

ENSALADAS/SALADS/SALADES/SALATE

Nuestra ensalada de la casa	Our homemade salad	Notre salade maison	Unser Haus Salat	9,50
Ensalada de bacalao, naranja, aguacate, queso fresco y vinagreta de tomates secos, jerez y miel	Cod salad with orange, avocado, fresh cheese and a vinaigrette of dried tomatoes, sherry and honey	Salade de morue, orange, avocat, fromage et vinaigrette aux tomates séchées, miel et xérès	Kabeljau Salat, Orange, Avocado, Käse und getrocknete Tomaten-Vinaigrette, Sherry und Honig	11,00
Ensalada de mojama, pimiento asado, tomate y cebolla roja	Salad with salted dried fish, tomato and red onion	Salade de poisson salé, tomate et oignon rouge	Salat mit gesalzenen Boden, Tomaten und roten Zwiebeln	11,00
Ensalada de gambas, tartar de tomate y vinagreta de cítricos	Prawn salad, tomato tartare and citrus vinaigrette	Salade de crevettes, tartare de tomate et vinaigrette de citriques	Garnelensalat, Tomaten-Tartar und Zitrus-Vinaigrette	15,00

ENTRANTES/STARTERS/ENTRÉES/VORSPEISEN

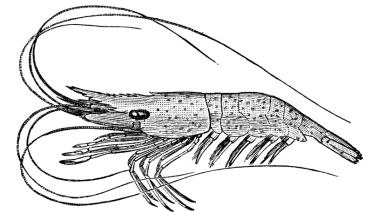
Salmorejo con virutas de jamón y huevo (en verano)	Salmorejo (chilled vegetable soup) with ham shavings and egg (summer season)	“Salmorejo” (soupe froide traditionnelle) avec copeaux de jambon et œuf (en saison estivale)	“Salmorejo” mit Schinken und Ei (im Sommer)	8,50
Ensaladilla de sepia y gambas con pan crujiente	Cuttlefish and prawn salad with crispy bread	Salade de seiches et crevettes au pain croustillant	Tintenfisch und Garnelensalat mit knusprigem Brot	10,00
Anchoas del cantábrico “0” y boquerones en vinagre sobre verduras asadas	Cantabrian anchovy fillets “0” and anchovies in vinegar on roasted vegetables	Anchois cantabriques “0” et anchois au vinaigre sur légumes grillés	Kantabrische Sardellen “0” und mariniert Sardellen in Essig über geröstetes Gemüse	13,00
Tartar de salmón marinado en casa con aguacate y huevas	Homemade marinated salmon tartare with avocado and roe	Tartare de saumon mariné avec avocat et œufs	Marinierter Lachstatar mit Avocado und Rogen	17,80
Jamón ibérico de cebo (90 gr) con tomate aliñado y tostaditas	Iberian cured ham (90 gr) with seasoned tomato and toast	Jambon Ibérique (90 gr) avec pain et tomates assaisonné	Iberischer Schinken (90 gr) mit Brot und Tomatengewürz	18,90
Sardinas a la plancha	Grilled sardines	Sardines grillées	Gegrillte Sardinen	9,90
Sepia troceada a la plancha picada rústica	Grilled cuttlefish; sliced and seasoned	Sèche grillé coupé en morceaux avec huile d’ail et persil	Sepia gegrillt rustikal gehackt	13,90
Pulpo con escalivada, alioli y pimentón	Octopus with escalivada (roasted vegetables), aioli and paprika	Poulpe avec escalivada, aioli et paprika	Krake mit Escalivada (gebratenes Gemüse), Aioli und Paprika	18,00
Gambas al ajillo con tomate seco y romero	Prawns in garlic sauce with sun-dried tomatoes and rosemary	Crevettes à l’ail avec tomate sec et romarin	Knoblauchgarnelen mit getrockneten Tomaten und Rosmarin	16,60
Sopa de pescado con tostas gratinadas	Fish soup with toast au gratin	Soupe de poissons et toasts gratinés	Fischsuppe mit Toast-Gratin	14,90
Pan (Precio por unidad)	Bread (price per unit)	Pain (prix unitaire)	Brot (Preis pro Einheit)	0,85
Allioli (Precio por unidad)	Alioli (price per unit)	Aioli (prix unitaire)	Aioli (Preis pro Einheit)	1,35
Tomate rallado y aliñado	Grated and seasoned tomato	Tomate râpée et assaisonnée	Geriebene und gewürzte Tomaten	1,50

