



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		
boquerones en vinagre con chips		15		
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		
ensalada "a la fresca"		22		
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		40		
boquerones a la espalda		20		
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		
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



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.
marmitako		18	27
arroz al horno (viernes, sábado y domingo)		15,3	23
nuestros canelones		16	24
albóndigas al vino		13	19,5
manitas guisadas con colmenillas y piñones			26

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 de San Sebastián 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

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			7,5
patatas fritas			6
verduras salteadas			7
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

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
Nuestra pantera rosa	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
Te negro	2,5
	2,5

Cafés

Café Suave 100% Arábicas	
--------------------------	--



carta alérgenos

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

Brotos, 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
-------------------------------------	----