



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

huevos ecológicos rotos con gambitas		19
boquerones espalda		19
sepionets plancha *		31
calamarcitos de Denia encebollados		26
callos de bacalao, habas y puntillas fritas *		19
pulpo a la brasa con pimentón de la Vera		24

salteado de mollejas e hígado de cordero *		17
colmenillas con foie y huevo a baja temperatura*		28

coca de caballa y pisto		16
burrata con tomates macerados y pesto de albahaca*		19
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 *		
lama de mojama *		9,5
lama de bonito *		4,5
		3,75

quisquilla hervida * 100 gr.		
gamba roja hervida, plancha o al ajillo * 100 gr.		21
cigalas hervidas o plancha * 100 gr.		31
ostra Marenne-Oléron *		24
berberechos gallegos al vapor o brasa		7
		19

el marisco y pescado autóctono llega todos los días

* apto para celíacos

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

IVA incluido

platos caseros	tapa	1/2 r.	r.
potaje con almejas y rape (l)		16,5	21
alubias de Barco de Ávila con kokotxas (m)		16,5	21
marmitako de bonito (x)		12,5	19
nuestros canelones	8,5	13,5	19,5
caldereta de raya de Santa Pola (v,s)		16,5	21
manitas de cerdo (v,s,d)		13,5	19,5

arroz y fideuá (mínimo 2 personas)

fideuá

con langosta (por encargo, 24 horas antelación)			42
con rape y almejas			30
con salmonetes y gambas			29
negro con sepia			25

meloso, v. carnaroli cultivado en albufera *

con lechola y gambas			26
con salmonetes y gambas			28

seco, v. bombita *

arroz al horno (min 4 pax) (por encargo, 24 h. ant.), variedad bomba			17
con salmonetes y gambas			28
con atún y gambas			26
con rape y almejas			29
a banda			25
con pieles de bacalao			20
con langosta (por encargo, 24 horas antelación)			41
con verduras y magro			20
con conejo y caracoles			23
negro con sepia			24

pescados

salmonete de Santa Pola en souquet			31
lechola de Denia a la bilbaina			31
raya de Villajoyosa en escabeche			31
tartar de atún rojo con manzana y crema de tomate verde *			31
merluza de San Sebastian en rustidera			31
lubina a la sal * 1 kg			72

carnes

solomillo de vaca con salsa portobello y yema de huevo *			34
rabo de vaca deshuesado *			25
chuleta de vaca a la brasa * 1 kg			82
steak tartar de vacuno mayor *			31
paletilla de cabrito al horno *			31
costillas de cabrito Villena * (v,s,d)			29
albóndigas al vino		12	18,5
callos y pata *		13,5	19,5

precio por guarnición adicional:

patatas panadera 5,5€ / patatas fritas 4,5 € / verduras salteadas 6€

montaditos

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

Servicio de mesa 2,5€/

IVA incluido

postres	r.
Tarta de limón	9
Fresas, crema de pistacho y chantilly de rosas	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
Babá al ron con chantilly de vainilla y piña asada	10
Mousse de chocolate, caramelo y helado de nata *	9
Sorbete de lima *	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
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
-------------------------------------	----