

Pan, AOVE y mantequilla especiada (7,9) 3,50
Pan de masa madre y pan de centeno.

Reposición de pan (7,9) 1,80

ENSALADAS

Ensalada de invierno (1,2,7,10) 18,00
Con escarola, col, gajos de naranja, nueces tostadas y queso gorgonzola. Aliñado con vinagreta de miel y modena

Ensalada templada de perdiz escabechada (1,10) 20,00
Con tomate confitado, carne de guayaba y almendras tostadas.

ENTRANTES

Jamón de bellota 100% (9) 28,00
Con crujientes de pan y tomate aliñado.

Croqueta casera de jamón ibérico de bellota (7,9) 3,20

Croqueta casera de setas variadas (7,9) 3,20

Ensaladilla de merluza (3,9) 12,50
Con toques de jengibre fresco, cebolla morada, piquillo caramelizado y regañá artesana.

Alcachofa confitada 1 (1,2,7,9,14) 19,00
Con panceta pork belly, Velouté de ajos tiernos y toques de pipián.

Alcachofa confitada 2 (1,3,11,14) 19,00
Con velouté de piñones y ajos tiernos, gamba blanca y pericana.

Torrezno de pork belly (1,2,7,9) 10,00
Acompañado de patatas paja.

Pata de pulpo a la plancha (6,7) 24,50
Con helado de aceite de oliva, parmentier de pimentón de la vera y polvo de aceituna negra.

Mejillones borrachos en tequila. (1,6) 12,00
Con jitomate, cebolla y chiles picados en brunoise.



1-Sulfitos



2-Soja



3-Pescado



4-Sesamo



5-Mostaza



6-Moluscos



7-Lacteos



8-Huevo



9-Gluten



10-Frutos secos



11-Crustáceos



12-Cachuetes



13-Apio



14-Piñones

<i>Huevos confitados en AOVE (1,8,9) Foie a la plancha y trufa negra.</i>	9,00
<i>Carpaccio de lomo de orza hecho en casa. (1,7,9) Con rúcula, parmesano y aliño de trufa.</i>	18,50
<i>Tataki de atún rojo (1,2,3,7,10) Marinado en salsa kabayaki, kale frito y salsa de sésamo.</i>	20,00
<i>Buñuelos de bacalao (1,3,7,8,9) Con salsa de tomate, albahaca fresca y ajo negro.</i>	11,00
<i>Cebiche de pesca del día (3,10,12) Cacahuets y leche de tigre.</i>	21,00

CUCHARA

<i>Estofado de setas (1,9)</i>	12,00
<i>Guiso de pochas con atún rojo (1,3,6,11) Mejillón y verduras.</i>	21,50
<i>Gazpacho manchego (9)</i>	18,00

ARROCES Y FIDEUÁS

<i>Arroz a la llauna con pluma ibérica (7,13) Con sofrito de verduras y toques ahumados.</i>	23,00
<i>Arroz a la llauna con pescado de lonja y alcachofas (1,3,6,11) Con vinagreta de ajo negro, tomate seco y cebolleta.</i>	25,00
<i>Risotto de gamba blanca y setas (1,3,6,7,11)</i>	18,00
<i>Fideuá (9,13) Con costillar y embutidos ibéricos.</i>	20,00
<i>Fideuá de calamar (1,3,6,8,9,11) Y chipirones crujientes con toque de allioli.</i>	22,00



1-Sulfitos



2-Soja



3-Pescado



4-Sésamo



5-Mostaza



6-Mofuscos



7-Lacteos



8-Huevo



9-Gluten



10-Frutos secos



11-Crustáceos



12-Cacahuets



13-Apio



14-Piñones

CARNES

<i>Presalada ibérica a la plancha (1)</i> <i>Con patatas panadera, cerezas confitadas y espárragos trigueros.</i>	26,00
<i>Cochinillo crujiente (7,10,12)</i> <i>Con crema de almendras tostadas y verduras confitadas.</i>	28,00
<i>Paletilla de cordero lechal (1,7)</i> <i>Con verduras y patatas asadas acompañado de demiglace de cordero.</i>	30,00
<i>Medallón de ternera con foie (1,7)</i> <i>Delicia de patata y espumoso de frutos rojos.</i>	29,50
<i>T-Bone de Simmental 40 días de maduración (7)</i> <i>Acompañado de patatas y verduras salteadas con cajún.</i>	90,00/kg