FRITURAS/FRIED FOODS/FRITURES/FRITIERT

Fritura de pescado	Assorted fried fish	Friture de poissons	Fisch braten	16,90
Boquerones fritos	Fried anchovies	Larges brèches frites	Frittierte Sardellen	9,90
Chopitos fritos	Fried baby squid "chopitos"	Petites calmars frites	Gebratene kleine Tintenfischen	13,90
Calamares a la romana	Batter fried squid	Calmars à la romaine	Panierte Tintenfischringe, fritiert	13,90
Croquetas de Jamón Ibérico	Iberian cured ham croquettes	Croquettes au jambon ibérique	Iberischen schinken Kroketten	9,00

COCAS

Coca de sobrasada de La Marina, cebolla asada y miel de romero	Coca with "sobrasada" (spicy pork sausage), roasted onion and rosemary honey	Coca de sobrasada (saucisse de porc épicée), oignon rôti et miel de romarin	Coca aus "sobrasada" (Gewürzte Schweinswurst), geröstete Zwiebel und Rosmarinhonig	5,50
Coca de pisto con bonito en salazón	Coca with ratatouille and salted tuna	Coca de ratatouille avec thon salé	Coca aus Ratatouille und gesalzen Thunfisch	5,50
Coca de berenjena asada, capellanet y alioli	Coca with roasted aubergine, dried fish and alioli	Coca d'aubergine grillée, poisson séché et aioli	Coca aus geröstet Auberginen, getrockneter Fisch und alioli	5,50
Coca de anchoa "0" y pimiento a la llama	Coca with anchovy "0" and roasted pepper	Coca d'anchois "0" et poivron rôti	Coca aus Sardellen "0" und gerösteter Pfeffer	5,50



MARISCO/SEAFOOD/FRUITS DE MER/MEERESFRÜCHTE

Parrillada de marisco: Medio bogavante, 2 gambas de Dénia medianas, 4 langostinos, 3 cigalas	Assorted grilled seafood : Half lobster, 2 middle sized prawns from Dénia, 4 large prawns, 3 Norway Lobster (Dublin bay prawns)	Grillade de fruits de mer: Demi homard, 2 gamba moyenne de Dénia, 4 crevettes, 3 langoustines	Gemischte Meeresfrüchte Grill: Halber Hummer, 2 medium Garnelen von Dénia, 4 Reisengarnelen, 3 Kaisergranaten	38,00
Ostras Guillerdeau (Precio por unidad)	Guillerdeau oysters (price per unit)	Huîtres Guillerdeau (prix unitaire)	Guillerdeau-Austern (Preis pro Einheit)	3,60
Almejas a la marinera	Clams fisherman's style	Palourdes marinières	Venusmuscheln Marinara	17,90
Tellinas a la plancha	Grilled "tellinas" (small clams-wedge Shell)	Petites coquilles grillées	Gegrillte kleine venusmuscheln "tellinas"	12,50
Gambas de Dénia mediana a la plancha	Grilled prawns from Dénia middle sized	Crevettes moyenne de Dénia grillées	Gegrillte medium Garnelen von Dénia	28,90
Cigalas a la plancha	Grilled Norway Lobster (Dublin bay prawns)	Langoustines grillées	Gegrillte Kaisergranat	23,90
Mejillones o clotxines (Según temporada) al vapor	Steamed mussels	Moules au vapeur	Gedämpfte Miesmuscheln	9,00
Mejillones o clotxines (Según temporada) a la marinera	Mussels fisherman's style	Moules marinières	Miesmuscheln Marinara	9,00

