

NUESTRA DESPENSA

	Ración	1/2 Ración
Jamón Ibérico 100% Bellota...	26	16
Jamón de Toro (Ventresca de Atún en salazón) (P)...	18	11
Tomate de Elche con Capellán a la llama (P)...	12	8
Tomate de Elche con Salazones (P)...	17	
Pipes i Carasses (capellán asado y ñoras fritas) (P)...	13	9
Pulpo Seco a la llama (100 gr.) (P, CR, MO)...	18	
Bonito, Hueva y Mojama (P)...	18	12
Anchoas Lolín 00 preparada al momento (ud.) (P)...	4,5	
Selección de quesos artesanos	9,5	
Boquerones en vinagre de Pedro (P)	12	

DE LA LONJA A LA MESA

Quisquilla (100 gr.) (CR)...	16
Gamba Roja (100 gr.) (CR)...	22
Gamba Blanca (100 gr.) (CR)...	14
Calamar de Potera (200 gr.) (MO, L) ...	16
Ostra Guillaudeau nº 3 (ud.) (MO)...	4,5
Ostra a la Brasa con Pil Pil de Jamón Ibérico (ud.) (MO)	5
Caviar Per-Sé Baerii Estilo Iraní (30 gr.) (P)...	50

Hogaza de pan artesano y mantequilla 4,2

I.V.A. 10 % Incluido

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.

(*) 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 elección. Disfruta de tu experiencia!

A-Apio/AL-Altramuces/C-Cacahuets/FC-Frutos con Cáscara/G-Gluten
GS-Granos de sésamo/H-Huevo/L-Lácteos/M-Mostaza/MO-Moluscos/CR-Crustáceos
P-Pescado/SJ-Soja

* Todos nuestros platos pueden contener sulfitos

PARA UNO O PARA TODOS

	Ración	1/2 Ración
Tomate Asado a la Leña, Anchoa y Crema de Queso Ahumado (ud.) (P,L)...	4	
Ensaladilla de Bogavante "El Granaíno" (CR, H, L)...	21	14
Carpaccio de Gamba Roja de Santa Pola y Aromas Cítricos (G,GS,CR,SJ)...	18	
Tartar de Atún Rojo con fruta de temporada (P, SJ, GS, G)...	23	
Torreznos de Manitas y Papada (G)...	15	9,5
Croqueta de Gamba al ajillo (G, CR, H, L, FC)...	2,5	
Croqueta de jamón 100% Ibérico (G, H, L, FC)...	2,5	
Calamarcitos salteados con verduritas de temporada (MO)...	18	11
Buñuelos de Bacalao con salsa de tomate de la abuela Estebana (G,H,P,L)...	11	
Papas de la Vera con un velo de Papada Ibérica (H)...	16,5	10
Huevos fritos con puntilla y Chanquetes (H, G, P)...	17	12

A FUEGO LENTO

Arroz Meloso de Salmonete con sepia y gamba blanca (P, CR, A)...	20	
Arroz con Costra (H, A)...	17	
Arroz de magro y verduritas (A)...	17	
Albóndigas de conejo en pepitoria con setas de temporada (FC, G, H, L, SJ)	17	
Rabo de Toro Estofado al Amontillado (A)...	19	
Manitas de Cerdo Guisadas en su salsa...	17	12
Callos con Garbanzos, los de siempre y como siempre...	17	11

PARA TERMINAR

Bacalao frito con tomate y pimientos (G,P)	19	
Rodaballo, Salsa de Setas y Trufa (a la brasa) (P, SJ)...	22	
Cochinillo a baja temperatura con berenjena y cogollo a la brasa...	21	
Steak tartar (H, M, P)	25	
Pluma de Cerdo Ibérico y Parmentier de Patata violeta (a la brasa)...	21,5	
*Solomillo de Vaca a la Brasa...	25	
Chuleta de Angus con 45 días de maduración (ejm. 500 gr.)	37,5	
*Costilla de Wagyu al Jospier (500 gr. aprox.)...	35	

No olvide preguntar por nuestro producto de temporada, nuestra cocina ha viajado por grandes mercados con el fin de encontrar el producto más noble. Las sugerencias de nuestros chefs son parte de la esencia de nuestro restaurante.

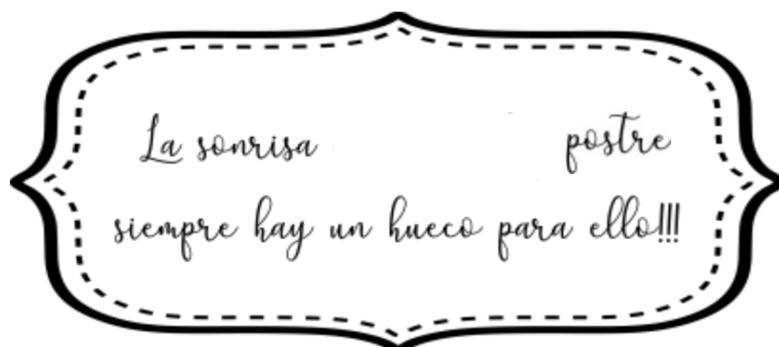
**todos nuestros platos vienen acompañados de patatas fritas o nuestra ensalada fresca*

Apto para Disfrutones

Soufflé de chocolate caliente (15 min.) (G, H, L)...	7
Leche frita con helado de turrón y virutas de naranja (G, H, L, FC)...	7,5
Tarta de queso de cabra al horno (G, H, L)...	7
Tarta de manzana caliente con helado de mantecado (15 min.) (G, H, L, FC)...	7,5
Piononos con helado de café (G, H, L)...	7
Arroz con leche (G, H, L, FC)...	7
Sorbete de mandarina y limón (H)...	5
Helado de queso con frambuesa (G, L)...	5
Tarta capuchina (H)...	6
Soufflé de chocolate caliente (15 min.) (SIN GLUTEN) (H, L)...	8
Helado de dátil (H, L, FC)...	7

GOLLERÍA

Selección de quesos artesanos...	9,5
Cucharita de caviar Per Sé con chupito de vodka muy frío (P)...	11



Vinos Dulces

Fondillón Brotons Rva. 1964 (copa) Monastrell	9
Casta Diva Cosecha Miel (copa) Moscatel...	5
Casta Diva Recóndita Armonía (copa) Monastrell...	5,65
Tokaji Aszú Oremus 5 Puttonyos 2013 (copa) Tokaj...	11
Tokaji Late Harvest 2019	5
Noctiluca 2019, Moscatel de Axarquía	6

Sugerencias de nuestro Barman

Mojito de Herbero (herbero, zumo de limón, sirope de canela, 7Up y canela)...	8
Mojito tradicional, Mango o Fruta Pasión...	8
Dark and stormy (ron Kraken, zumo limón, ginger beer, jengibre)...	8,5
Moscow Mule (vodka Ketel One, ginger beer, zumo de limón y canela)...	8
Margarita Ahumada (Tequila, zumo de limón, Cointreau y Mezcal)...	9
Café Martini (Café expreso, Tía María, Vodka)...	8
Pasión Sour (Gin zumo de naranja y limón, fruta de la pasión y frutos rojos)...	8