



Llena tu mesa de tapas...	1/2 r.	r.
anchoa del Cantábrico * (filete)		4
taco de bonito en escabeche *		4,3
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 *	20,5	31
salchichón de Vic Riera *	13	20
caña de lomo de bellota Joselito *	16,5	25
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
boquerones espalda		19
sepionets plancha *		31
salteado de mollejas e hígado de cordero *		17
tomate trinchado con salazón *		21
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
berenjenas fritas con salmorejo	12,5	19
salmonetes de la lonja de Santa Pola fritos	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 Marenne-Oléron *		7

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

	tapa	1/2 r.	r.
pescados			
tartar de atún rojo con manzana y crema de tomate verde *			31
merluza de San Sebastian plancha			31
carnes			
solomillo de vaca a la brasa o con ajitos tiernos *			34
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			5,5
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.
Tarta de limón	9
Tarta Tatin con helado de mantecado o de turrón	10
Milhojas con crema y salsa de caramelo	10
Torrija con helado de nata	10
Mousse de chocolate, caramelo y helado de nata *	9
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)	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

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
-------------------------------------	----