



Llena tu mesa de tapas...	1/2 r.	r.
anchoa del Cantábrico * (filete)		4
ensaladilla rusa *		9
patatitas de río horneadas con aceite de orégano y all i oli *		8
nuestras bravas		13
pincho Picasso		4
jamón ibérico de bellota *		31
salchichón de Vic Riera *	20,5	20
caña de lomo de bellota Joselito *	13	25
pan cristal (2 láminas)	16,5	1,5
swarovski		
de ensaladilla con anchoa		6,5
de huevo de codorniz frito con jamón Ibérico		6,5
de guacamole y salmón		6,5
huevos ecológicos rotos con gambitas		19
calamarcitos de Denia encebollados		26
sepionets plancha *		31
boquerones esplada *		19
ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca *		19
salteado de mollejas e hígado*		17
fritos		
croqueta de jamón y bechamel (unidad)		3,5
buñuelo de bacalao (unidad)		3,7
pajaritos de la huerta	9,5	15
calamares a la romana	14,5	19
salmonetes de Santa Pola fritos	12,5	19
berenjenas fritas con salmorejo	12,5	19
lama de hueva *		9,5
lama de mojama *		4,5
lama de bonito *		3,75
quisquilla hervida * 100 gr.		21
gamba roja hervida, plancha o al ajillo * 100 gr.		31
cigalas hervidas o plancha * 100 gr.		24
ostra Marennes-Oléron *		7
berberechos gallegos al vapor		19

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

pescados

salmonete de roca plancha *		31
lomo de lubina plancha *		31
merluza de San Sebastian a la plancha *		31
tartar de atún rojo con crema fría de pistacho		31

carnes

solomillo de vacuno plancha		34
costillas de cabrito Villena *		29
albóndigas al vino	12	18,5
callos y pata *	13,5	19,5
manitas de cerdo	13,5	19,5

montaditos

Piripi		6,5
Sento		6,5
rabioso		5,5
jamón y huevo frito de codorniz		6,5
queso		6
hueva		6,5
mojama		5,5
mini solomillo al pan		23
Lola (solomillo con foie)		25
bocata de calamares		9,5
mini burger de atún rojo		15

postres	r.
Helado de queso fresco con fruta de temporada y oporto *	9
Tarta de chocolate y helado de galleta	10
Tarta Tatin con helado de turrón o mantecado (2 personas)	16
Milhojas con crema y salsa de caramelo	10
Soufflé de turrón y helado de pistacho de Bronte	10
Torrija con helado de nata	10
Supermousse de chocolate y helado de nata*(v,s,d)(2 personas)	16
Postre de rica piña colada (v,s,d)	10
Tarta de queso con helado de nata (v,s,d)	10
Helado mantecado, o nata *	9
Helado de turrón *	10

selección de quesos

Campo Rus tierno. Oveja. Cuenca *	3,5
Trocha romero. Cabra. Alicante *	3,5
Pesebre curado. Oveja. Cuenca *	3,5
Pría 3. Cabra, oveja y vaca. Asturias *	3,5
Bosqueño. Oveja. Cádiz *	3,5

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

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

* apto para celíacos

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
Bocopa, Fondillón	13
Mgwines, Fondillón	13
Recóndita Armonía Fondillón	21

Oportos

<u>Oporto tipo Ruby</u>	
Quinta do Javali LVB	7
<u>Oporto tipo tawny</u>	
Quinta do Javali 10 años	9
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	11
-------------------------------------	----