

Llena tu mesa de tapas...**1/2 r.****r.**

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

swarovski

de ensaladilla con anchoa		5,5
de huevo de codorniz frito con jamón Joselito		5,5
alcachofas y berberechos con emulsión de ajo asado *		20
huevos ecológicos rotos con gambitas		18
tartar de atún rojo con manzana y crema de tomate verde *		24
calamar de la bahía plancha * o encebollado 100 gr.		9
sepionets plancha con sus all i olis *		30
riñones al Jerez *		16
salteado de mollejas e hígado de cordero *		16
foie a la brasa, toffee de cebolla y sardina *		18
ensalada de burrata, espinacas y sardina ahumada *		18
tomate trinchado con salazón *		18
ensalada de alcachofas con virutas de parmesano *		17
pimientos de piquillo confitados *		13

fritos

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 la lonja 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 Marenne-Oléron *		4,5
erizo gratinado con salsa baernesá *		9

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

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

* apto para celíacos

IVA incluido

clásicos del Piripi	tapa	1/2 r.	r.
albóndigas al vino		11,5	16,5
callos y pata *		13	18,5
manitas de cerdo		13	18,5
potaje con almejas y rape (l,m,x)		16	20
nuestros canelones (j,v,s,d)	7,5	13	18,5
caldereta de raya de Santa Pola (v,s)		16	20

arrozces y fideuàs (mínimo 2 personas)

fideuàs

con langosta (por encargo, 24 horas antelación)			40
con rape y almejas			24
con sepionets y alcachofa			23
con salmonetes			23

meloso, variedad carnaroli *

con salmonetes y gambas			23
con lechola			22

seco, variedad dinamita *

arroz al horno (min 4 pax) (por encargo, 24 h. ant.), 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 boquerones y espinacas			19
con verduras y magro			16
con conejo y caracoles			22

pescados

lomo de salmonete en souquet			30
lomo de lubina con almejas a la bilbaína *			30
lomo de bacalao con nuestro pil pil			28
lluç de la 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

carnes

solomillo de vaca con salsa portobello y yema de huevo *			33
chuletitas de cabrito al estilo Villena *			26
paletilla de cabrito lechal *			28
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		

postres

r.

helado de queso fresco con fruta de temporada y oporto *	8
tarta de limón	8
tarta Tatin con helado de mantecado o de turrón	9
milhojas con crema y salsa de caramelo	8,8
torrija con helado de nata	9
helado (turrón, mantecado o nata) *	8
babá al ron con chantilly de vainilla y piña asada	9
cremoso de chocolate y avellana	8,5
jalea, cítricos y azahar *	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
-------------------------------------	----