



Llena tu mesa de tapas...**1/2 r. r. 100 gr Kg**

anchoa de Santoña Especial Mariposa	5
banderilla Gilda ' salada, verde y un poco picante'	8
ensaladilla rusa	11
patatitas de río horneadas con aceite de orégano y all i oli	13
nuestras bravas	13
pincho Picasso	4,5
mejillones en escabeche con patatitas	18

de nuestro amigo Joselito

jamón ibérico de bellota	23	35
chorizo ibérico Joselito	10,5	16
caña de lomo de bellota Joselito	17	26
pan cristal (2 láminas)		2
degustación Joselito, lomo y chorizo		21
degustación de quesos (6 lamas)		17

swarovski

de ensaladilla con anchoa	7
de sobrasada Joselito con huevo de codorniz	7
de guacamole y salmón	7

ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca	20
ensalada de alcachofa	24
tartar de atún rojo con crema fría de pistacho	34
verduras de temporada con espuma de albahaca y piñones	22

sobrasada Joselito con huevos camperos y patatas	26
calamarcitos de potera encebollados	36
calamar de potera plancha	
colmenillas con foie y huevo a baja temperatura	36
salteado de mollejas e hígado	23

16 160

fritos

croqueta de jamón y bechamel (unidad)	4
buñuelo de bacalao (unidad)	4,5
pajaritos de la huerta	11,5
calamares a la romana	16,5
salmonetitos fritos	16,5
alcachofa frita o plancha	21
lama de huevo	10
lama de mojama	5
lama de bonito	4,25

mejillones filières al curry	23
gamba blanca hervida, plancha o al ajillo	22
quisquilla hervida	31
gamba roja hervida, plancha o al ajillo	34
cigalas hervidas o plancha	31
ostra Marennes-Oléron	7,5
canaillas	
erizo natural	13
erizo gratinado con salsa bearnesa	14

mariscos y pescados autóctonos llegan todos los días de las lonjas de Santa Pola y Denia

IVA incluido



carta alérgenos

platos caseros		1/2 r.	r.
los días:			
lunes:	chipirones rellenos	16,6	25
martes:	lentejas con foie y verduritas	17,3	26
miércoles			
y jueves:	rabo de toro	17,3	26
viernes y			
sábado:	caldereta de raya	18	27
	arroz al horno	15,3	23
domingo:	arroz al horno	15,3	23
todos			
los días:	nuestros canelones	16	24
	albóndigas al vino	13	19,5

arroz y fideuá (mínimo 2 personas)

fideuá

con langosta (por encargo, 24 horas antelación) (500 gr; 106€)	según peso
con rape y almejas	32
con salmonete de la lonja de Santa Pola y gambas	32
negro con sepia y alcachofa	29
meloso, v. carnaroli cultivado en la albufera	
con salmonete de la lonja de Santa Pola y gambas	31
con gamba blanca y seta de temporada	29
seco, v. dinamita	
con gamba blanca y seta de temporada	29
con salmonete de la lonja de Santa Pola y gambas	31
con atún y gambas	31
con rape y almejas	31
a banda	28,5
con pieles de bacalao	21
con langosta (por encargo, 24 horas antelación) (500 gr; 105€)	según peso
con verduras y magro	24
con conejo y caracoles	27
negro con sepia y alcachofa	28

pescados

salmonete de roca de la lonja de Santa Pola con escabeche de zanahoria	38
lubina a la sal 1kg	92
lomo de lubina beurre blanc	36
merluza de San Sebastian brasa con emulsión de guisantes y rúcula	36
pescado de lonja a la brasa, a la plancha, a la bilbaína o frito	142€/KG

carnes

paletilla de cabrito horno	41
solomillo de vacuno con salsa de boletus y foie	38
chuleta de vaca rubia gallega a la brasa 1kg	96
steak tartar de vacuno mayor	33
solomillo brasa	33
callos y pata	20,5

acompañamientos para carnes y pescados

ensalada de lechuga viva y cebolla	6
verduras salteadas	6
patatas fritas	5
patatas panadera	6
pimientos de piquillo, La catedral de Navarra, confitados	7

montaditos

Piripi	8	hueva	9,5
Sento	8	mojama	7,5
rabioso	7	mini solomillo al pan	24
jamón y huevo frito de codorniz	9	Lola (solomillo con foie)	26
queso	8	Manolín (mini bocata de calamares)	13

pan artesano tritordeum aove, aperitivo y trufas de chocolate Valor 4€/pax

IVA incluido

postres	r.
Helado de queso fresco con fruta de temporada y oporto	11
Tarta de chocolate y helado de galleta	15
Tarta fina de manzana con helado de mantecado	13
Milhojas con crema y salsa de caramelo	15
Soufflé de turrón con helado de chocolate	13
Torrija con helado de turrón	13
Supermousse de chocolate y helado de mantecado (v,s,d)(2 personas)	22
Helado mantecado	9
Helado de turrón	11
Helado de dátil	11

selección de quesos

Tizne. Cabra, Quesos Cerrón, Albacete	3
Servilleta. Cabra, Quesos Cerrón, Albacete	3
Amarelo. Oveja y cabra. Portugal	3
Pesebre curado. Oveja. Cuenca	3
Trocha romero. Cabra. Alicante	3
Aydius de ferme, Cabra, Pirineo francés	3
Comté. Vaca. Francia	3
Verdalpe dolce. Cabra. Piamonte	3

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)	2
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



carta alérgenos

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

Brotons, Fondillón 64 y 70	9
Mgwines, Fondillón	15
Recóndita Armonía Fondillón	21

Oportos

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	15
-------------------------------------	----