



selección de ibéricos	1/2 r.	r.
salchichón de Vic Riera *	13	20
caña de lomo de bellota Joselito *	16,5	25
degustación de quesos nacionales (5 lamas)		13,5
degustación de ibéricos (salchichón de Vic y lomo Joselito) *	15	23
pan cristal (2 láminas)		1,5
anchoa del Cantábrico (filete) *		4
ensaladilla rusa *		9
patatitas de río horneadas *		8
swarovski		
de ensaladilla con anchoa		6,5
de guacamole y salmón		6,5
boquerones espalda *		19
sepionets plancha *		33
calamarcitos de Denia encebollados		26
ceviche de lechola con granizado de lulo y maracuyá		25
tomate con bonito murciano, visolet y sardina ahumada *		21
burrata ahumada con pisto y frutos secos		19
tartar de atún rojo con manzana y crema de tomate verde *		31
lama de hueva *		9,5
lama de mojama *		4,5
colmenillas con foie y huevo a baja temperatura		28
huevos ecológicos rotos con gambitas		19
foie de perdiz en escabeche		20
bonito en escabeche sobre sopa de melón		24
fritos		
croquetas de jamón y bechamel (unidad)		3,5
buñuelo de bacalao con mayonesa de cítricos (unidad)		3,7
pajaritos de la huerta	9,5	15
calamares a la romana	14,5	19
berenjenas fritas con salmorejo	12,5	19
orejitas de cochinillo fritas con salsa diablo		20
mejillones bouchot al curry		17
gamba roja hervido o plancha (100 gr)		31
quisquilla hervida (100 gr)		21
ostra Marennes- Oléron		7

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

* apto para celíacos

IVA incluido

platos caseros	tapa	l/2 r.	r.
nuestros canelones	8,5	13,5	19,5
callos y pata *		13,5	19,5
albóndigas al vino		12	18,5
arroz al horno (v, s, d)		13,3	20
arroz y fideuá (mínimo 2 personas)			
fideuá			
con rape y almejas			30
con salmonetes de la lonja de Santa Pola y gambas			29
negro con sepia			25
meloso, v. carnaroli cultivado en la albufera de Valencia *			
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 pieles de bacalao			20
con rape y almejas			29
a banda			25
con langosta (por encargo, 24 horas antelación) (mínimo 2 pax)			según peso
con verduras y magro			20
con conejo y caracoles			23
negro con sepia			24
pescados de la lonja de Santa Pola			
lubina a la sal * 500 gr.			36
lomo de merluza de San Sebastián en salsa verde con almejas			31
lomo de merluza de San Sebastián albardada			31
lomo de lubina al cava con almejas y avellana*			31
lomo de lubina en rustidera *			31
lomo de lubina a la pimienta			31
brioche de salmón con guacamole y salsa tártara			15,5
carnes			
solomillo de vacuno con salsa "café de Paris"			34
solomillo brasa*			29
steak tartar de vacuno mayor *			30
entrecote de añejo			30
escalopines de ternera con foie			31
cochinillo confitado y crujiente			34
acompañamientos para carnes y pescados			
ensalada de lechuga viva y cebolla			5,5
patatas fritas			4,5
verduras salteadas			5,5
patatas panaderas			5,5
pimientos de piquillo, La catedral de Navarra, confitados *			6,5
con pan...			
hamburguesa de vaca con mayonesa de pepinillo y lima (220gr.)			21
solomillo al pan			23
mini brioche de rabo de toro			11
bao con costilla duroc y salsa teriyaki			11
Lola (solomillo con foie)			25

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

Servicio de mesa 2,5€/

IVA incluido

postres	r.
Tarta de queso con fruta de temporada y oporto(v, s, d)	10
Milhojas con crema y salsa de caramelo	10
Torrija con helado de peras al vino	10
Flan de turrón y chantilly	10
Helado peras al vino o mantecado *	9
Tarta de chocolate * con helado de galleta	10
Sorbete	9
Helado de turrón *	10
Pavlova tropical *	10
Milhojas de manzana con crema de romero	10
Soufflé de chocolate blanco con lima y helado de mantecado	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

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 LBV	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
-------------------------------------	----