

tapas

entrantes starters

Ensaladilla rusa 🐟 🍌 🥒 🥑
Spanish potato salad

🍏 🌿 Gazpacho andaluz o plato del día 🌾 🍷 🍷
Andalusian gazpacho or dish of the day

👍 🍏 🌿 Parrillada de verduras con cebolla caramelizada y salsa romescu 🍷
Grilled vegetables with caramelized onion and romescu sauce

Jamón ibérico "Julían Martín" cebo ibérico de Guijuelo (50g) 🌾
Dry-cured iberian pork ham (1,8oz) 17,00

frituras fried food

👍 ☆ Huevos rotos con jamón cebo ibérico de Guijuelo 🍷
y pimientos de Padrón
Fried eggs with Padrón peppers and dtry-cured iberian pork ham 16,90

☆ 🌿 Queso frito con mermelada de tomate 🍷
Fried cheese with tomato jam 12,50

☆ Ración de croquetas de jamón ibérico (6 unidades) 🌾 🍷 🍷
Homemade ham croquettes (6 units) 10,50

Ración de croquetas de bacalao (6 unidades) 🌾 🍷 🍷 🍷
Homemade cod croquettes (6 units) 11,50

Ración mixta de croquetas (6 unidades) 🌾 🍷 🍷 🍷
Homemade mixed croquettes (6 units) 11,00

👍 🌿 Patatas bravas 🌾 🍷
Potatoes at spicy tomato sauce 6,90

☆ Patatas con bacon frito y salsa de queso cheddar 🌾 🍷
Fried potatoes with bacon and cheddar sauce 9,90

👍 Tiras de pollo frito crujientes 🌾 🍷 🍷
Fried chicken fingers 12,50



Ensaladilla rusa
Spanish potato salad



Huevos rotos
Fried eggs



Patatas bravas
Potatoes at spicy tomato sauce



Jamón ibérico
Dry-cured iberian pork ham



Queso frito con mermelada de tomate
Fried cheese with tomato jam

mariscos y pescados sea food

Boquerones a la andaluza 🌾 🐟
Andalusian fried anchovies

11,90

Chopitos a la andaluza 🌾 🐟
Andalusian fried little squids

11,90

Calamar a la andaluza 🌾 🐙
Andalusian fried squid

14,50

👍🌟 Fritura mixta de pescado 🌾 🐟 🍷
Mixed fish fried dish

16,90

👍👉 Gambas al ajillo 🍷 🐟
Garlic prawns

15,90

Almejas a la marinera 🐚 🐟
Clams with seafood sauce

12,90

Mejillones a la marinera 🐚 🐟
Mussels with seafood sauce

12,50

🍏 Mejillones al vino blanco 🐚 🐟
Mussels in a white wine sauce

11,50

Croquetas de jamón y bacalao
Homemade ham & cod croquettes



Patatas con bacon y queso cheddar
Fried potatoes with bacon & cheddar



Almejas a la marinera
Clams with seafood sauce



Tiras de pollo crujientes
Fried chicken fingers



Fritura mixta de pescado
Mixed fish fried dish



Gambas al ajillo
Garlic prawns



ensaladas salads



Variada Mixed

Lechuga romana, tomate, zanahoria, cebolla, pimiento, aceitunas, huevo duro, garbanzos y patata con vinagreta de mostaza
Lettuce, tomato, carrot, onion, pepper, olives, boiled egg, chickpeas, potato and mustard vinaigrette



Mediterránea Mediterranean

Lechuga romana, tomate, zanahoria, cebolla, maíz, aceitunas, surimi y atún
Lettuce, tomato, carrot, onion, corn, olives, surimi and tuna



Pollo Chicken

Lechuga romana, picatostes, tomate cherry, aceitunas, pollo y bacon crujientes, queso parmesano y salsa César
Lettuce, croutons, cherry tomato, olives, chicken, bacon, parmesan cheese and caesar sauce



Queso de cabra Goat cheese

Mezclum de lechuga, picatostes, nueces, manzana, queso azul y de cabra rebozado con mermelada de tomate y crema de Módena
Lettuce mix, croutons, nuts, apple, breaded goat & blue cheeses with tomato jam and balsamic cream



Salmón Salmon

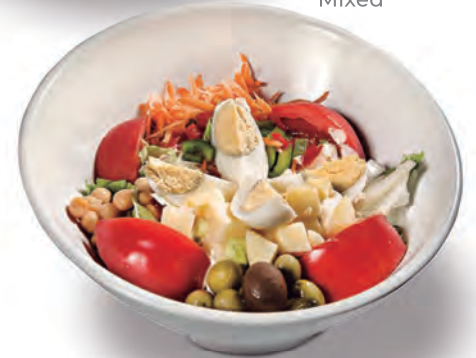
Mezclum de lechuga, picatostes, tomate cherry, naranja, queso parmesano, salmón marinado y salsa rosa
Lettuce mix, tomato, croutons, cherry tomato, orange, parmesan cheese, salmon and pink sauce

