



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
habitaciones 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	
salteado de mollejas e hígado de cordero	23
colmenillas con foie y huevo a baja temperatura	36

16 160

fritos

croqueta de jamón y bechamel (unidad)	4
buñuelo de bacalao (unidad)	4,5
pajaritos de la huerta	11,5
calamares a la romana	16,5
salmonetitos fritos	16,5
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
quisquilla hervida	31
gamba roja hervida, plancha o al ajillo	34
cigalas hervidas o plancha	31
ostra Marenne-Oléron	7,5
canaillas	
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 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
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 dolce. 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

IVA incluido

Vinos generosos y dulces

Generosos

Palo cortado, Península, Bodega Loustau	COPA
Amontillado, VORS, Bodega Tradición	6,5
Oloroso, VORS, Bodega Tradición	11
Palo Cortado VORS, Bodega Tradición	11
	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
-------------------------------------	----