

IBÉRICOS - SALAZONES - QUESOS

Lama de mojama de almadraba Almadraba tuna jerry, the cut	3.00€	
Lama de huevo de atún Almadraba tuna roe, the cut	3.50€	
Jamón ibérico de bellota (100grs) Premium iberian cured ham	19.90€	
Queso puro de oveja (100grs) Premium cured sheep cheese	9.50€	
Anchoa mariposa del Cantábrico Cantabrian anchovies	4.90€	

ENSALADAS - SALADS

Ensalada de toda la vida Traditional mediterranean salad	10.50€	
Ensalada de espinacas, queso parmesano, uvas pasas, piñones y bacon crujiente Spinach salad, Parmesan cheese, raisins, pine nuts and crispy bacon	12.90€	
Burrata sobre cremoso de berenjena asada, tartar de tomate y pesto Burrata on creamy roasted aubergine, tomato tartar and pesto	15.90€	
Ensalada de capellans con tomate raff Capellans (dried roasted fish) with raff tomato	13.80€	
Ensalada de aguacate y langostinos Avocado and prawns salad	13.50€	
Ensalada de ahumados Smoked fish salad	12.50€	

ARROCES - RICES

Mínimo 2 personas / Precio por persona
Minimun 2 person / Price per person

Paella Valenciana Valencian Paella (chicken, rabbit and vegetables)	15.00€	
Paella Mixta Mixed Paella (meat, vegetables and seafood)	16.50€	
Arroz negro con sepia y gamba Squid ink black rice with cuttlefish and prawns	16.00€	
Paella o Fideuà Marinera Seafood Paella or Fideua	16.90€	
Paella de pluma ibérica, boletus y espárragos Iberian pork loin, boletus and asparagus	16.50€	
Arroz con bogavante (seco o meloso) Lobster rice (dry or creamy)	19.50€	

Servicio de pan 1.50€
Bread service

Salsas 2.00€
Sauces

TAPAS - TAPAS

Marinera (unidad) Flat bread, russian salad and anchovie on top		
Tartar de atún rojo Bluefin tuna tartar		
Croquetas de gallina campera con all i oli de azafrán y romero Free-range chicken croquettes with saffron and rosemary all i oli		
Patatas bravas arrugás Spicy baby potatoes		
Edamame, huevo y Jamón ibérico Edamame, egg and iberian ham		
Mejillones Thai Thai mussels	10.50€	
Tallarines de sepia con salsa verde Cuttlefish noodles with green sauce	12.90€	
Torrezno asiático Pork belly with asian salad		
Alcachofas confitadas con panceta ibérica Confit artichoke with iberian pork belly	15.90€	
Bacalao en tempura con algas crujientes y all i oli de piquillo Cod in tempura with crunchy seaweed and piquillo all i oli	13.80€	
Atún ibérico Bluefin tuna with pork belly	13.50€	
Pulpo seco de Jávea Jávea dried octopus	12.50€	
Taco de cordero (unidad) Homemade lamb taco		
Wonton de pelota de puchero Traditional Spanish meatball wonton		
Hamburguesita de figatell (unidad) Spanish mini burger		
Rabas de calamar con salsa tártara Fresh squid with tartar sauce		

PESCADOS Y MARISCOS DE LA LONJA DE JÁVEA (Precio según mercado)

Ostras	
Cigala de nuestra lonja	
Seponet a la plancha	
Gamba roja de Jávea	
Fritura de la Bahía	

PESCADOS - FISH

Tataki de atún rojo Bluefin tuna tatak	3.80€		21.90€	
Suprema de bacalao a baja temperatura Slow cooked cod	18.50€		19.50€	
Filete de lubina con salsa de cítricos Sea bass fillet with citrus sauce	9.80€		17.50€	
Suquet de rape Monkfish in traditional Spanish sauce	8.90€		18.00€	

CARNES - MEATS

Pluma ibérica con chimichurri Iberian pork loin with chimichurri sauce	11.90€		19.50€	
Lomo alto de black Angus trinchado (500grs) Black Angus ribeye steak (500grs)	12.80€		39.50€	
Solomillo de ternera nacional (200grs) Spanish tenderloin steak (200grs)	12.00€		22.50€	
Entrecot de ternera suprema (300grs) Galician sirloin steak (300grs)	15.00€		20.50€	
Costillas de cerdo a baja temperatura Slow cooked pork ribs	18.50€		18.50€	

*Todas las carnes van acompañadas con guarnición
*All our meats are accompanied with garnish

POSTRES- DESSERTS

Coulant de chocolate Chocolate coulant	7.50€		6.50€	
Coulant de turrón Jijona turrón coulant	4.50€		6.50€	
Tatin de manzana Apple pie	12.00€		7.50€	
Tarta de queso Cheese cake			6.00€	
Torrija Spanish traditional dessert			7.50€	



CARTA CON ALÉRGENOS ALLERGENS MENU