



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		
taco de bonito en escabeche	11		
ensaladilla rusa	11		
patatitas de río horneadas con aceite de orégano y all i oli	13		
nuestras bravas	13		
pincho Picasso	4,5		

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 guacamole y salmón	7		
de huevo de codorniz frito con jamón Ibérico	7		

ensalada de remolacha, tomate, pistacho y ricotta	19		
habitas y verduras de temporada con pecorino	24		
ensalada de alcachofa	24		
tomate trinchado con salazón	22		
burrata con tomates macerados y pesto de albahaca	20		
tartar de atún rojo con manzana y crema de tomate verde	34		

sobrasada Joselito, huevos camperos y patatas	26		
calamarcitos de potera encebollados	36		
calamar de potera plancha		16	160
salteado de mollejas e hígado de cordero	23		
colmenillas con foie y huevo a baja temperatura	36		

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 filières 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 Marenne-Oléron	7,5		
canaillas		8,5	85
erizo natural	13		
erizo gratinado con salsa bearnesa	14		



carta alérgenos

**el marisco y pescado autóctono llega todos los días
de las lonjas de Santa Pola y Denia**

IVA incluido

platos caseros	tapa	1/2 r.	r.
lunes: rabo de toro		17,3	26
martes: olleta de músic		12	18
miércoles: marmitako de bonito		18	27
jueves: raviolis de carrillera y setas			19
viernes y			
sábado: caldereta de raya de Santa Pola		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
manitas guisadas con colmenillas y piñone			23,5
arroz y fideuá (mínimo 2 personas)			
fideuá			
con langosta (por encargo, 24 horas antelación) (500 gr, 105€)			según peso
con rape y almejas			32
con salmonetes de la lonja de Santa Pola y gambas			32
meloso, v. carnaroli cultivado en albufera			
con salmonetes de la lonja de Santa Pola y gambas			31
con gamba blanca y seta de temporada			29
seco, v. bombita			
con gamba blanca y seta de temporada			29
con salmonetes 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 la lonja de Santa Pola con ajetes al Palo Cortado			38
merluza con crema de guisantes y reducción de marisco			36
lomo de lubina al cava con almejas y avellana			36
lubina a la sal 1 kg			92
pescado de lonja a la brasa, a la plancha, a la bilbaína o frito			142€/KG
carnes			
paletilla de cabrito al horno			41
solomillo de vaca con salsa café París			38
chuleta de vaca rubia gallega a la brasa 1 kg			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
patatas fritas			5
verduras salteadas			6
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.

Tarta de limón	13
Tarta Tatin con helado de mantecado o de turrón	13
Milhojas con crema y salsa de caramelo	15
Torrija con helado de nata	13
Flan de turrón con chantilly de algarroba	12
Buñuelos de chocolate y helado de coco y lima	13
Tarta de chocolate con helado de mantecado (j,v,s,d)	15
Helado mantecado o nata	9
Helado de turrón	11
Helado de queso con peras al Oporto	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
	3

Infusiones

Hojas puras de té verde	
Esencia de rooibos vainilla y pétalos de girasol	3
Rooibos Chai Bazaar con especias de Oriente	3
(Rooibos, jengibre, cardamomo, aciano, canela y clavillo)	3
Herbal Digest (Menta, anís estrellado, manzanilla, hinojo y regaliz)	
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	3
Poleo	2,5
Té negro	2,5
	2,5

Cafés

Café Suave 100% Arábicas



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
-------------------------------------	----