



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