

ENTRANTES

Zamburiñas (und)	3.50 €
Calamar de bahía plancha o andaluza	18.00 €
Gambusín frito	12.00 €
Boquerones fritos	14.00 €
Berenjenas fritas con miel	9.00 €
Pulpo de bahía a la parrilla	19.00 €
Gambas al ajillo	18.00 €
Quisquilla de la bahía (170.00 € kilo)	
Gamba roja de Villajoyosa (170.00 € kilo)	
Tomate raf con lomos de ventresca	14.00 €
Tomate raf con bonito murciano	16.00 €
Ensalada mixta	12.00€
Ensalada templada con panceta y setas	13.00 €
Jamón ibérico de bellota 100%	27.00 €
Croquetas variadas caseras del chef (und)	1.50 €
Huevos estrellados con jamón y pimientos padrón -	13.95 €
Queso frito brie con compota frutos rojos	8.00 €-
Canelón crujiente con morcilla y espinacas (und)	- 3.50 €
Fritura pescado (boquerón y gambusín)	16.00 €

LAS CARNES

Solomillo de ternera plancha	28.00 €
Carrillada ibéica	18.00 €
Escalope de pollo (plancha o frito)	12.00 €
Entrecot de ternera plancha	24.00 €
Chuletillas de cordero lechal fritas con ajetes	20.00 €
Vaca añeja a la piedra (nacional 45 días de maduración) (por peso 75.00€ kilo)	

SALSAS : Pimienta , roquefort , (suplemento 3.00 €)

***NUESTRAS CARNES DE D.O AVILEÑA**

ARROCES

Gazpacho de rape (por encargo)-----	18.00 €
Fideüa del pescador -----	15.00 €
Negre de sepia -----	14.50 €
A banda -----	13.00 €
Al senyoret (marisco pelado)-----	16.50 €
Con Sepia y verduras-----	15.50 €
Con bogavante (meloso) -----	30.00 €
De sepionet y gambas -----	19.00 €
Con chipirón y ajetes tiernos -----	19.00 €
Con pulpo alcachofas y gambas -----	19.00 €
Rape y gambas-----	16.50 €
Rape gambas y chirlas -----	18.00 €
Con lomos de dorada y verduras-----	17.50 €
De pollo con garbanzos-----	13.00 €
De conejo con caracoles (por encargo) -----	18.50 €
De magro y verduras -----	14.50 €
De pata -----	18.50€
Al forn -----	17.50 €
Meloso de rabo de toro (por encargo)-----	18.50 €
Con costra -----	17.50 €
Con pluma ibérica , niscalos y alcachofas SM (por encargo)	
Con costilletas alcachofas y ajos tiernos	18.00 € (encargo)

- /P PRECIO POR PERSONA (MINIMO DOS PERSONAS)
- EL 90% DE NUESTROS PRODUCTOS SON APTOS PARA CELIACOS (PREGUNTE)

PESCADOS

Lubina a la sal	48.00 € kilo
Lubina plancha	26.00

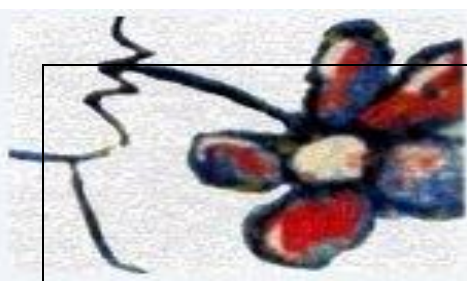
*** SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA ALIMENTICIA PREGUNTE POR NUESTRA CARTA DE ALÉRGENOS**

(Pregunten por el pescado del día)