PESCADOS

<i>Merluza a la plancha (3)</i> <i>Con verduras y patata crujiente.</i>	28,00
<i>Lomo de bacalao confitado (3,7,8,10)</i> <i>Con nuestra versión de atascaburras.</i>	26,00
<i>Salmón marinado (3,5,7,9)</i> <i>Con mostaza y miel, croissant de beurre blanc y verduras salteadas.</i>	23,00
<i>Pescado de lonja (3)</i> <i>De la bahía de Dénia o Santa Pola. Preguntar a nuestro maître para información del plato y alérgenos.</i>	P.S.M



1-Sulfitos



2-Soja



3-Pescado



4-Sésamo



5-Mostaza



6-Moluscos



7-Lacteos



8-Huevo



9-Gluten



10-Frutos secos



11-Crustáceos



12-Cachuetes



13-Apio



14-Piñones

POSTRES

<i>Naranja en texturas (7,8,9)</i> <i>Con helado de mandarina, mermelada de naranja y crumble de teja.</i>	6,50
<i>Torrija de pan brioche (7,8,9)</i> <i>Con tierra de Lotus y helado de vainilla.</i>	9,00
<i>Tarta de queso al horno (7,8)</i> <i>Acompañada de frutos rojos frescos.</i>	9,00
<i>La Teja (7,8,9,10)</i> <i>Con crema de cítricos, almendra garrapiñada y helado de turrón.</i>	9,00
<i>Soufflé de merengue (7,8,9)</i> <i>Galleta bañada en café tostado y helado de turrón.</i>	8,00
<i>Milhoja de crema (7,8,9)</i> <i>Chanitilly de tofe y coulis de chamoy.</i>	10,00
<i>Brownie con helado de vainilla (7,8,9,10)</i>	8,00

CAFÉS

<i>Café solo</i>	2,50
<i>Café cortado</i>	2,50
<i>Café con leche</i>	2,80
<i>Té</i>	2,50
<i>Rojo, verde, negro, rooibos.</i>	
<i>Infusión</i>	2,50
<i>Poleo, menta, manzanilla.</i>	
<i>Carajillo</i>	3,50
<i>Colacao</i>	2,50
<i>Affogato</i>	5,00
<i>Con helado de turrón.</i>	



1-Sulfitos



2-Soja



3-Pescado



4-Sésamo



5-Mostaza



6-Mofuscos



7-Lacteos



8-Huevo



9-Gluten



10-Frutos secos



11-Crustáceos



12-Cachuetes



13-Apio



14-Piñones

BEBIDAS

Agua y refrescos

<i>Coca Cola</i>	2,80
<i>Coca Cola zero</i>	2,80
<i>Fanta de naranja</i>	2,80
<i>Fanta de limón</i>	2,80
<i>Sprite</i>	2,80
<i>Tónica Royal Bliss</i>	2,80
<i>Tónica Sweppes</i>	2,80
<i>Bitter Kas</i>	3,50
<i>Aquarius de naranja</i>	2,80
<i>Aquarius de limón</i>	2,80
<i>Nestea</i>	2,80
<i>Agua Solán (1L)</i>	2,50
<i>Agua Solán (0.5L)</i>	2,00
<i>Agua Solán con gas</i>	2,30
<i>Tinto de verano</i>	3,50

Zumos

<i>Zumo de piña</i>	2,50
<i>Zumo de melocotón</i>	2,50

Cervezas

<i>Mañou Cinco Estrellas 330 ml</i>	3,20
<i>Mañou Sin Filtrar</i>	3,80
<i>Mañou 0.0 Tostada</i>	3,50
<i>Mañou Maestra D.L</i>	3,50
<i>Mañou Radler</i>	3,20
<i>Mañou Barrica Bourbon</i>	3,80
<i>Mañou Sin Gluten</i>	3,50
<i>Estrella Galicia 330 ml</i>	3,20
<i>Alhambra Sin Alcohol 330 ml</i>	3,00
<i>Alhambra Citra IPA</i>	3,80
<i>Alhambra Reserva 1925</i>	3,10
<i>Corona</i>	3,50
<i>Leffe Blonde</i>	3,80
<i>1906 La milnueve</i>	3,90



1-Sulfitos



2-Soja



3-Pescado



4-Sésamo



5-Mostaza



6-Moluscos



7-Lacteos



8-Huevo



9-Glúten



10-Frutos secos



11-Crustáceos



12-Cachuetes



13-Apio



14-Piñones