



## ENTRADAS FRÍAS, PARA ROMPER EL HIELO

Ostras La Belle Huitre del nº2 (unidad)	<b>3,50€*</b>
Tomate trinchado de temporada al gusto   con anchoas, pericana o ventresca de atún	<b>11,50€*</b>
Tomate relleno de mousse de ventresca y su gazpacho	<b>9,50€*</b>
Falso tomate con mousse de queso de cabra y albahaca	<b>8,75€*</b>
Humus, quinoa y salazones	<b>10,50€*</b>
Jamón ibérico de bellota	Media: <b>14,50€*</b> <b>21,75€*</b>

## ENTRADAS CALIENTES, NO HAY NADA MEJOR QUE COMPARTIR Y SI ES CON HUEVO, MEJOR

Huevos rotos con patatas al romero y crema de queso ahumado	<b>10,50€*</b>
Huevos rotos con patatas al romero, lascas de jamón y padroncitos	<b>10,50€*</b>
Huevos rotos con patatas al romero y carbonara trufada	<b>12,75€*</b>

## ZONA I+D, SIEMPRE ALGO NUEVO Y DIFERENTE QUE OFRECERTE

Taco crujiente de Parmesano con steak tartar (unidad)   Maridaje recomendado · Tantum Ergo · Pinot Noir · D.O. Cava   <b>2,75€</b>	<b>7,50€*</b>
Tartar de pescado Km 0 con arroz vaporizado y huevo de la vera   MR · Manzanilla Madura, Callejuela, Palomino · Sanlúcar de Barrameda   <b>2,00€</b>	<b>10,75€*</b>
Ceviche de corvina con aguacate a la brasa   MR · La petite vigne d'Emeline · Riesling · A.O.C. Alsace   <b>2,50€</b>	<b>14,50€*</b>
Bonito en medio salazón, salmorejo y tierra de Alicante   Maridaje recomendado · Pago de Cirsus · Chardonnay · Navarra   <b>2,00€</b>	<b>7,50€*</b>
Tortilla vaga con embutido de Pinoso y falsa trufa   MR · Luis Cañas · Viura, Malvasía · Fermentado en bodega · D.O. Ca Rioja   <b>2,00€</b>	<b>9,50€*</b>
Buñuelo de bacalao con su piel y terciopelo de guisante temprano (unidad)   Maridaje recomendado · Bohigas · Brut Nature · D.O. Cava   <b>2,25€</b>	<b>5,75€</b>
Cardo guisado a la importancia, huevo trufado y gulas salteadas (unidad)   Maridaje recomendado · Kientz Delikatess · Pinot gris · A.O.C. Alsace   <b>2,50€</b>	<b>6,75€</b>
Hueva de erizo con espuma caliente de patata y brotes verdes (unidad)   MR · 3 Miradas · Pedro Ximénez · Seco · Velo flor · D.O. Montilla-Moriles   <b>2,00€</b>	<b>5,50€*</b>
Milhojita de manzana ácida con foie, queso de cabra y bacalao ahumado (unidad)   Maridaje recomendado · Prosecco Spumante · Italia · Glera   <b>1,75€</b>	<b>6,75€*</b>
Brocheta de langostino con queso brie y maraña de kataifi   Maridaje recomendado · Riesling Monóvar · D.O. Alicante   <b>2,00€</b>	<b>6,50€</b>

Nota: El precio del vino recomendado en el maridaje se refiere a copas degustación y no a una copa entera.

\*Apto para celíacos | Todos los precios incluyen el IVA.

## ZONA I+D, SIEMPRE ALGO NUEVO Y DIFERENTE QUE OFRECERTE

Canelón de berenjena relleno de pies de cerdo guisados (unidad)   MR · Dehesa del Carrizal MV. 2012 · Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo   <b>2,50€</b>	<b>7,50€</b>
Carrilera de cerdo ibérico estofado con tapón de manzana y crema de patata (unidad)   Maridaje recomendado · Juan Gil · Etiqueta Plata · Monastrell · D.O. Jumilla   <b>2,25€</b>	<b>9,75€</b>
Canelón de rabo de buey con crujiente de ibérico   Maridaje recomendado · Jaspí Negre · Garnacha, Samsó · D.O. Montsant   <b>2,00€</b>	<b>6,75€</b>
Callos de atún rojo guisados a la manera tradicional   Maridaje recomendado · Marqués de Poley · Oloroso · D.O. Montilla-Moriles   <b>2,25€</b>	<b>12,50€</b>
Molleja de ternera glaseada, sésamo y parmentier de patata   Maridaje recomendado · Acontia · Tinta de Toro · Garnacha · D.O. Toro   <b>2,50€</b>	<b>12,75€*</b>
Foie parrilla con melocotón confitado, pan brioche y chocolate al 70%   Maridaje recomendado · Callejuela · Amontillado · Palomino · Jerez   <b>2,25€</b>	<b>8,50€</b>

## BOCADOS DE AUTOR, LA IMPORTANCIA DE UN BUEN PAN

Focaccia de cristal con pastrami, rúcula y mostaza dulce (unidad)	<b>7,50€</b>
Coca de maíz con carne de costilla ibérica glaseada (unidad)	<b>5,75€</b>
Pan bao con papada ibérica, teriyaki, rúcula y rabanito (unidad)	<b>6,50€</b>
Pepito de solomillo de ternera con mantequilla de estragón (unidad)	<b>9,75€</b>

## ALICANTE CIUDAD DEL ARROZ... SACADOS DEL RECETARIO DE LA ABUELA

Arroz meloso de pulpo (plato)	<b>11,75€*</b>
Arroz meloso de bogavante (plato)	<b>17,50€*</b>
Arroz de pato y alcachofas (plato)	<b>11,75€*</b>
Arroz de verduras Km0 (plato)	<b>11,50€*</b>

## A LA PARRILLA, PLATOS CON SABOR A BRASA PARA UN BUEN FINAL

Mejillones de la bahía a la brasa	<b>10,75€*</b>
Taco de bacalao con escalibada y su pil-pil	<b>18,50€*</b>
Pescado de lonja del día	<b>S.M.</b>
Entrecote de angus con patatas gajo especiadas	<b>21,75€</b>
Solomillo de ternera a la brasa con foie y reducción de vino tinto	<b>22,75€*</b>

SM: Según mercado.

MR: Maridaje recomendado.

## LOS POSTRES, ES EL MOMENTO DEL PECADO

---

Lágrima de chocolate rellena de mousse de trufa al 65%	<b>6,75€*</b>
Tarta caliente de manzana a la buena mujer con helado de mantecado	<b>6,75€</b>
Pan perdido con helado de vainilla y chocolate caliente	<b>6,75€</b>
Canutillos rellenos de mousse de queso y helado de violetas	<b>6,75€</b>
Lima pie o nuestra versión de tarta de limón con merengue	<b>6,75€</b>
Crujiente de chocolate caliente con semifrío de leche merengada	<b>6,75€</b>
Tarta de queso de Javier Mejillón	<b>6,75€*</b>

\*Apto para celíacos.

Todos los precios incluyen el IVA.

Servicio Terraza: 1,50€/persona | Servicio Barra: 0,75€/persona | Servicio Sala: 1,20€/persona.

### **Declaración de alérgenos**

En cumplimiento del reglamento (UE) n° 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, este establecimiento tiene disponible para su consulta la información relativa a la presencia de alérgenos de nuestros productos. Diríjase a nuestro personal si desea más información al respecto.