gamba roja hervida, plancha o al ajillo * 100 gr.		28
cigalas hervidas o plancha * 100 gr.		20
mejillones con salsa de curry rojo		16
ostra Marennes-Oléron *		4,5
erizo gratinado con salsa baernesá *		9
<b>mariscos y pescados autóctonos llegan todos los días de las lonjas de Santa Pola y Dénia</b>		

Si usted es celíaco consulte a nuestros responsables, algunos platos podremos adaptarlos.

\* apto para celíacos

IVA incluido

<b>clásicos del Nou</b>	<b>tapa</b>	<b>1/2 r.</b>	<b>r.</b>
albóndigas al vino		11,5	16,5
callos y pata *		13	18,5
manitas de cerdo		13	18,5
nuestros canelones (j,v,s,d)	7,5	13	18,5
caldereta de raya de Santa Pola (v,s)		16	20

### **arroz y fideuàs (mínimo 2 personas)**

<b>fideuàs</b>	
con langosta (por encargo, 24 horas antelación)	40
con rape y almejas	24
con sepionets y alcachofa	23
con salmonetes	23

### **meloso, variedad carnaroli envejecido \***

con salmonetes y gambas	23
-------------------------	----

### **seco, variedad dinamita \***

arroz al horno (por encargo, 24 h. ant.)(mín. 4 pax), variedad bomba	15
con salmonetes y gambas	23
con atún y gambas	24
con sepionets y alcachofas	23
con rape y almejas	24
a banda	19
con pieles de bacalao	17
con langosta (por encargo, 24 horas antelación)	40
con verduras y magro	16
con conejo y caracoles	22

### **pescados**

salmonete de roca con escabeche de zanahoria *	30
lluç de lonja de Santa Pola a la espalda o frito 100gr	7,5
lubina a la sal o espalda * 1kg	70
mini burger de atún rojo	11
lomo de lubina beurre blanc *	30

### **carnes**

solomillo de vacuno con salsa de boletus y foie	33
paletilla de cabrito lechal *	28
chuletitas de cabrito al estilo Villena *	26
steak tartar de vacuno mayor	30
lomo de vaca gallega 1kg *	77
hamburguesa de vaca (220 gr)	17

### **montaditos**

Piripi	4,5	hueva	5,5
Sento	4,5	mojama	4,25
Pópuli	5,5	Lola (montadito solomillo al foie)	23
rabioso	4,25	mini solomillo al pan	21
jamón y huevo frito de codorniz	5	bocata de calamares	7,5
queso	5	mini burger de atún rojo	11
pincho Picasso	3,5		

<b>postres</b>	<b>r.</b>
helado de queso fresco con fruta de temporada y oporto *	8
tarta de chocolate y helado de galleta	8
tarta Tatin con helado de turrón o mantecado	12
milhojas con crema y salsa de caramelo	8,8
soufflé de turrón	8,8
torrija con helado de nata	9
helado (turrón, mantecado, nata) *	8

### **selección de quesos**

Campo Rus tierno. Oveja. Cuenca *	2
Trocha romero. Cabra. Alicante *	2
Pesebre curado. Oveja. Cuenca *	2
Pría 3. Cabra, oveja y vaca. Asturias *	2
Bosqueño. Oveja. Cádiz *	2

Si usted es celíaco consulte a nuestros responsables, algunos platos podremos adaptarlos.

\* apto para celíacos

## **Vinos generosos y dulces**

### **Generosos**

	COPA
Palo cortadao, Península, Bodega Loustau	5,5
Amontillado, VORS, Bodega Tradición	10
Oloroso, VORS, Bodega Tradición	10
Palo Cortado VORS, Bodega Tradición	15

### **Montilla-Moriles**

Oloroso, Gran Barquero	6
------------------------	---

### **Fondillón**

Brotos, Fondillón 64 y 70	8
Bocopa, Fondillón	12
Mgwines, Fondillón	12
Recóndita Armonía Fondillón	20

### **Oportos**

<u>Oporto tipo Ruby</u>	
Quinta do Javali LVB	6
<u>Oporto tipo tawny</u>	
Quinta do Javali 10 años	8
Taylor's 20 años	10
<u>Oporto blanco con envejecimiento</u>	
Andresen 10 años	9

### **Madeiras**

Malvasía, Colheita 1997	8
-------------------------	---

### **Moscatel de Setúbal**

Alambre 20 años	10
-----------------	----

### **Carcavelos**

Villa Oeiras 15 años	7
----------------------	---

### **Vino dulce de Alicante**

Casta Diva Cosecha Miel	9
-------------------------	---

### **Pedro Ximénez**

Pedro Ximénez VOS, Bodega Tradición	10
-------------------------------------	----