| **Llena tu mesa de tapas...** | **1/2 r.** | **r.** | **100 gr** | **Kg** |
|---|---|---|---|---|
| anchoa de Santoña Especial Mariposa | | 4,5 | | |
| banderilla Gilda ' salada, verde y un poco picante' | | 7,5 | | |
| ensaladilla rusa | | 10 | | |
| patatitas de río horneadas con aceite de orégano y all i oli | | 12 | | |
| nuestras bravas | | 12 | | |
| pincho Picasso | | 4 | | |
| boquerones en vinagre con chips | | 12 | | |
| **de nuestro amigo Joselito** | | | | |
| jamón ibérico de bellota | 22,6 | 34 | | |
| chorizo ibérico Joselito | 10 | 15 | | |
| caña de lomo de bellota Joselito | 16,5 | 25 | | |
| pan cristal (2 láminas) | | 1,5 | | |
| degustación Joselito, lomo y chorizo | | 20 | | |
| degustación de quesos (6 lamas) | | 16,2 | | |
| **swarovski** | | | | |
| de ensaladilla con anchoa | | 6,5 | | |
| de sobrasada Joselito con huevo de codorniz | | 6,5 | | |
| de guacamole y salmón | | 6,5 | | |
| ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca | | 19 | | |
| ensalada de alcachofa | | 23 | | |
| tartar de atún rojo con crema fría de pistacho | | 33 | | |
| verduras de temporada con espuma de albahaca y piñones | | 21 | | |
| sobrasada Joselito con huevos camperos y patatas | | 25 | | |
| calamarcitos de potera encebollados | | 35 | | |
| calamar de potera plancha | | | 15 | 150 |
| colmenillas con foie y huevo a baja temperatura | | 35 | | |
| salteado de mollejas e hígado | | 18 | | |
| **fritos** | | | | |
| croqueta de jamón y bechamel (unidad) | | 3,5 | | |
| buñuelo de bacalao (unidad) | | 3,7 | | |
| pajaritos de la huerta | 11 | 17 | | |
| calamares a la romana | 16 | 24 | | |
| salmonetitos fritos | 16 | 24 | | |
| alcachofa frita o plancha | | 20 | | |
| lama de hueva | | 9,5 | | |
| lama de mojama | | 4,5 | | |
| lama de bonito | | 3,75 | | |
| mejillones filières al curry | | 22 | | |
| gamba blanca hervida, plancha o al ajillo | | | 20 | 200 |
| quisquilla hervida | | | 29 | 290 |
| gamba roja hervida, plancha o al ajillo | | | 33 | 330 |
| cigalas hervidas o plancha | | | 30 | 300 |
| ostra Marennes-Oléron | | 7 | | |
| ostra escabechada con granizado de naranja sanguina | | 11 | | |
| canaillas | | | 8 | 80 |
| erizo natural | | 11 | | |
| erizo gratinado con salsa bearnesa | | 12 | | |

carta alérgenos

IVA incluido

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

## platos caseros

| | | 1/2 r. | r. |
|---|---|---|---|
| **lunes**: | chipirones rellenos | 16 | 24 |
| **martes**: | lentejas con foie y verduritas | 17 | 25 |
| **miércoles y jueves**: | rabo de toro | 17 | 25 |
| **viernes y sábado**: | caldereta de raya | 17,5 | 26 |
| | arroz al horno | 14,3 | 22 |
| **domingo**: | arroz al horno | 14,3 | 22 |
| **todos los días**: | nuestros canelones | 14 | 21 |
| | albóndigas al vino | 12 | 18,5 |

## arroz y fideuá (mínimo 2 personas)

### fideuá

| | |
|---|---|
| con langosta (por encargo, 24 horas antelación) (500 gr, 105€) | según peso |
| con rape y almejas | 30 |
| con salmonete de la lonja de Santa Pola y gambas | 31 |
| negro con sepia y alcachofa | 27 |

