



<b>Llena tu mesa de tapas...</b>	<b>1/2 r.</b>	<b>r.</b>	<b>100 gr</b>	<b>Kg</b>
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		
boquerones en vinagre con chips		15		
<b>de nuestro amigo Joselito</b>				
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		
<b>swarovski</b>				
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		
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		40		
salteado de mollejas e hígado		23		
boquerones espalda		20		
<b>fritos</b>				
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		
lama de hueva		10		
lama de mojama		5		
lama de bonito		4,25		
mejillones flières 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

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



carta alérgenos

IVA incluido

<b>platos caseros</b>	<b>1/2 r.</b>	<b>r.</b>
arroz al horno (viernes, sábado y domingo)	15,3	23
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**

bacalao ajoarriero		37
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**

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	13,5	20,5

#### **acompañamientos para carnes y pescados**

ensalada de lechuga viva y cebolla		7,5
verduras salteadas		7
patatas fritas		6
patatas panadera		7
pimientos de piquillo, La catedral de Navarra, confitados		9

#### **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

<b>postres</b>	<b>r.</b>
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
-------------------------------------	----