



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
taco de bonito en escabeche		4,3
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 guacamole y salmón		6,5
de huevo de codorniz frito con jamón Ibérico		6,5

ensalada murciana		10
ensalada de alcachofas		20
ensalada verde con verdura de temporada		17
tomate trinchado con salazón		21
burrata con tomates macerados y pesto de albahaca		19
tartar de atún rojo con manzana y crema de tomate verde		31

huevos ecológicos rotos con puntilla		25
sepionets plancha (según disponibilidad en lonja)		33
alcachofas plancha		20
calamarcitos de potera encebollados		30
calamar de potera plancha		
pulpo a la brasa con pimentón de la Vera		24
salteado de mollejas e hígado de cordero		17
colmenillas con foie y huevo a baja temperatura		30
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
boquerones 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 Marenne-Oléron	7		
erizo natural	9		



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: potaje con almejas y rape		14	21
martes: olleta de músic		11,5	17
miércoles: marmitako de bonito		12,5	19
jueves: raviolis de carrillera y setas			18
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	6,5	13,3	19,5

arroz y fideuá (mínimo 2 personas)

fideuá

con langosta (por encargo, 24 horas antelación)			según peso
con rape y almejas			30
con salmonetes de la lonja de Santa Pola y gambas			29
meloso, v. carnaroli cultivado en albufera			
con salmonetes de la lonja de Santa Pola y gambas			28
de manitas y boletus			25
seco, v. bombita			
con salmonetes 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 la lonja de Santa Pola en souquet			33
merluza de San Sebastian en rustidera			33
lomo de lubina al cava con almejas y avellana			33
lubina a la sal 1 kg			72
pescado fresco de la lonja 130 €/kg			

carnes

solomillo de vaca con salsa café París			34
paletilla de cabrito al horno			34
chuleta de vaca a la brasa 1 kg			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
patatas fritas			4,5
verduras salteadas			5,5
patatas panadera			5,5
pimientos de piquillo, La catedral de Navarra, confitados			6,5

montaditos

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

pan artesano tritordeum aove, aperitivo y trufas de chocolate Valor 3,7€/pax

IVA incluido

postres	r.
Tarta de limón	9
Nuestra versión de pantera rosa	10
Tarta Tatin con helado de mantecado o de turrón	10
Milhojas con crema y salsa de caramelo	10
Torrija con helado de nata	10
Babá al ron con chantilly de vainilla y piña asada	10
Mousse de chocolate, caramelo y helado de nata	9
Helado mantecado o nata	9
Helado de turrón	10
Helado de queso con oporto y melocotón	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)	3
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



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

Sidra de hielo

Brännland Iscider Ember	8
-------------------------	---