

selección de J. Gómez (Joselito)	l/2 r.	r.
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
anchoa del Cantábrico (filete) *		3,5
ensaladilla rusa *		8
patatitas de río horneadas *		7
swarovski		
de ensaladilla con anchoa		5,5
de guacamole y salmón		5,5
bocado Pópuli		5,5
calamar de la bahía plancha * o encebollado 100 gr:		9
pulpo asado con salsa monastrell *		18,6
sepionets plancha con sus all i olis *		30
huevos ecológicos rotos con gambitas		18
navaja a la brasa y escabeche de zanahoria *		4
quisquilla hervida * 100 gr:		20
gamba roja hervida, plancha o al ajillo * 100 gr:		28
erizo gratinado con salsa baernesá *		9
tomate con bonito murciano, visolet y sardina ahumada *		18
ensalada de alcachofas con virutas de parmesano *		17
cardos y alcachofas con panceta Joselito		20
tartar de atún con emulsión de turrón y soja		24
pimientos de piquillo confitados *		13
orejitas de cochinillo fritas con salsa diablo *		19
foie de perdiz en escabeche		16
habitas frescas, yema y torreznos		20
fritos		
croquetas de cocido (unidad)		2,2
buñuelo de bacalao con mayonesa de cítricos (unidad)		2,9
pajaritos de la huerta	9	14
calamares a la romana	14	18
láminas de alcachofas fritas o plancha	11,1	16

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

* apto para celíacos

IVA incluido

platos caseros	tapa	1/2 r.	r.
nuestros canelones (v,s,d)	7,5	13	18,5
manitas de cerdo		13	18,5
callos y pata	7,5	13	18,5
albóndigas al vino	8,5	11,5	16,5

arrozces y fideuàs (mínimo 2 personas)

fideuàs

con rape y gambas			24
negra de sepionets y alcachofas			23
con salmonetes y gambas			23
con lechola y gambas			22

meloso, variedad carnaroli *

con salmonetes y gambas			23
con lechola y gambas			22
con manitas y boletus			18

seco, variedad dinamita *

con salmonetes y gambas			23
con lechola y gambas			22
negro con sepionets y alcachofas			23
con pieles de bacalao			17
con rape y gambas			24
a banda			19
con langosta (por encargo, 24 horas antelación) (mínimo 2 pax)			40
con verduras y magro			16
al horno (por encargo, 24 horas antelación) (mínimo 6 pax)			15

pescados de la lonja de Santa Pola

bacalao "Club Ranero" *			28
lubina a la sal * 100 gr:			7
lomo de lubina/denton al cava con berberechos y avellana			30
lomo de lubina/denton en rustidera *			30

carnes

solomillo de vacuno con salsa "café de Paris"			33
steak tartar de vacuno mayor *			30
paletilla de cabrito lechal *			28
lomo de vaca gallega 1kg *			77
hamburguesa de vaca con mayonesa de pepinillo y lima (220gr)			17

**Vamos a diario a las lonjas de Santa Pola y Dénia.
Los responsables de sala le indicarán los pescados del día.**

postres

r.

tarta cremosa de chocolate	8
biscuit glacé de turrón con galleta diamante	8
tarta de queso con fruta de temporada y oporto	8
milhojas con crema y salsa de caramelo	8,8
torrija con helado de peras al vino	9
helado (turrón, peras al vino o mantecado) *	8
sorbete (cereza o naranja sanguina) *	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

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
-------------------------------------	----