



<b>Llena tu mesa de tapas...</b>	<b>1/2 r.</b>	<b>r.</b>	<b>100 gr</b>	<b>Kg</b>
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		12		
nuestras bravas		10		
pincho Picasso		4		
boquerones en vinagre con chips		10		
escabeche de caballa a la manera tradicional		10		
<b>de nuestro amigo Joselito</b>				
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		
<b>swarovski</b>				
de ensaladilla con anchoa		6,5		
de huevo de codorniz frito con jamón Ibérico		6,5		
de guacamole y salmón		6,5		
ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca		19		
tartar de atún rojo con crema fría de pistacho		31		
huevos ecológicos rotos con gambossí de Santa Pola frito		25		
calamarcitos de potera encebollados		35		
calamar de potera plancha			15	150
colmenillas con foie y huevo a baja temperatura		35		
salteado de mollejas e hígado		17		
sepionets de la bahia ( según disponibilidad en lonja)		33		
boquerones espalda		20		
<b>fritos</b>				
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		
lana de hueva		9,5		
lana de mojama		4,5		
lana de bonito		3,75		
mejillones gallegos al curry		17		
gamba blanca hervida, plancha o al ajillo			16	160
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



carta alérgenos

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

IVA incluido

<b>platos caseros</b>		<b>1/2 r.</b>	<b>r.</b>
<b>lunes:</b>	chipirones rellenos	16	24
<b>martes:</b>	lentejas con foie y verduritas	17	25
<b>miércoles</b>			
<b>y jueves:</b>	rabó de toro	17	25
<b>viernes y</b>			
<b>sábado:</b>	caldereta de raya de Santa Pola	17,5	26
	arroz al horno	13,3	20
<b>domingo:</b>	arroz al horno	13,3	20
<b>todos los días:</b>	nuestros canelones	14	21
	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	30
con rape y almejas	30
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	26
negro con sepia	26

#### **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	35
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	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
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	huevo	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

<b>postres</b>	<b>r.</b>
Helado de queso fresco con fruta de temporada y oporto	10
Tarta de chocolate y helado de galleta	14
Tarta fina de manzana con helado de mantecado	12
Milhojas con crema y salsa de caramelo	14
Soufflé de turrón con helado de chocolate	12
Torrija con helado de turrón	12
Supermousse de chocolate y helado de mantecado (v.s,d)(2 personas)	20
Helado mantecado	8
Helado de turrón	10
Helado de dátil	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

### **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
-------------------------------------	----