10,90



Mediterránea
Mediterranean

11,90



Variada
Mixed

13,90

14,90



Pollo
Chicken

15,90



Salmón
Salmon

Queso de cabra
Goat cheese



arroces rices

- ★ Arroz campero 🌾
 Pollo de corral, pimiento y garbanzos
 Chicken rice
 Farm chicken, pepper and chickpeas
- Arroz negro 🌾 🐙 🍤 🦪
 Sepia, gambita pelada, mejillón y tinta de calamar
 Black rice
 Cuttlefish, small shelled prawn, mussel and squid ink
- ★ Paella alicantina 🌾 🐙 🍤 🦪 🍷 🍷
 Pollo de corral, langostino, cigala, sepia, gambita pelada, mejillón y pimiento
 Alicante´s paella
 Farm chicken, shrimp, crayfish, cuttlefish, small shelled prawn, mussel and pepper
- Paella de marisco 🌾 🐙 🍤 🦪 🍷 🍷
 Langostino, cigala, sepia, gambita pelada y mejillón
 Seafood paella
 Shrimp, crayfish, cuttlefish, small shelled prawn and mussel
- Fideuà de marisco 🌾 🐙 🍤 🦪 🍷 🍷
 Langostino, cigala, sepia, gambita pelada y mejillón
 Seafood noodles
 Shrimp, crayfish, cuttlefish, small shelled prawn and mussel
- ★ Arroz del senyoret 🌾 🐙 🍤 🦪 🍷 🍷
 Langostino, sepia, gambita y mejillón (todo pelado)
 Senyoret rice
 Shrimp, cuttlefish, small prawn and mussel (all shelled)
- Arroz Palmitas 🌾 🐙 🍤 🦪 🍷 🍷
 Langostino, sepia, gambita, mejillón (todo pelado) y almeja
 Palmitas rice
 Shrimp, cuttlefish, small prawn, mussel (all shelled) and clam
- ★ Arroz con bogavante 🌾 🐙 🍤 🦪 🍷 🍷
 Bogavante, langostino, sepia, gambita pelada y mejillón
 Lobster rice
 Shrimp, cuttlefish, small shelled prawn, mussel and lobster

Precio por Pax / Price per Pax Máx. 2 tipos de arroz por mesa
 Caldoso / Broth +1,00 € Max. 2 types of paella per table

Nuestros arroces se cocinan al momento, por lo que requieren una espera de 30 minutos mínimo.
 Los arroces serán mínimo para 2 personas (el precio indicado es por comensal).
 Solo se permitirá la elección de un solo tipo de arroz por mesa, salvo petición previa al restaurante.

*Our rice dishes are cooked to order, so they require a wait of 30 minutes minimum.
 The rice dishes will be for a minimum of 2 people (the price indicated is per person).
 Only the choice of one type of rice per table will be allowed, unless previously requested to the restaurant.*

13,90	Paella alicantina Alicante´s paella	
14,50		
15,90	Arroz campero Chicken rice	
15,90		
15,90		
17,50	Arroz con bogavante Lobster rice	
17,90		
25,90	Arroz del senyoret Senyoret rice	

pastas pasta

Spaghetti carbonara 🌾 🍷 🍳

☆ Penne rigate quattro formaggi 🌾 🍷 🍳

Spaghetti bolognese 🌾 🍷 🍳

☆ Penne rigate cremoso con pollo y setas 🌾 🍷 🍳

Creamy penne rigate with chicken and mushrooms

Spaghetti frutti di mare 🌾 🍷 🍳 🐚

Langostino, sepia, mejillón, tomate cherry y AOVE

Shrimp, cuttlefish, mussel, cherry tomato and AOVE

hamburguesas burgers

Clásica Classic 🌾 🍷 🍳

Carne 100% ternera, lechuga, tomate, cebolla y queso cheddar

Homemade beef burger, lettuce, tomato, onion and cheddar cheese

Palmitas 🌾 🍷 🍳

Carne 100% ternera, lechuga, tomate, cebolla, queso cheddar, huevo y bacon

Homemade beef burger, lettuce, tomato, onion, cheddar cheese, egg and bacon

Crispy Chicken 🌾 🍷 🍳

Pollo rebozado, lechuga, tomate, cebolla, queso cheddar

Crispy chicken, lettuce, tomato, onion and cheddar cheese

Especial Special 🌾 🍷 🍳 🍷

Carne 100% ternera, cebolla caramelizada, quesos philadelphia y brie con salsa barbacoa

Homemade beef burger, caramelized onion, Philadelphia & Brie cheeses with barbecue sauce

☆ Gourmet 🌾 🍷 🍳

Carne 100% ternera, rúcula, cebolla caramelizada, queso de cabra rebozado y dulce de tomate

Homemade beef burger, arugula, caramelized onion, breaded goat cheese and tomato jam