ARROCES/RICES/RIZ/REISGERICHTE

Mínimo 2 personas
Precio por persona

Min. 2 people
Price per person

Arròs a banda	Rice "a banda" (cooked in a tasty fish stock)	Riz "a banda" (riz cuit dans un bouillon de poissons)	Reis "a banda" (gebacken im Fishsud)	12,90
Arroz negro con chipirones y cebolla	Black rice (cooked with squids in their own ink) with small squids and onion	Riz noir avec petit calmars et oignon (riz à l'encre de calmar)	Schwarzer Reis mit Tintenfisch und Zwiebeln	12,90
Paella mixta	Mixed paella	Paella mixte	Gemischte-Paella	17,50
Paella de marisco	Seafood paella	Paella de fruits de mer	Meeresfrüchte-Paella	17,50
Paella valenciana	Valencian paella	Paella valencienne	Paella Valenciana	13,60
Paella de verduras	Vegetables paella	Paella de légumes	Gemüse-Paella	12,90
Fideuà de marisco	Seafood "Fideuà" (Paella noodle)	Fideuà de fruits de mer (paella de vermicelles)	Paella-nudeln mit Meeresfrüchten "fideuà"	17,50
Arroz en caldero de bogavante y rape	Rice hot-pot with monkfish and lobster	Riz en marmite avec homard et lotte de mer	Reis Kessel mit Hummer und Seeteufel	28,00
Arroz en caldero de almejas, rape y verduras	Rice hot-pot with clams, monkfish and vegetables	Riz en marmite de palourdes, lotte de mer et légumes	Reis Kessel mit Venusmuscheln, Seeteufel und Gemüse	19,80
Arroz en caldero de gambas y verduras	Rice hot-pot with prawns and vegetables	Riz en marmite de crevettes et légumes	Reis Kessel mit Garnelen und Gemüse	19,80

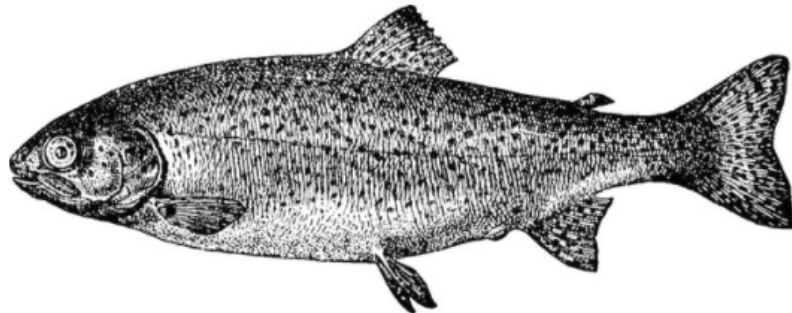


CARNES/MEATS/VIANDES/FLEISCHGERICHTE

Paletilla de cordero a baja temperatura y horneada al ajo y romero	Baked lamb leg at low temperature with garlic and rosemary	Gigot d'agneau à basse température et cuit à l'ail et au romarin	Lammkeule bei niedriger Temperatur gebacken in Knoblauch und Rosmarin	19,50
Entrecote a la plancha o a la pimienta verde o al queso azul	Grilled entrecote steak, or with pepper sauce or blue cheese sauce	Entrecôte grillé ou au poivre ou au fromage bleu	Gegrilltes Entrecôte oder mit grünem Pfeffer oder mit Blauschimmelkäse	18,90
Solomillo de ternera a la plancha o a la pimienta verde o al queso azul	Grilled beef sirloin, or with green pepper sauce or blue cheese sauce	Filet de bœuf grillé ou au poivre vert ou au fromage bleu	Gegrilltes Rinderfilet oder mit grünem Pfeffer oder mit Blauschimmelkäse	25,00
Preso de cerdo ibérico con chimichurri y puré de boniato	Iberian pork fillet preso with chimichurri sauce and sweet potato purée	Filet de porc ibérique preso avec chimichurri et purée de patate douce	Iberische Schweinfillet mit Chimichurri und Süßkartoffelpüree	20,00

PESCADOS/FISH/POISSONS/FISCHGERICHTE

Merluza gratinada con alioli con pisto a la miel y boniato	Hake au gratin with aioli with ratatouille and sweet potato	Merlu gratinée avec aioli au pisto au miel et patate douce	Seehecht gratiniert mit Aioli mit Honigpisto und Süsskartoffel	20,50
Corvina con salteado de chipironcitos, ajos tiernos, tomatitos y patatas	Corvine with sautéed baby squid, spring garlic, cherry tomatoes and potatoes	Corvina avec sauté de petits calmars, ails tendres, petites tomates et pommes de terre	Adlerfisch mit sautierten Tintenfische, Knoblauch, Tomaten und Kartoffeln	20,50
Lomo de lubina a la espalda con ajos tostados, tomate seco, marcona y perejil	Grilled sea bass with roasted garlic, dried tomato, marcona and parsley	Bar aux ails grillées, tomate séchée, marcona et persil	Seebarsch zurück mit geröstetem Knoblauch, getrockneten Tomaten, Marcona und Petersilie	22,90
Atún a la plancha con pimiento asado, guindillas verdes y romesco	Lightly roasted tuna with roasted pepper, green chillies and romesco sauce	Thon au four avec poivron rôti, piments verts et romesco	Thunfisch mit geröstetem Pfeffer, grünen Chilischoten und Romesco	23,00
Rodaballo en tranchas en salsa verde con almejas	Turbot in green sauce with clams	Turbot sauce verte aux palourdes	Steinbutt in grüner Sosse mit Muscheln	23,50
Rape en suquet con gambas y almejas	“Suquet” Monkfish stew with prawns and clams	Suquet de lotte de mer avec crevettes et palourdes	“Suquet” von Seeteufel mit Garnelen und Venusmuscheln	26,50

