



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
boquerones en vinagre con chips		10

jamón ibérico de bellota *	20,5	31
salchichón de Vic Riera *	13	20
caña de lomo de bellota Joselito *	16,5	25
degustación de quesos nacionales (5 lamas)		13,5
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 puntilla		25
boquerones espalda		19
sepionets plancha *		33
alcachofas plancha		20
calamarcitos de Denia encebollados		26
pulpo a la brasa con pimentón de la Vera		24
ensalda de alcachofas		20
salteado de mollejas e hígado de cordero *		17
colmenillas con foie y huevo a baja temperatura*		28
tartar de atún rojo con manzana y crema de tomate verde *		31
burrata con tomates macerados y pesto de albahaca*		19
tomate trinchado con salazón *		21
erizo gratinado con salsa bearnesa*		11

fritos

croqueta de jamón y bechamel (unidad)		3,5
buñuelo de bacalao (unidad)	9,5	3,7
pajaritos de la huerta	14,5	15
calamares a la romana	12,5	19
salmonetes de la lonja de Santa Pola fritos		19
alcachofas fritas		20

lama de hueva *		9,5
lama de mojama *		4,5
lama de bonito *		3,75

	r.	100 gr	Kg
mejillones al curry	17		
quisquilla hervida *		21	210
gamba roja hervida, plancha o al ajillo *		30	300
cigalas hervidas o plancha *		24	240
ostra Marenne-Oléron *	7		
berberechos gallegos al vapor o brasa	19		
erizo natural *	9		

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

* apto para celíacos

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

IVA incluido

	tapa	1/2 r.	r.
platos caseros			
lunes: potaje con almejas y rape		14	21
martes: olleta de músic		11,5	17
miércoles: marmitako de bonito		12,5	19
jueves: raviolis de carrillera y setas			18
viernes y			
sábado: caldereta de raya de Santa Pola		14	21
arroz al horno		13,3	20
domingo: arroz al horno		13,3	20
todos los días: nuestros canelones	6,5	13,3	19,5

arroz y fideuá (mínimo 2 personas)

fideuá

con langosta (por encargo, 24 horas antelación)			según peso
con rape y almejas			30
con salmonetes de la lonja de Santa Pola y gambas			29
con lechola de Denia y gambas			27
meloso, v. carnaroli cultivado en albufera *			
con lechola de Denia y gambas			26
con salmonetes de la lonja de Santa Pola y gambas			28
seco, v. bombita *			
con salmonetes de la lonja de Santa Pola 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)			según peso
con verduras y magro			20
con conejo y caracoles			23
negro con sepia			24

pescados

salmonete de la lonja de Santa Pola en souquet			31
lechola de Denia a la bilbaina			31
merluza de San Sebastian en rustidera			31
lomo de lubina al cava con almejas y avellana*			31
lubina a la sal * 1 kg			72

carnes

solomillo de vaca con salsa portobello y yema de huevo *			34
cochinillo confitado y crujiente			34
chuleta de vaca a la brasa * 1kg			88
steak tartar de vacuno mayor *			30
solomillo brasa*			29
albóndigas al vino	12		18,5
callos y pata *	13,5		19,5
manitas de cerdo	13,5		19,5

acompañamientos para carnes y pescados

ensalada de lechuga viva y cebolla			5,5
patatas fritas			4,5
verduras salteadas			5,5
patatas panadera			5,5
pimientos de piquillo, La catedral de Navarra, confitados*			6,5

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	Manolín (mini bocata de calamares)	9,5
queso	6	mini burger de atún rojo	15
hueva	6,5		

postres	r.
Tarta de limón	9
Crème brûlée de calabaza	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
Helado mantecado o nata *	9
Helado de turrón *	10
Helado de queso con oporto y melocotón	10
selección de quesos	
Campo Rus tierno. Oveja. Cuenca *	2,7
Trocha romero. Cabra. Alicante *	2,7
Pesebre curado. Oveja. Cuenca *	2,7
Pría 3. Cabra, oveja y vaca. Asturias *	2,7
Bosqueño. Oveja. Cádiz *	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)	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
-------------------------------------	----

Sidra de hielo

Brännland Iscider Ember	8
-------------------------	---