





llena tu mesa de tapas...

fill your table with tapas...

anchoa del Cantábrico (filete)

Cantabrian anchovy (piece)



ensaladilla rusa

russian salad



patatitas de río horneadas con aceite de orégano y all i olis

small potatoes with paprika oil and all i oli

nuestras bravas

potatoes with spicy sauce



jamón ibérico de bellota Joselito

Joselito acorn-feed Iberian ham

salchichón de Vic Riera

Vic Riera salami

caña de lomo de bellota Joselito

Joselito cured pork loin

pan cristal (2 láminas) o pan catalana (2 láminas)

crystal bread (2 pc.) or bread with tomato (2 pc.)



swarovski

de ensaladilla con anchoa

russian salad with anchovy



de aguacate con salmón ahumado

salmon fillet with guacamole



de mantequilla de vaca gallega con anchoa

butter and anchovy



de huevo con jamón

Iberian ham and egg



huevos ecológicos rotos con gambitas

ecological broken eggs with baby prawns



tartar de atún rojo con untuoso de aceituna gordal y aguacate

bluefin tuna tartare with olives unctuous and avocado



calamar de la bahía plancha o encebollado 100 gr.

grill or stewed with onion squid from the bay 100 gr.



sepionets plancha

grilled baby cuttlefish



boquerones a la espalda

fried anchovies



cebolla asada, foie y sardina

oven-made onion, foie and sardin



tomate trinchado con salazón

tomato with salted fish



burrata con tartar de tomate

burrata cheese with tomato tartar



● gluten / gluten

● huevos / eggs

● lácteos / milk

● pescado / fish

● moluscos / shellfish

● crustáceos / crustacean

● cacahuetes / peanuts

● frutos secos / nuts

● soja / soya

● apio / celery

● mostaza / mustard

● altramuз / lupins

● sulfitos / sulphite

● sésamo / sesame



fritos **fried food**

croqueta de bechamel (unidad) ham croquettes (piece)	● ●
buñuelos de bacalao (unidad) cod fritters (piece)	● ● ● ●
pajaritos de la huerta battered and fried green garlic	●
calamares a la romana fried calamari	● ●
berenjenas fritas con salmorejo fried aubergine with salmorejo (tomato cold soup)	● ●
lana de hueva tuna roe slice	●
lana de mojama tuna bottarga slice	●
lana de bacalao salted cod slice	●
quisquilla hervida 100 gr: boiled shrimp 100 gr:	● ●
gamba roja hervida o plancha 100 gr: boiled or grilled red prawns 100 gr:	●
cigalas hervidas o plancha 100 gr: boiled or grilled langoustine 100 gr:	●
mejillones con salsa de cebolla mushels with onion cream	● ● ● ●
ostra Marennes-Oléron	●

mariscos y pescados autóctonos llegan todas las tardes de las lonjas de Santa Pola y Dénia

all the seafood and fish are bring every afternoon from Santa Pola and Denia market

● gluten / gluten	● crustáceos / crustacean	● mostaza / mustard
● huevos / eggs	● cacahuetes / peanuts	● altramuz / lupins
● lácteos / milk	● frutos secos / nuts	● sulfitos / sulphite
● pescado / fish	● soja / soya	● sésamo / sesame
● moluscos / shellfish	● apio / celery	



nuestros montaditos our sandwiches

Piripi Piripi (pork loin, mayonnaise, bacon, tomato and cheese)	● ●
Sento Sento (marinated pork loin, mushroom and pepper)	● ● ●
rabioso rabioso (spicy black pudding)	●
jamón con huevo frito de codorniz Iberian ham with quail egg	● ●
queso cheese	● ●
hueva tuna roe	● ●
mojama tuna bottarga	● ●
mini burger de atún rojo bluefin tuna mini burger	● ● ●
Lola (montadito de solomillo al foie) Lola (beef sirloin with foie)	●
mini solomillo al pan small beef sirloin sandwich	●
bocata de calamares fried calamari sandwich	● ●

clásicos del Piripi Piripi classics

albóndigas al vino meatballs with wine sauce	● ● ● ●
callos y pata beef tripe and leg	●
manitas de cerdo pig's trotters	●
caldereta de raya de Santa Pola skate from Santa Pola stew	● ● ●
nuestros canelones homemade canelloni	● ● ●
potaje con almejas y rape chick peas stew with clams and monkfish	● ● ●