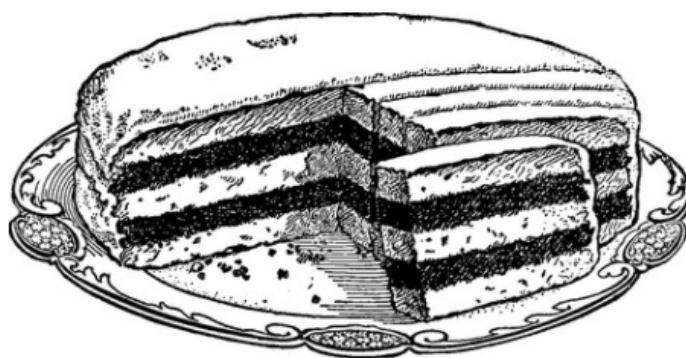


PLATOS PARA NIÑOS DISHES FOR CHILDREN/PLATS POUR LES ENFANTS/KINDERGERICHTE

Tortilla francesa con patatas fritas	Plain omelette with french fries	Omelette française avec pommes de terre frites	Omelett mit Pommes frites	6,00
Pechuga de pollo con patatas fritas	Chicken breast with french fries	Blanc de poulet avec pommes de terre frites	Hähnchenbrust mit Pommes frites	8,50
Escalope de cerdo con patatas fritas	Pork escalope with french fries	Escalope de porc avec pommes de terre frites	Schweinschnitzel mit Pommes frites	8,50

POSTRES/DESSERTS/DESSERTS/NACHTISCH

Tarta de calabaza y chocolate	Pumpkin and chocolate cake	Gâteau de citrouille et chocolat	Kürbis und Schokolade Kuchen	6,90
Milhojas de crema quemada, nata y chocolate caliente	Puff pastry filled with crème brûlée and cream with hot chocolate sauce	Millefeuilles de crème brûlée et crème fraîche avec chocolat chaud	Gebrannte Creme Strudel, Sahne und heisse Schokolade	6,90
Tarta caliente de manzana crujiente con helado de vainilla	Warm crispy apple cake with vanilla ice cream	Gâteau de pomme chaude croquante avec glace à la vanille	Crisp Apfelkuchen mit Vanilleeis	6,90
Brownie con chocolate caliente, nata y helado de vainilla	Brownie with hot chocolate, cream and vanilla ice cream	Brownie avec chocolat chaud, crème et glace de vanille	Brownie mit heisser Schokolade, Sahne und Vanilleeis	6,90
Tiramisú con crema de café y bizcocho al amaretto	Tiramisu with coffee cream and Amaretto sponge cake	Tiramisu avec crème de café et génoise à l'amaretto	Tiramisu mit Kaffeesahne und Amaretto-Biskuit	6,90
Crema quemada casera	Homemade Crème brûlée	Crème brûlée maison	Haus gebrannte Creme	5,90
Flan de almendra con migas dulces, miel y sorbete de mandarina	Spanish almond caramel custard with sweet crumbs, honey and mandarin sorbet	Flan au caramel d'amandes avec miettes douces, miel et sorbet de mandarine	Flan mit süßem Mandelbrösel, Honig und Mandarinensorbet	6,50
Ensalada de frutas	Fruit salad	Salade de fruits	Obstsalat	6,90
Helado de vainilla, chocolate y fresa con nata montada	Vanilla, chocolate and strawberry ice cream with whipped cream	Glace de vanille, chocolat, fraise et crème chantilly	Vanilleeis, Schokolade und Erdbeeren mit Schlagsahne	6,20
Dama Blanca. Helado de vainilla, chocolate caliente y nata	Dama Blanca. Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream	Dame Blanche. Glace de vanille, chocolat chaud et crème chantilly	Dama Blanca. Vanilleeis, heisser Schokolade und Sahne	6,90
Sorbete de limón	Lemon sorbet	Sorbet au citron	Zitronensorbet	5,70