PASTAS

Lasagne boloñesa	13.00 €
Spaghetti (boloñesa o carbonara)	11.00 €

Servicio de Pan 1.50 €



RACIONES

Ensalada templada con bacon y setas-----	13.00 €
Ensalada mediterránea -----	13.00 €
Tomate con ventresca de atún o bonito murciano-----	15.00 € / 16.00 €
Ensaladilla rusa-----	9.50 €
Jamón ibérico de bellota -----	23.00 €
Verduras plancha -----	14.50 €
Crujiente de morcilla y espinacas con matices de piquillo (und)-----	3.50 €
Crustillant de cordero con su cous-cous (und)-----	3.50 €
Queso frito brie con compota de frutos rojos-----	9.50 €
Croquetas variadas del cheff (und)-----	1.50 €
(JAMÓN , BAICON CON QUESO , BOLETUS , QUESO AZUL CON ESPINACAS)	
Berenjenas fritas con miel-----	9.50 €
Revuelto del chef -----	14.50 €
Huevos estrellados con jamón ibérico-----	15.00 €
Fritura de pescado (gambusín y boquerón)-----	16.00 €
Boquerones fritos-----	16.00 €
Calamar de bahía a la andaluza o plancha-----	18.00 €
Chipirón playa-----	20.00 €
Sepia de bahía a la plancha-----	18.00 €
Sepionet plancha -----	19.00 €
Pulpo de bahía a la parrilla con cremoso de patata-----	19.00 €
Almejas a la marinera -----	18.50 €
Clochinas Valencianas-----	14.00 €
Sardinas plancha-----	14.00 €
Zamburiñas (und)-----	3.50€
Gambas al ajillo -----	18.00 €
Gamba de la vila a la media sal (ración) -----	26.00 €
Gamba roja de Villajoyosa-----	(por peso) 180 € kilo
Quisquilla hervida-----	(por peso) 170 € kilo
Carrillada ibérica -----	18.00 €
Entrecot trinchado -----	24.00 €

Carnes (vaca madurada 48 días a la piedra , ,entrecot ,solomillo de ternera , chuletitas de lechal) Todas nuestras carnes son nacidas , criadas y sacrificadas en España .

Pescados pregunten por el pescado del día

Arroces (18 tipos diferentes de arroces) iva incl

Vinos tintos

ALICANTE

FET AMÀ

22.00€

Bodega finca collado .Vendimiado a mano Se maceró durante 10 día con remontados muy suaves.Al finalizar la fermentación se trabajó con el monastrell y el carbernet ya juntos trasegándose a las barricas de roble

Color: Intensidad alta sin llegar a la saturación **Aroma** :Tiene mucha intensidad con aromas muy bien conjuntados de frutas balsámicas regaliz y café **Boca** : entrada sedosa con un poco de tamino bien maduro y al final una ligera acidez y los recuerdos balsámicos le aportan un equilibrio esencial

DELIT

28.00€

Bodega finca collado vendimiado a mano .Maceró durante 7 días Barrica nuevas de roble mayoritariamente francés. Se crió con sus propias lías y lías finas de chardonnay crianza 12 meses **Color:** Intensidad media alta **Aroma:** lácteos de frutas rojas aroma envolvente y redondos **Boca** : Entrada elegante y paso por boca sabroso destaca su equilibrada acidez y sus taninos bien integrados

MO

16.00€

Bodega sierra salinas Monastrell 4 meses de barrica de roble francés **Color:** rojo intenso **Boca:** suave y jugosa con un final largo y sedoso

Aroma : a frutos rojos con leves notas especiadas

ENRIQUE MENDOZA MERLOT-MONASTRELL CRIANZA

19.00€

50%merlot 50% monastrell 12 meses en barrica de roble francés . **Color:** rojo rubí **Aroma:** a sotobosque . **Boca:** sedoso y elegante

SANTA ROSA RESERVA (enrique mendoza)

38.00€

70% Cabernet 15% merlot 15% shirak 16 meses en roble francés vino de capa alta **Color:** rubí intenso **Aroma:** muy mineral con recuerdos a grafito y notas especiadas balsámicos y florales **Boca:** muy equilibrado uniendo potencia y elegancia .el postgusto es amplio y armonioso volviendo a las notas ahumadas

PUERTO SALINAS

21.00€

Monastrell cabernet Alicante bouchet y petit verdot **Color:** rojo cereza intenso **Aroma:** frutos rojos maduros **Boca** : elegante y equilibrada

D.O JUMILLA

JUAN GIL 12 MESES

20.00€

Monastrel 100% **Color** : Rojo cereza intenso con ribetes violáceos **Aroma:** fruta roja madura con notas de cacao regaliz pimienta sin molestar el tostado **Boca** : amplio y sabroso en su entrada paso fresco ,goloso y con un final con recuerdos minerales como la pizarra y la brea

D.O RIOJA

GÓMEZ DEL SEGURA

14.00 €

TEMPRANILLO Crianza 6 meses maceración carbónica **Color** : cereza brillante **Aroma** : Ligeros aromas a crianza con predominios de frutas **Boca** : Acidez bien integrada y final amplio pero fresco

LUIS CAÑAS

22.00€

CRIANZA .95% tempranillo 5% garnacha **Color**: rojo rubí brillante y con lagrima fina **Aroma** : balsámicos , frutales y maderas finas **Boca** : aterciopelado y frutal .

