



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

anchoa de Santoña Especial Mariposa*		4,5
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 (6 lamas)		16,2
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

ensalada de alcachofas		20
ensalada verde con verdura de temporada *		17
tomate trinchado con salazón *		21
burrata con tomates macerados y pesto de albahaca*		19
tartar de atún rojo con manzana y crema de tomate verde *		31

huevos ecológicos rotos con puntilla		25
sepionets plancha *		33
alcachofas plancha		20
calamarcitos de Denia encebollados		26
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
erizo gratinado con salsa bearnesa*		11

**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 la lonja de Santa Pola fritos	12,5	19
alcachofas fritas		20

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

	<b>r.</b>	<b>100 gr</b>	<b>Kg</b>
mejillones al curry	17		
quisquilla hervida *		21	210
gamba roja hervida, plancha o al ajillo *		30	300
cigalas hervidas o plancha *		28	280
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

<b>platos caseros</b>	<b>tapa</b>	<b>1/2 r.</b>	<b>r.</b>
<b>lunes:</b> potaje con almejas y rape		14	21
<b>martes:</b> olleta de músic		11,5	17
<b>miércoles:</b> marmitako de bonito		12,5	19
<b>jueves:</b> raviolis de carrillera y setas			18
<b>viernes y</b>			
<b>sábado:</b> caldereta de raya de Santa Pola		14	21
arroz al horno		13,3	20
<b>domingo:</b> arroz al horno		13,3	20
<b>todos los días:</b> 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
<b>meloso, v. carnaroli cultivado en albufera *</b>			
con lechola de Denia y gambas			26
con salmonetes de la lonja de Santa Pola y gambas			28
<b>seco, v. bombita *</b>			
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
paletilla de cabrito al horno			34
chuleta de vaca a la brasa * 1 kg			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)	12
queso	6	mini burger de atún rojo	15
hueva	6,5		

pan artesano, aperitivo y trufas 3,5€/pax

IVA incluido

<b>postres</b>	<b>r.</b>
Tarta de limón	9
Nuestra versión de pantera rosa	10
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**

Amarelo. Oveja y cabra. Portugal *	2,7
Trocha romero. Cabra. Alicante *	2,7
Pesebre curado. Oveja. Cuenca *	2,7
Gamoneu. Cabra, oveja y vaca. Asturias *	2,7
Comté. Vaca. Francia*	2,7
Aydius de ferme. Cabra. Pirineo francés*	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
-------------------------	---