I.V.A. incluido

Si lo desea solicite a su camarero la carta de alérgenos

V.A.T. included

Ask your waiter for the allergens menu

T.V.A. comprise

Demandez votre serveur pour la liste d'allergènes

M.w.S.t. Inklusive

Fragen Sie ihren Kellner für Allergene Plannen

BEBIDAS

Agua. ½ litro. Lanjarón	2,70
Refresco	2,75
Amstel Draft. Tercio	2,90
Amstel Draft. Tanque	4,20
El Aguila 1900. Tercio botella	3,20
Amstel Oro. Tercio botella	3,20
Amstel Oro 0.0. Tostada. Tercio botella	3,20
Heineken. Tercio botella	3,20
Heinken 0.0 % alc. Tercio botella	3,20
Jarra 1 L. cerveza	8,00
Jarra 1,5 L. cerveza	12,00
Gaseosa. La Casera	2,90
Red bull	3,20
Bitter	2,90
Té frío	2,90
Copa de vino de la casa	3,50
Copa de cava	4,00
Zumo de naranja natural	4,00
Zumos	2,90
Sangría	5,50
Sangría 1 L.	10,50
Sangría 1,5 L.	15,00

APERITIVOS

Aperol Spritz	7,50
Mojito	8,50
Negroni	8,20
Kir Royal	7,50
Campari soda	7,50
Campari naranja	8,60
Vermú Izaguirre Reserva	3,90
Martini (Roso-Bianco-Seco)	3,90
Ricard	4,00
Oporto	4,00
Jerez	3,50
Anís tenis / Cazalla	2,60

CAFÉS E INFUSIONES

Café solo	1,90
Café cortado	2,00
Café con leche	2,20
Bombón	2,20
Carajillo	2,60
Carajillo especial	3,70
Capuchino	2,55
Café Irlandés	7,50
Café Escocés	7,50
Infusión	
Té negro Ceylon OP Sunrise UVA	
Té Verde Sencha - BIO	
Té Rojo Pu Erh	
Rooibos Estrella Blanca	
Infusión Equilibrio	
Manzanilla	
Menta	2,20

WHISKY

Dyc 8	5,25
J&B – Ballantine's – Johnnie W.Red	5,25
Johnnie W. Black – Chivas 12 – Glenfiddich	10,25
Jack Daniel's	6,50
Four Roses Bourbon	5,50
Cardhu. Single Malt.	10,00
The Macallan 12 años. Single Malt	13,00

RON

Cacique	5,25
Brugal	5,25
Bacardi	5,25
Havana Club 7 años	7,25
Matusalem 7 años	7,25
Zacapa 23 años	13,00

BRANDY-COÑAC

Magno – Carlos III	5,75
Lepanto – Carlos I	12,50
Cardenal Mendoza – Gran Duque de Alba	12,50
Rémy Martin V.S.O.P. – Courvoisier V.S.O.P.	15,00
Armagnac – Calvados	12,50

COMBINADOS & GIN TONICS

Combinado J&B o similares	8,00
Combinado Smirnoff o similares	8,00
Combinado Cacique o similares	8,00
Combinado Havana Club 7 o Matusalem 7	10,00
Gin Tonic Tanqueray o Beefeater o Larios 12	8,00
Gin Tonic Bombay Sapphire	8,50
Gin Tonic Bulldog	9,50
Gin Tonic Hendrick's	11,00
Gin Tonic Martin Miller's	10,50
Gin Tonic Tanqueray Ten	12,00
Gin Tonic G'Vine	12,50

VODKA

Smirnoff	5,25
Absolut	5,25
Belvedere	9,25
Grey Goose	9,25

LICORES

Licores	4,60
Licor sin alcohol	3,00
Copa de Orujo – Orujo de hierbas	4,00
Chupito de Orujo	2,60
Frigola	4,60
Chupito de Tequila	3,00
Baileys	6,00
Grappa nonino	5,00
Pacharán	4,50
Ponche	4,50
Frangelico	5,50
Sambuca	4,50
Limoncello	4,00
Chupito limoncello	2,50
Cointreau	5,00
Marie Brizard	4,60
Grand Marnier rojo	5,50
Tia Maria	5,50
Amaretto	5,50
Mistela	2,50

