

DE TAPEO

	Ración	1/2
Lomito ibérico 100% Bellota	20	12
Jamón ibérico 100% Bellota	27	17
Selección de quesos artesanos (L)	9,5	
Jamón de toro (tonyña de zorra) (P)	18	11,5
Pulpo seco a la llama (100 gr.) (MO)	19	
Boquerones en vinagre de Pedro (P)	13	
Anchoas en salazón 00 preparadas al momento (ud.) (P)	4,5	
Pipes i carasses (capellán asado y ñoras fritas) (P)	13	9
Bonito, hueva y mojama (P)	18	11,5
Tomate asado con anchoa y crema de queso ahumado (ud.) (P,L)	6	
Ensaladilla rusa (H,P,L)	9	5
Ensaladilla de bogavante "El Granaino" (CR,H,L)	21	14
Tomate de elche con salazones (P)	18	
Tomate de Elche con capellán (P)	15	9
Marinera con anchoa (G,P,H)	5	
Coca con sardina de la bota y queso (100 gr.) (G,P,L)	4	
Salmorejo con virutas de mojama (P,G,H)	5	
Berenjena rellena "El Granaino" (G,L)	7	
Carpacio de gambita roja y escabeche de miso (CR,G,P,SJ,GS)	18	
Tartar de atún rojo, sésamo negro y estragón (P,SJ,GS,G)	23	
Almejas a la marinera con jamón ibérico (G,P,MO)	23	
Calamarcitos encebollados con tinta ibérica (H)	18	
Boquerones a la espalda (P)	14	
Papas de la Vera con velo de papadas ibérica (H)	18	11
Escalopa de foie a la parrilla con berenjena asada y chips de chirivía (G)	12	

NUESTRA FRITURA

Tigre mejillón (ud.) (G,H,L,MO)	3	
Buñuelos de bacalao con salsa de tomate de la abuela Estebana (G,H,P,L)	12	
Croqueta de jamón ibérico (ud.) (G,H,L)	2,9	
Croqueta de gambas al ajillo (ud.) (G,CR,H,L)	2,9	
Delicia de Elche con dátil variedad autóctona confitera (ud.) (G)	2,5	
Torreznos de manitas y oreja (G)	16	10
Huevos fritos con puntilla y chanquetes (H,G,P)	17	12
Pan de cristal con tomate (G)	4,5	
Hogaza de pan artesano y manteca de ajo (G)	4,5	

DE LA LONJA A LA MESA

	Ración	1/2
Quisquilla (100 gr.) (CR)	18	
Gamba roja a la parrilla o cocida (ej. 100 gr.) (CR)	22	
Cigala a la parrilla o cocida (ej. 100 gr.) (CR)	16	
Gamba blanca a la parrilla o cocida (ej. 100 gr.) (CR)	16	
Ostra guillardeau nº 3 (MO)	4,5	
Calamar a la parrilla (ej. 300gr.) (MO)	24	
Caviar Per-sé Baerii iraní (30 gr.) (P)	52	

DE CUCHARA

albóndigas de conejo en pepitoria con setas (G,H,FC,L)	17	
Rabo de toro estofado al amontillado (G)	19	
Manitas de cerdo guisadas en su salsa	17	12
Callos con garbanzos, los de siempre como siempre		
Gazpacho manchego de conejo y caracoles (G,MO)	17	

MONTADITOS Y TOSTAS

	Ud.
Bombero (lomo, champiñón y piquillo, con toque picante) (G,)	4
Califa (choricillo, huevo codorniz y Padrón) (G, H)	4,5
Hígado de pato con cebolla caramelizada (G)	9
Mini Kraken (calamares y mahonesa cítrica) (G, MO,H,L)	4,5
Tosta de steak tartar con toque picante (G,H,P,SJ,M)	9,5
Don Felipe (solomillo de ternera) (G,L)	10
Don Felipe (solomillo de ternera con foie) (G)	13
Especial (lomo, ketchup y mayonesa, con toque picante) (G, H, L,A)	4,5
Señorito (láminas de entrecot y mantequilla) (G,L)	4,5
Hígado de bacalao con caviar (G, P)	4
Zorrito (atún de zorra y tomate) (G, P)	5
Sombrero (anchoa y tomate) (G, P)	4
Galufu (panceta a baja temperatura, cebolla con cítricos y salsa brava) (G, L)	6

Si eres alérgico no te preocupes. Aquí te informamos de todos los alérgenos que puedes encontrar en nuestros platos, no obstante pregunta a nuestro equipo si podemos adaptar tu plato para que puedas disfrutar al máximo de tu barra favorita!!

A-Apio. Al-altramuces. C-cacahuets. FC-frutos con cáscara. CR crustáceos.

G-glutén. GS-granos de sésamo. H- huevo. L-lácteos. M-mostaza. MO-moluscos. P-pescado. SJ-soja.

*todos nuestros platos pueden contener sulfitos.

(10% IVA incluido)