### meloso, v. carnaroli cultivado en la albufera

| | |
|---|---|
| con salmonete de la lonja de Santa Pola y gambas | 30 |
| con gamba blanca y seta de temporada | 28 |

### seco, v. dinamita

| | |
|---|---|
| con gamba blanca y seta de temporada | 28 |
| con salmonete de la lonja de Santa Pola y gambas | 30 |
| con atún y gambas | 30 |
| con rape y almejas | 30 |
| a banda | 27,5 |
| con pieles de bacalao | 20 |
| con langosta (por encargo, 24 horas antelación) (500 gr, 105€) | según peso |
| con verduras y magro | 23 |
| con conejo y caracoles | 26 |
| negro con sepia y alcachofa | 26 |

## pescados

| | |
|---|---|
| salmonete de roca de la lonja de Santa Pola con escabeche de zanahoria | 37 |
| lubina a la sal 1kg | 90 |
| lomo de lubina beurre blanc | 35 |
| merluza de San Sebastian brasa con emulsión de guisantes y rúcula | 35 |
| pescado de lonja a la brasa, a la plancha, a la bilbaína o frito | 140€/KG |

## carnes

| | | |
|---|---|---|
| paletilla de cabrito horno | | 40 |
| solomillo de vacuno con salsa de boletus y foie | | 37 |
| chuleta de vaca rubia gallega a la brasa 1kg | | 95 |
| steak tartar de vacuno mayor | | 32 |
| solomillo brasa | | 32 |
| callos y pata | 13,5 | 19,5 |

## acompañamientos para carnes y pescados

| | |
|---|---|
| ensalada de lechuga viva y cebolla | 5,5 |
| verduras salteadas | 5,5 |
| patatas fritas | 4,5 |
| patatas panadera | 5,5 |
| pimientos de piquillo, La catedral de Navarra, confitados | 6,5 |

## montaditos

| | | | |
|---|---|---|---|
| Piripi | 6,5 | hueva | 6,5 |
| Sento | 6,5 | mojama | 5,5 |
| rabioso | 5,5 | mini solomillo al pan | 23 |
| jamón y huevo frito de codorniz | 6,5 | Lola (solomillo con foie) | 25 |
| queso | 6 | Manolín (mini bocata de calamares) | 12 |

pan artesano tritordeum aove, aperitivo y trufas de chocolate Valor 3,7€/pax

IVA incluido

| **postres** | **r.** |
|---|---|
| Helado de queso fresco con fruta de temporada y oporto | 10 |
| Tarta de chocolate y helado de galleta | 14 |
| Tarta fina de manzana con helado de mantecado | 12 |
| Milhojas con crema y salsa de caramelo | 14 |
| Soufflé de turrón con helado de chocolate | 12 |
| Torrija con helado de turrón | 12 |
| Supermousse de chocolate y helado de mantecado (v,s,d)(2 personas) | 20 |
| Helado mantecado | 8 |
| Helado de turrón | 10 |
| Helado de dátil | 10 |

| **selección de quesos** | |
|---|---|
| Tizne. Cabra, Quesos Cerrón, Albacete | 2,7 |
| Servilleta. Cabra, Quesos Cerrón, Albacete | 2,7 |
| Amarelo. Oveja y cabra. Portugal | 2,7 |
| Pesebre curado. Oveja. Cuenca | 2,7 |
| Trocha romero. Cabra. Alicante | 2,7 |
| Aydius de ferme, Cabra, Pirineo francés | 2,7 |
| Comté. Vaca. Francia | 2,7 |
| Verdalpe dolce. Cabra. Piamonte | 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 | 3 |
| (Rooibos, jengibre, cardamomo, aciano, canela y clavillo) | |
| Herbal Digest (Menta, anís estrellado, manzanilla, hinojo y regaliz) | 3 |
| Refrescante Menta | 3 |
| Cool Mojito (Té verde, citronela, hierbabuena, corteza de limón) | 3 |
| Gin & Tónic (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 Suave100% 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 |
| Oporto blanco con envejecimiento | |
| 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 |

IVA incluido