VINOS BLANCOS

Capellana. <i>VINO RECOMENDADO</i> Macabeo.	D.O. Utiel-Requena	14,20
Viña Garedo. <i>VINO RECOMENDADO</i>	D.O. Rueda	14,20
Finca Collado. Moscatel y Chardonnay	D.O. Alicante	15,10
Marina Alta. Moscatel	D.O. Alicante	15,50
Bahía de Dénia. Moscatel Romano	D.O. Alicante	16,90
Enrique Mendoza. Chardonnay	D.O. Alicante	20,70
Viognier. Vins del Comtat	Cocentaina. Alicante	19,20
Viña Alforí. Macabeo	D.O. Valencia	21,20
Les freses. Moscatel Alejandría Seco	Jesus Pobre. Dénia	18,20
Palacio de Bornos. Verdejo	D.O. Rueda	16,60
Alcorta Atrevido	D.O. Rueda	16,90
Marqués de Riscal. Verdejo	D.O. Rueda	21,20
Marqués de Riscal. Sauvignon blanc	D.O. Rueda	22,20
Ramón Bilbao. Verdejo	D.O. Rueda	17,10
José Pariente. Verdejo	D.O. Rueda	21,70
Enate 234. Chardonnay	D.O. Somontano	21,70
Blanc Pescador	Cataluña	16,20
Mar de Frades. Albariño	D.O. Rias Baixas	29,20
Pazo de Señorans. Albariño	D.O. Rias Baixas	26,70
Monopole	D.O.Ca. Rioja	18,20
Azpilicueta Blanco	D.O.Ca. Rioja	18,50
3/8 Marqués de Cáceres	D.O.Ca. Rioja	12,20
3/8 Lagar de Cervera. Albariño	D.O. Rias Baixas	14,70

VINOS ROSADOS

Audentia. <i>VINO RECOMENDADO</i> Murviedro. Cabernet Sauvignon rose	D.O. Valencia	14,20
Gran Feudo. Julián Chivite	D.O. Navarra	16,10
Clarete de Luna	D.O. Cigales	14,40
Laudum Rosé	D.O. Alicante	15,80
Marqués de Cáceres	D.O.Ca. Rioja	17,50
Azpilicueta Rosado	D.O.Ca. Rioja	18,50

VINOS TINTOS

Las2ces. Bobal. <i>VINO RECOMENDADO</i>	D.O. Utiel Requena	15,20
Samper (Joven) <i>VINO RECOMENDADO</i>	D.O.Ca. Rioja	14,20
Luis Cañas (Joven)	D.O.Ca. Rioja	18,60
Cune (Crianza)	D.O.Ca. Rioja	20,40
Ramón Bilbao (Crianza)	D.O.Ca. Rioja	20,20
Rioja Bordon (Crianza)	D.O.Ca. Rioja	19,40
Marqués de Cáceres (Crianza)	D.O.Ca. Rioja	20,90
Marqués de Murrieta (Reserva)	D.O.Ca. Rioja	29,20
Finca Collado (Crianza)	D.O. Alicante	19,70
El Salze. Monastrell	D.O. Alicante	23,20
Enrique Mendoza (Crianza)	D.O. Alicante	22,90
Finca Enguera (Crianza)	D.O. Valencia	15,40
Venta del Puerto Nº12	D.O. Valencia	20,90
Les Alcusses	D.O. Valencia	22,70
Avan. Ok (4 meses de barrica)	D.O. Ribera Del Duero	16,10
Protos (Roble)	D.O. Ribera Del Duero	19,40
Quinta generación. Dehesa de los Canónigos (Roble)	D.O. Ribera Del Duero	25,20
La Planta	D.O. Ribera Del Duero	20,20
Pesquera (Crianza)	D.O. Ribera Del Duero	33,20
Yllera (Crianza)	Castilla Y León	18,20
3/8 Yllera (Crianza)	Castilla Y León	12,40

ESPUMOSOS

Castillo de Perelada. Brut Reserva	18,20
Gramona Imperial. Gran Reserva. Brut	33,20
Juvé y Camps Reserva de la Familia. Brut Nature	32,20
Dominio de la Vega. Valencia. Reserva Especial Brut	33,70
Moët Chandon. Brut Impérial	63,20
Perrier-Jouët. Gran Brut	69,00
Mumm Gran Cordon	62,00
1551-Benjamin. Codorniu. Brut	8,10

