















PARA COMENZAR / SHARING














Ensalada rusa con ventresca sobre crujiente de sepia <i>Russian salad with "ventresca" tuna belly on squid crunchy</i>	  	7,00 €
Patatas bravas dos salsas <i>Spicy fried potatoes with two sauces</i>	  	6,00 €
Croquetas caseras (jamón, boletus y bacalao) <i>Homemade croquettes (ham, boletus and cod)</i>	   	5,00 €
Calamares a la andaluza <i>Andalusian style squid</i>		7,00 €
Tabla degustación de quesos con confituras <i>Cheese board and compotes</i>		16,00 €
Mejillones en escabeche (conserva) <i>Mussels in pickled sauce</i>		10,00 €
Navajas al natural (conserva) <i>Cockles</i>		13,00 €
Puerro confitado a la brasa <i>Confit leek</i>		10,00 €

ENTRANTES / STARTERS






Ensalada César <i>Caesar salad</i>	   	9,00 €
Tomate raf con ventresca, capellán y cocas de mollas <i>Raf tomato with "ventresca" (tuna belly), "capellan" (poor cod) and "cocas de mollas"</i>	 	11,00 €
Ensalada de Burrata al pesto <i>Burrata salad with pesto</i>		12,00 €
Alcachofas confitadas con relleno de gambas <i>Confit artichokes filled prawn</i>		10,00 €
Crema de verduras ecológicas <i>Vegetables cream</i>		7,00 €
Ravioli con crema 4 quesos <i>Ravioli with cream cheese</i>	 	9,00 €

													
CONTIENE GLUTEN	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LACTEOS	FRUTOS DE CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	GRANOS DE SESAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	MOLUSCOS	ALTRAMUCES
IT CONTAINS GLUTEN	CRUSTACEANS	EGGS	FISH	PEANUTS	SOY	DAIRY PRODUCTS	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME GRAINS	SULFUR DIOXIDE AND SULFITES	MOLLUSCS	LUPINS

PRINCIPALES / MAIN DISHES

Entrecote con patatas asadas  	19,00 €
<i>Entrecote with roast potatoes</i>	
Solomillo de cerdo reducción salsa Pedro Ximénez y parmentier de patata  	17,00 €
<i>Pork sirloin in Pedro Ximénez sauce and potato parmentier</i>	
Canelones de pollo, foie y trufa  	13,00 €
<i>Chick cannelloni with foie and truffles</i>	
Corvina con leche de coco, cilantro y lima 	20,00 €
<i>Sea bass with coconut milk and lime</i>	
Salmón al papillote con chips de vegetales 	19,00 €
<i>Salmon papillote cooked with vegetables chips</i>	
Canelón de bacalao con lluvia de parmesano   	14,00 €
<i>Cod cannelloni with parmesan cheese</i>	
Milanesa de setas con verduras al wok  	14,00 €
<i>Mushroom fillet with vegetables wok</i>	

NUESTROS ARROCES (Mínimo 2 personas) OUR RISES (Min. 2 person)

Arroz con merluza y alcachofas 	16,00 €
<i>Rice with hake and artichokes</i>	
Arroz marinero   	15,00 €
<i>Rice with seafood</i>	
Arroz con magro y verduras	15,00 €
<i>Rice with pork and vegetables</i>	
Fideuá marinera   	15,00 €
<i>Seafood fideuá</i>	



POSTRES / DESSERTS

Tatín de manzana 	6,00 €
<i>Apple and whipped cream tatin</i>	
Coulant de chocolate con helado de vainilla 	6,00 €
<i>Chocolate couland and vainilla ice cream</i>	
Tarta cremosa de queso 	6,00 €
<i>Creamy cheesecake</i>	
Gelata de turrón 	7,00 €
<i>Nougat ice cream</i>	
Macedonia de frutas	6,00 €
<i>Fruit salad</i>	

REFRESCOS - CERVEZAS / SOFT DRINKS - BEERS

Refrescos	2,70 €
<i>Soft Drinks</i>	
Red Bull	3,90 €
<i>Red Bull</i>	
Vichy Mineral 0,5 L	2,90 €
<i>Vichy Mineral 0,5 L</i>	
Copa de sangría	7,00 €
<i>Sangria pint</i>	
Jarra de sangría	14,00 €
<i>Sangria Jar</i>	
Alhambra Reserva 1925	3,50 €
Coronita	3,50 €
Amstel	3,00 €
Aguila sin filtrar	3,50 €
Caña	2,90 €
<i>Small draft</i>	
Pinta	4,90 €
<i>Pint</i>	

* IVA incluido en los precios / * VAT included in prices



VINOS / WINES

Pepe Mendoza Casa Agrícola Tinto D.O.ALICANTE (Monastrell,Alicante Bouschet y giro)	23,00 €
Pepe Mendoza Casa Agrícola Blanco D.O.ALICANTE (Moscatel, Macabeo y Aíren)	23,00 €
Tarima Selección Tinto D.O. ALICANTE (Monastrell Syrah)	21,00 €
Tarima Mediterraneo Blanco D.O. ALICANTE (Moscatell y Merseguera)	18,00 €
Tarima Rosado D.O.ALICANTE (Monastrell)	18,00 €
Vizcarra Tinto D.O. RIBERA DEL DUERO	21,00 €
La Marquesa D.O. RIOJA (Tempranillo Alavesa)	21,00 €
Muga Blanco D.O. RIOJA..... (Viura y Malvasia)	25,00 €
Finca Resalso D.O. RIBERA DEL DUERO (Tempranillo)	21,00 €
Luar do sil (Godello)	26,00 €

COPA

Tarima Rosado / Blanco D.O.Alicante <i>Tarima Rose / White wine D.O.Alicante</i>	3,50 €
Tarima Tinto D.O.Alicante <i>Tarima Red wine D.O.Alicante</i>	3,70 €

CAVAS

	<u>COPA</u>	<u>BOTELLA</u>
Cava	4,50 €	22,00 €