BAIGORRI

24.00€

CRIANZA 90% tempranillo 10% garnacha **Color**: picota intenso **Aromas**: fruta negra y fruta compotada , espaciados ,lácteos y larga vida retronasal. **Boca** : Elegante y sedoso

MUGA

30.00€

CRIANZA 24 meses.70% tempranillo 20% garnacha 7 % mazuelo y 3 % graciano . fermentación con levadura indígena en depósitos de roble .crianza durante 24 meses en barricas de roble **Color**: rojo cereza **Aroma**: fruta madura ,fruta roja y flor blanca **Boca**: fresco , casi da la impresión de tener notas mentoladas y con presencias de frutas acidas en licor .

MARQUES DE RISCAL

27.00€

RESERVA 90% tempranillo 7 % graciano y 3 % mazuelo **Color**: cereza intenso **Aroma**: balsámicos y especiado de gran complejidad con notas de frutos negros maduros y ligeramente tostados **Boca**: sabroso denso y con taninos redondos y elegantes .final largo y fresco con un leve recuerdo a la madera de roble

RIVERA DEL DUERO

TEOFILO REYES tamiz (tempranillo)

19.50 €

(100% tempranillo 46 meses en barrica **Color:** rojo cereza con matices violáceo **Aroma :** frutos rojos del bosque vainilla de una madera bien integrada **Boca:** vino redondo de taninos maduros con matices balsámicos sedosos

ARROCAL CRIANZA

32.50 €

Variedad 100 % tinto fino 2019 12 meses en barricas 830 metros de altitud suelos arcillosos y arenoso cultivo ecológico . **color :** rojo rubí con tono violáceos **Nariz :** frutos negros con toques especiados como la vainilla nuez moscada y el clavo perfectamente ensamblados con matices torrefactos y regaliz **Boca :** : Entrada amable ligero pero con cuerpo sensación aterciopelada en la boca gracias a sus taninos dulces y amable .

VIÑA SOLORCA COSECHA ROBLE

20.00€

Cosecha 2015 paso por barrica durante 8 meses **Color :** rojo picota **Aroma:** frutos rojos y madera **Boca:** potente largo y persistente

VALDUERO CRIANZA

38.00€

100% tinto fino (tempranillo).reposa en barricas de roble 15 meses y en botella durante 12 meses más .**color:** intenso **Aroma:** frutales y balsámicos **Boca:** amable con nervio y con importante retrogusto

CARRAMINBRE

28.00€

CRIANZA 90% tinta del país 10% cabernet . permanecen 15 meses en barricas 30% de roble francés alier y 70% americanas de Missouri .reposa 8 meses más en botella **Color:** rojo guinda intenso **Aroma:** vainilla y especias **Boca:** equilibrado largo y amplio , con una buena acidez que le da un toque de frescura

MATARROMERA

32.00€

CRIANZA 100% tempranillo .12 meses en barricas de roble americano y francés .y otros 10 mese en botella .**Color:** rojo picota muy subido con tonos violáceos .**Aroma:** frutas negras muy maduras con tonos especiados de madera nueva y noble **.Boca** . sabroso con paso generoso y final potente y largo



FORMATOS PEQUEÑOS

RIOJA

MUGA CRIANZA 3/8	18.00 €
LUIS CAÑAS 0.50CL	17.00 €
MARQUES DE RISCAL RESERVA 3/8	18.00 €

RIBERA DEL DUERO

VALDUERO CRIANZA 3/8	21.00 €
MATARROMERA 3/8	21.00 €
PROTOS CRIANZA 3/8	16.00 €

BLANCOS

MARINA ALTA 3/8	13.00 €
VIÑA SOL 3/8	11.00 €
MARQUES DE RISCAL 3/8	12.00 €
VIÑA ESMERALDA 3/8	14.00 €



VINOS BLANCOS

ALICANTE

MARINA ALTA 18.00€

100% MOSCATEL de Alejandria .**COLOR** : pálido pajizo **AROMA**: frutal **BOCA**: amplio y afrutado

FLOR MALVÉS 22.00€

100% MALVASIA VITICULTURA TRADICIONAL Y ECOLÓGICO VINO MUY SECO **COLOR** : Pálido y un poco dorado **AROMA** predominantes de la crianza sobre lías pastelería bollería **BOCA**: MUY SECO Y CON GRAN VOLUMEN

ENRIQUE MENDOZA CHADORNNA 19.00 €

FERMENTADO EN BARRICA **COLOR** : amarillo pajizo con reflejos dorados **AROMA**: fruta tropical **BOCA**: excelente acidez final notas amargas y afrutadas