Spaghetti frutti di mare



13,50

12,90

12,90

13,50

16,50

Spaghetti carbonara



11,90

13,50

Gourmet



13,50

13,90

13,90

Especial Special



nuestras carnes our meats

- 🍏 Muslo de pollo campero deshuesado al grill ALICANTE 🌾 11,90
 Grilled boneless free-range chicken thigh
- ★ Rollito casero de pollo relleno de bacon con quesos brie y philadelphia 🌾 🇮🇪 13,90
 Chicken roll with bacon, Philadelphia and Brie cheeses
- ★ Entrecôte de vaca al grill ÁVILA (220 gr.) 15,90
 Grilled rib-eye steak
- Solomillo de ternera al grill ÁVILA (200 gr.) 23,50
 Grilled veal sirloin steak

SALSAS SAUCES Cinco pimientos Five peppers 🇮🇪 Roquefort 🇮🇪 Barbacoa BBQ 🌾 🍏 🇮🇪 🇮🇪

GUARNICIÓN A ELEGIR: Ensalada verde o patatas fritas caseras
 GARNISHES TO CHOOSE: Green salad or homemade french fries



Entrecôte de vaca
Rib-eye steak



Rollito de pollo
Chicken roll

nuestros pescados our fish

- 🍏 Dorada de crianza al grill* ALICANTE (250 gr.) 🇮🇪 13,50
 Sea bream
- ★ Salmón noruego de crianza al grill* NORUEGA (200 gr.) 🇮🇪 15,50
 Grilled norwegian salmon steak
- Sepia a la plancha* (280 gr.) 🇮🇪 16,50
 Grilled cuttlefish

*Estos platos llevan de aderezo ajo picado, perejil y AOVE
 These dishes are dressed with garlic, parsley and AOVE

SALSAS SAUCES Tártara 🌾 🍏 🇮🇪 Pico de gallo

GUARNICIÓN A ELEGIR: Ensalada verde o patatas fritas caseras
 GARNISHES TO CHOOSE: Green salad or homemade french fries

Todos nuestros pescados han sido sometidos a congelación previa o proceden de sistemas de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis.
 All our fish have been previously frozen or come from aquaculture systems that guarantee they are free of anisakis.



Dorada al grill
Sea bream



Sepia a la plancha
Grilled cuttlefish



Salmón noruego al grill
Norwegian salmon steak



postres caseros homemade desserts

Crème brûlée 🍷

5,90

Flan de huevo 🍷 🍳

5,50

Egg custard



Fruta de temporada

4,50

Season fruit



Cheesecake 🍷 🍷 🍷

5,90

Mousse de chocolate 🍷 🍳

5,90

Chocolate mousse

Helado de la casa 🍷 🍷 🍷 🍷

5,50

House ice-cream

Crème brûlée



Flan de huevo
Egg custard



Mousse de chocolate
Chocolate mousse






Cheesecake



menú infantil kids menu



Hasta 10 años
Up to 10 years





Plato principal a elegir Main course to choose

 Macarrones con salsa de tomate casera  
Macaroni with tomato sauce

Huevo frito con patatas fritas 
Fried egg with french fries


Postre Dessert

Flan de huevo  
Egg custard

Bola de helado    
Ice-cream ball

9,50



	Pan Bread	0,50
	Pan con tomate y alioli Bread, tomato and alioli	1,20
	Tomate rallado aliñado Seasoned tomato sauce	1,00
	Salsa alioli casera Homemade alioli sauce	1,00
	Salsa brava casera Homemade spicy tomato sauce	1,00
	Salsa barbacoa Barbecue sauce	1,00

 APTO VEGETARIANOS
SUITABLE VEGETARIAN















 RECOMENDADO
RECOMMENDED

 PARA COMPARTIR
TO SHARE

 SALUDABLE
HEALTHY

 PICANTE
HOT SPICY

ALÉRGENOS ALLERGENS

 gluten gluten	 huevo egg	 mostaza mustard	 pescado fish	 crustáceos crustaceans	 apio celery	 frutos de cáscara nuts
 leche milk	 soja soy	 cacahuete peanut	 moluscos molluscs	 sulfitos sulfites	 sésamo sesam	 altramuces lupins

Este local dispone de recipientes para que nuestros clientes puedan llevarse la comida.
Desde el 1 de enero de 2023 es obligatorio el cobro de los recipientes de un solo uso (Art. 55 Ley 7/2022, de 8 de abril).
RECIPIENTE GENÉRICO +0,80€ BOLSA +0,15€ El precio estará reflejado en el ticket de cobro de manera separada.

This location has containers so that our customers can take food.
From January 1, 2023, charging for single-use containers is mandatory (Art. 55 Law 7/2022, of April 8).
GENERIC CONTAINER +0,80€ CARRIER BAG +0,15€ The price will be reflected on the collection ticket separately.

AOVE
aceite de oliva virgen extra
virgin extra olive oil

PAX
comensal
diner

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED