



Llena tu mesa de tapas...	1/2 r.	r.	100 gr	Kg
anchoa de Santoña Especial Mariposa		6,3		
banderilla Gilda 'salada, verde y un poco picante'		8,5		
ensaladilla rusa		12		
patatitas de río horneadas con aceite de orégano y all i oli		14		
nuestras bravas		14		
pincho Picasso		5		
boquerones en vinagre con chips		16		
ensalada murciana		12		
de nuestro amigo Joselito				
jamón ibérico de bellota	24	36		
chorizo ibérico Joselito	11,3	17		
caña de lomo de bellota Joselito	18	27		
pan cristal (2 láminas)		2,5		
degustación Joselito, lomo y chorizo		25		
degustación de quesos (6 lamas)		18		
swarovski				
de ensaladilla con anchoa		7,5		
de guacamole y salmón		7,5		
de huevo de codorniz frito con jamón Ibérico		7,5		
ensalada de remolacha, tomate, pistacho y ricotta		20		
ensalada de pepino y uva con aceite de eneldo		23		
tomate trinchado con salazón		23		
burrata con tomates macerados y pesto de albahaca		21		
tartar de atún rojo con manzana y crema de tomate verde		35		
sobrasada Joselito, huevos camperos y patatas		27		
calamarcitos de potera encebollados		37		
calamar de potera plancha			17	170
salteado de mollejas e hígado de cordero		24		
colmenillas con foie y huevo a baja temperatura		40		
boquerones a la espalda		21		
fritos				
croqueta de jamón y bechamel (unidad)		4,3		
buñuelo de bacalao (unidad)		4,7		
pajaritos de la huerta	12,6	19		
calamares a la romana	17,3	26		
salmonetitos fritos	17,3	26		
lama de hueva		10,5		
lama de mojama		5,5		
lama de bonito		4,8		
mejillones de Bouchot al curry		27		
gamba blanca hervida, plancha o al ajillo			23	230
quisquilla hervida			32	320
gamba roja hervida, plancha o al ajillo			35	350
cigalas hervidas o plancha			32	320
ostra Marenne-Oléron		8		
canaillas			9	90



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 de bonito		18	27
arroz al horno (viernes, sábado y domingo)		16	24
nuestros canelones		16,6	25
albóndigas al vino		13,6	20,5

arroz y fideuá (mínimo 2 personas)

fideuá

con langosta (por encargo, 24 horas antelación) (500 gr; 105€)	según peso
con rape y almejas	33
con salmonetes de la lonja de Santa Pola y gambas	33

meloso, v. carnaroli cultivado en albufera

con salmonetes de la lonja de Santa Pola y gambas	32
con gamba blanca y seta de temporada	30

seco, v. bombita

con gamba blanca y seta de temporada	30
con salmonetes de la lonja de Santa Pola y gambas	32
con atún y gambas	32
con rape y almejas	32
a banda	29,5
con pieles de bacalao	22

con langosta (por encargo, 24 horas antelación) (500 gr; 105€)	según peso
con verduras y magro	25
con conejo y caracoles	28
negro con sepia y alcachofa	29

pescados

salmonete de la lonja de Santa Pola con ajetes al Palo Cortado	39
merluza de San Sebastián con crema de guisantes y reducción de marisco	37
lomo de lubina al cava con almejas y avellana	37
lubina a la sal 1 kg	94
pescado de lonja a la brasa, a la plancha, a la bilbaína o frito	144€/KG

carnes

solomillo de vaca con salsa café París	39
chuleta de vaca rubia gallega a la brasa 1 kg	98
steak tartar de vacuno mayor	34
solomillo brasa	34
callos y pata	21,5

acompañamientos para carnes y pescados

ensalada de lechuga viva y cebolla	8
patatas fritas	6,5
verduras salteadas	7,5
patatas panadera	7,5
pimientos de piquillo, La catedral de Navarra, confitados	9,5

montaditos

Piripi	8,5	hueva	10
Sento	8,5	mojama	8
rabioso	7,5	mini solomillo al pan	25
jamón y huevo frito de codorniz	9,5	Lola (solomillo con foie)	27
queso	8,5	Manolín (mini bocata de calamares)	13,5

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