SENSUM 16.00 €

MACABEO Y MOSCATEL .**COLOR** : amarillo verdoso **AROMA**: frutal y floral **BOCA**: suave y persistente

RUEDA

MARQUES DE RISCAL 19.00 €

100% VERDEJO **COLOR**: amarillo pajizo brillante **AROMA**: INTENSO CON NOTAS A HIERBA Y FRUTA TROPICAL **BOCA**: refrescante , untuoso y agradable

JOSÉ PARIENTE 21.00 €

100% VERDEJO **COLOR**: amarillo pajizo brillante **AROMA**: gran intensidad aromática fresco y complejo **BOCA**: goloso elegante y persistente

MENADE ECOLÓGICO 24.00 €

100% VERDEJO **COLOR**: amarillo pajizo **AROMA**: fruta blanca y plantas aromáticas **BOCA**: seco sabroso y elegante

DE LA CASA RUEDA VERDEJO 100% 14.00€

PENEDÉS

VIÑA SOL

16.00 €

PEREDALLA Y GARNACHA BLANCA **COLOR:** amarillo brillante **AROMA:** destacan sus notas florales y cítricas **BOCA:** firme fresco largo y elegante

VIÑA ESMERALDA

18.00€

GEWÜRZTRAMINER Y MOSCATEL **COLOR:** amarillo dorado **AROMA:** . lavanda y jazmín con toques cítricos **BOCA:** fino y elegante con un elegante postgusto

ALBARIÑOS

MAR DE FRADES

24.50 €

100% ALBARIÑO **COLOR:** limón pálido **AROMA:** salinos y de flores blancas **BOCA:** amable con final de paseo marino y mineral

TERRAS GAUDA

23..00 €

70% ALBARIÑO 15% CAIÑO 15% LOUREIRO **COLOR:** amarillo intenso **AROMA:** Fruta madura y hierbas aromáticas **BOCA:** untuoso y bien estructurado

ENVIDIA COCHINA

29.50 €

ALBARIÑO 100% **COLOR:** amarillo pajizo **AROMA:** intensos a flores blancas **BOCA:** suave fresco y muy expresivo

FRORE DE CARME

38.00 €

100% ALBARIÑO **COLOR:** amarillo pajizo **AROMA:** balsámicos con notas ahumadas y marinas **BOCA:** denso y corpulento con un final elegante y persistente

VAL DO SOSEGO

21.00 €

ALBARIÑO 100 % **COLOR:** r AMARILLO LIMÓN **AROMA:** INTENSO RECORDANDO MANZANA VERDE Y PIÑA o **BOCA:** LARGO GLICÉRICO PERSISTENTE Y UNA ACIDEZ PERFECTA ACUERDO CON SU CUERPO



VINOS ROSADOS

HERETAT CESILIA (D O ALICANTE)

22,00 €

40% PETIT 30% VERDOT 30% MONASTRELL 30% SHIRAZ **COLOR:** rosa pálido **AROMA:** expresiva con aromas frutales y cítricos **BOCA:** amplia golosa y agradable

DE LA CASA (NAVARRA)

13.00 €

50% TEMPRANILLO 50% CABERNET **COLOR:** rosa frambuesa **AROMA:** frutos rojos y pétalos **BOCA:** sabroso frutal y fresco

MATEUS ROSÉ (PORTUGAL)

15.00 €

BAGA RUFETE TINTA FRANCA TINTA BARROCA **COLOR :** brillante **AROMA :** muy intenso **BOCA:** equilibrado tentador y con final suave

PEÑASCAL(D O CASTILLA)

14.50 €

100% TEMPRANILLO **COLOR :** rosa frambuesa **AROMA :** muy afrutado **BOCA:** vino de aguja con un agradable frescor



ESPUMOSOS

AGUSTIN TORRELLÓ 1/2 **18.00 €**

JUVE Y CAMPS RESERVA DE LA FAMILIA **29.00€**

MACABEO XARE-LO Y PARELLADA **COLOR:** dorado pálido **AROMA:** fruta blanca madura **BOCA:** fresco amplio y sugestivo

LAURENT PERRIER BRUT **55.00 €**

CHADORNAY 50% PINOT NOIR 35% Y PINOT MEUNIER 15% **COLOR :** amarillo dorado **AROMA:** florales y cítricos burbuja fina y persistente **BOCA:** largo y estructurado

MOET & CHANDON BRUT IMPERIAL **65.00€**

PINOT NOIR 40% PINOR MEUNIER 30% Y CHARDONAY 30% **COLOR:** amarillo pajizo **AROMA:** flores blancas y cítricos **BOCA:** burbuja fina y elegante

