



Llena tu mesa de tapas...**1/2 r.****r.**

anchoa de Santoña Especial Mariposa*		4,5
banderilla Gilda 'salada, verde y un poco picante'		7,5
ensaladilla rusa *		9
patatitas de río horneadas con aceite de orégano y all i oli *		8
nuestras bravas		13
pincho Picasso		4
boquerones en vinagre con chips		10
jamón ibérico de bellota *	20,5	31
salchichón de Vic Riera *	13	20
caña de lomo de bellota Joselito *	16,5	25
degustación de quesos (6 lamas)		16,2
pan cristal (2 láminas)		1,5

swarovski

de ensaladilla con anchoa		6,5
de huevo de codorniz frito con jamón Ibérico		6,5
de guacamole y salmón		6,5

ensalada de alcachofas		20
ensalada de burrata con tomate rosa y albahaca *		19
salmorejo verde con caballa a la brasa	16	25
tartar de atún rojo con crema fría de pistacho		31
ceviche de corvina y helado de cilantro		25

huevos ecológicos rotos con puntilla		25
boquerones a la espalda *		20
calamarcitos de Denia encebollados		26
sepionets plancha (según disponibilidad en lonja) *		33
alcachofas plancha		20
colmenillas con foie y huevo a baja temperatura		30
salteado de mollejas e hígado*		17
erizo gratinado con salsa bearnesa*		11

fritos

croqueta de jamón y bechamel (unidad)		3,5
buñuelo de bacalao (unidad)		3,7
pajaritos de la huerta	9,5	15
calamares a la romana	14,5	19
salmonetes de Santa Pola fritos	14	21
alcachofas fritas		20

lama de hueva *		9,5
lama de mojama *		4,5
lama de bonito *		3,75

	r.	100 gr	Kg
mejillones al curry	17		
quisquilla hervida *		21	210
gamba roja hervida, plancha o al ajillo *		30	300
cigalas hervidas o plancha *		28	280
ostra Marennes-Oléron *	7		
erizo natural *	9		

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

* apto para celíacos

Si usted es celíaco consulte a nuestros responsables, algunos platos podremos adaptarlos.

IVA incluido

platos caseros	l/2 r.	r.
lunes: chipirones rellenos	14,6	22
martes: lentejas con foie y verduras	15	23
miércoles: pulpitos encebollados con puré de patatas	14	21
viernes y		
sábado: caldereta de raya de Santa Pola	14	21
arroz al horno	13,3	20
domingo: arroz al horno	13,3	20
todos los días: nuestros canelones	12,6	19,5

arroz y fideuá (mínimo 2 personas)

fideuá

con langosta (por encargo, 24 horas antelación)	según peso
con rape y almejas	30
con salmonete de la lonja de Santa Pola y gambas	29
negro con sepia	25
meloso, v. carnaroli cultivado en la albufera *	
con salmonete de la lonja de Santa Pola y gambas	28
de manitas	25
seco, v. dinamita *	
con salmonete de la lonja de Santa Pola y gambas	28
con atún y gambas	26
con rape y almejas	29
a banda	25
con pieles de bacalao	20
con langosta (por encargo, 24 horas antelación)	según peso
con verduras y magro	20
con conejo y caracoles	23
negro con sepia	24
de boquerones y verduras	23

pescados

salmonete de roca de la lonja de Santa Pola con escabeche de zanahoria *	33
lubina a la sal * 1kg	72
lomo de lubina beurre blanc *	33
merluza de San Sebastian brasa con emulsión de guisantes y rúcula	33

carnes

paletilla de cabrito al horno	34	
solomillo de vacuno con salsa de boletus y foie	34	
chuleta de vaca a la brasa * 1kg	88	
steak tartar de vacuno mayor	30	
solomillo brasa*	29	
albóndigas al vino	12	18,5
callos y pata *	13,5	19,5
manitas de cerdo	13,5	19,5

acompañamientos para carnes y pescados

ensalada de lechuga viva y cebolla	5,5
verduras salteadas	5,5
patatas fritas	4,5
patatas panadera	5,5
pimientos de piquillo, La catedral de Navarra, confitados *	6,5

montaditos

Piripi	6,5	huevo	6,5
Sento	6,5	mojama	5,5
rabioso	5,5	mini solomillo al pan	23
jamón y huevo frito de codorniz	6,5	Lola (solomillo con foie)	25
queso	6	Manolín (mini bocata de calamares)	12
		mini burger de atún rojo	15

postres	P.
Helado de queso fresco con fruta de temporada y oporto *	9
Tarta de chocolate y helado de galleta	10
Tarta fina de manzana con helado de mantecado	12
Milhojas con crema y salsa de caramelo	10
Soufflé de turrón y helado de pistacho de Bronte	10
Torrija con helado de nata	10
Supermousse de chocolate y helado de nata*(v,s,d)(2 personas)	16
Postre de rica piña colada (v,s,d)	10
Helado mantecado, o nata *	9
Helado de turrón	10
Helado de dátil	10
Flan de queso	10
Flan de calabaza con pipas garrapiñadas	10

selección de quesos

Amarelo. Oveja y cabra. Portugal *	2,7
Pesebre curado. Oveja. Cuenca *	2,7
Trocha romero. Cabra. Alicante *	2,7
Aydius de ferme, Cabra, Pirineo francés *	2,7
Comté. Vaca. Francia *	2,7
Gamoneu. Cabra, oveja y vaca. Asturias *	2,7

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

Si usted es celíaco consulte a nuestros responsables, algunos platos podremos adaptarlos.

* apto para celíacos

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

Brotos, Fondillón 64 y 70	9
Bocopa, Fondillón	13
Mgwines, Fondillón	13
Recóndita Armonía Fondillón	21

Oportos

<u>Oporto tipo Ruby</u>	
Quinta do Javali LVB	7
<u>Oporto tipo tawny</u>	
Quinta do Javali 10 años	9
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	11
-------------------------------------	----