



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			16	160
colmenillas con foie y huevo a baja temperatura		36		
salteado de mollejas e hígado		23		

fritos

croqueta de jamón y bechamel (unidad)		4		
buñuelo de bacalao (unidad)		4,5		
pajaritos de la huerta	11,5	18		
calamares a la romana	16,5	25		
salmonetitos fritos	16,5	25		
alcachofa frita o plancha		21		

lama de hueva		10		
lama de mojama		5		
lama de bonito		4,25		

mejillones fideles al curry		23		
gamba blanca hervida, plancha o al ajillo			22	220
quisquilla hervida			31	310
gamba roja hervida, plancha o al ajillo			34	340
cigalas hervidas o plancha			31	310
ostra Marennes-Oléron		7,5		
canaillas			8,5	85
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		l/2 r.	r.
los días:			
lunes:	chipirones rellenos	16,6	25
martes:	lentejas con foie y verduritas	17,3	26
miércoles			
y jueves:	rabó 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

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 dulce. 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
-------------------------------------	----