- | | | |
|------------------------|---------------------------|-----------------------|
| ● gluten / gluten | ● crustáceos / crustacean | ● mostaza / mustard |
| ● huevos / eggs | ● cacahuetes / peanuts | ● altramuces / lupins |
| ● lácteos / milk | ● frutos secos / nuts | ● sulfitos / sulphite |
| ● pescado / fish | ● soja / soya | ● sésamo / sesame |
| ● moluscos / shellfish | ● apio / celery | |



arroz y fideuàs (mínimo 2 personas)

rice and fideuàs (minimum 2 person)

fideuàs

fideuàs

con langosta (por encargo) with lobster (on request)



con rape y almejas with monkfish and clams



con sepionets y alcachofa with baby cuttlefish and artichokes



con salmonete with red mullet



melosos, variedad carnaroli envejecido

mellow rice, aged carnaroli variety

con raya y verduras with skate and vegetables



con salmonetes with red mullet



seco, variedad bombita

dry rice, bombita variety

arroz al horno (por encargo), variedad bomba

oven-made rice (on request)

con atún y gambas with tuna and prawns



con sepionets y alcachofas with baby cuttlefish and artichokes



con rape y almejas with monkfish and clams



a banda a banda



con pieles de bacalao with cod skin



con langosta with lobster (on request)



con verduras y magro with vegetables and pork

con conejo y caracoles with rabbit and snails

caldosos, variedad bombita

soupy rice, bombita variety

con rape y verduras with monkfish and vegetables



con langosta y verduras (por encargo)



with lobster and vegetables (on request)

pescados

fish dishes

lomo de salmonete en souquet



red mullet loin in souquet sauce

lluç de la lonja de Santa Pola frito



fried hake from Santa Pola market

lubina a la sal o *espalda 1 kg



sea bass cooked under salt or grilled "a la espalda" 1 kg

● gluten / gluten

● huevos / eggs

● lácteos / milk

● pescado / fish

● moluscos / shellfish

● crustáceos / crustacean

● cacahuetes / peanuts

● frutos secos / nuts

● soja / soya

● apio / celery

● mostaza / mustard

● altramuç / lupins

● sulfitos / sulphite

● sésamo / sesame



carnes
meat dishes

solomillo de vaca con salsa portobello y yema de huevo

beef sirloin with portobello sauce and yolk



cochinillo confitado y crujiente con crema de patatas

candied and crunchy suckling pig with fruit compote



steak tartar

steak tartar



lomo de vaca gallega con su *guarnición de pimientos de

piquillo confitados



Galician beef fore rib with candied green peppers garnish

hamburguesa de vaca con salsa brava (220 gr.)

beef burger with spicy sauce (220 gr.)



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

If you are celiac, please, consult our responsables, some of the dishes can be adapted.

● gluten / gluten

● huevos / eggs

● lácteos / milk

● pescado / fish

● moluscos / shellfish

● crustáceos / crustacean

● cacahuetes / peanuts

● frutos secos / nuts

● soja / soya

● apio / celery

● mostaza / mustard

● altramuz / lupins

● sulfitos / sulphite

● sésamo / sesame



postres

desserts

helado de queso fresco con coulis de frutos rojos
cheese ice cream with strawberry and beetroot's paper



tarta de limón



lemon pie

tarta Tatin con helado de turrón o mantecado



tatin cake with nougat ice cream

milhojas con crema y salsa de caramelo



cream puff pastry and caramel sauce

babá al ron con chantilly de vainilla y piña asada



rum baba with vainilla chantilly and grilled pineapple

buñuelos de chocolate con cremoso de fruta de la pasión



chocolate fritter with creamed passion fruit

torrija con helado de nata



French toast with ice cream

helado:

ice cream

turrón



almond nougat

mantecado



"mantecado" (milk, lemon and cinnamon ice cream)

selección de quesos



cheese selection

Campo Rus tierno. Oveja. Cuenca

Campo Rus tierno. Sheep cheese. Cuenca

Pajarete emborrado. Cabra. Cádiz

Pajarete emborrado. Goat cheese. Cádiz

Pesebre curado. Oveja. Cuenca

Pesebre curado. Sheep cheese. Cuenca

Pría 3. Cabra, oveja y vaca. Asturias

Pría 3. Goat, sheep and cow cheese. Asturias

● gluten / gluten

● huevos / eggs

● lácteos / milk

● pescado / fish

● moluscos / shellfish

● crustáceos / crustacean

● cacahuetes / peanuts

● frutos secos / nuts

● soja / soya

● apio / celery

● mostaza / mustard

● altramuz / lupins

● sulfitos / sulphite

● sésamo / sesame