

Pan, aperitivo y mantequilla 2,90

Entrantes

Ensalada de la huerta con salazones de La Marina.....	10,50
Gazpacho con helado de tomate y bonito en media salazón	11,00
Salmón, sandía y tomates a modo de ensalada con aromas cítricos.....	12,00
Tartar de atún con toques cítricos y leche de almendra	14,90
Jamón de cebo ibérico (90 gr), guarnecido con pan de cristal y tomate aliñado	18,00
Croqueta de gamba roja con mayonesa marina.....	(unidad) 3,00
Buñuelo de bacalao sobre sofrito ligeramente picante	(unidad) 3,00
Coca de Dacsá con sardina ahumada, sofrito, fruta de verano y encurtidos	(unidad) 6,50
Calamarcitos con cebollas asadas y emulsión de romesco.....	15,00
Pulpo a la brasa con patatitas al romero, alioli de ajos negros y kimchi	14,50
Patatas marineras gratinadas con brandada, jugo de suquet y cigalas	15,00
Salteado de gambas y verduras de temporada con salsa thai	12,50
Mollejas de cordero con melocotones salteados, cebollitas al Módena, pan crujiente y pistachos	14,00
Fritura "del senyoret" de pescado desespinado con degustación de aliolis	15,00

Mariscos

Ostras al natural	(unidad) 3,50
Ostra con granizado de gin-tonic ...en escabeche... en ceviche... con hueva de trucha y ponzu	(unidad) 3,75
Clóchinas a la marinera con tomate seco y aceitunas de Kalamata	9,50
Cigalas a la plancha o hervidas (Precio por cada 100 gr).....	11,00
Gamba de la bahía de Dénia a la plancha o hervida (Precio por cada 100 gr).....	18,00

Arroces (Min. 2 pers. – Precio por persona)

Arròs a banda	12,50
Paella valenciana	12,50
Paella de marisco.....	17,00
Arroz negro de pulpo y ajos tiernos	13,50
Fideuà de pato y setas	17,00
Arroz en caldero de gamba de Dénia y verdura de temporada	19,00
Arroz meloso en paellera de bogavante y rape	27,90

Pescados

Merluza gratinada con alioli con fideuà negra melosa	20,00
Tataki de atún con sabores mediterráneos: almendra, tomate, albahaca y aceituna.....	22,90
Rape soasado y desglaseado con vinagre de chardonnay y verduritas.....	22,90
Pescado de lonja sobre hummus de berenjena y jugo de suquet	22,90
Bacalao a lo Minayo: pisto nuestra manera y pil-pil	22,00
Pescado a la sal (Min. 2 Pers. – Precio por cada kilo)	49,00
Pescado al horno con salsa marinera y patatas (Min. 2 Pers. – Precio por cada kilo)	49,00

Carnes

Steak tartar con patatitas crujientes y yema.....	19,00
Jarrete de ternera lacado con parmentier y verduritas de temporada	18,00
Cordero a baja temperatura con manzanas y setas	19,00
Lomo de vaca madurada escalopado con yuzu-miso y verduras.....	20,00
Solomillo de ternera a la parrilla con bombones de patata y trufa	23,50
Chateaubriand en su infiernillo con patatas al romero y salsa bearnesa (Min. 2 pers. – Precio por persona)	26,00

Postres

Crema brulé de vainilla bourbon con frutos rojos y migas crujientes de panetone	7,30
Torrija con crema quemada, helado de mandarina y crumble	7,80
Creoso de mascarpone con matcha, natilla de jengibre, manzana y crujiente de sésamo.....	7,80
Pastelito de chocolate con migas de cacao y café, frutos rojos y helado haba tonka	7,80
Clásica tarta de manzana al hojaldre con helado de vainilla	8,00
Canutillos de mousse de chocolate blanco con sopa de fresay helado de vainilla.....	7,80
Ensalada de frutas con sopa fría de té magia primavera y helado de lichi	7,80
Helados artesanos.....	7,00
Sorbete de limón.....	6,50

Vinos Dulces (por copas)

D.O. Alicante

Enrique Mendoza Moscatel de la Marina Moscatel Romana	3,90
Casta Diva Cosecha Miel Moscatel Alejandría	5,95

D.O. Navarra

Ochoa. Moscatel Moscatel de grano menudo	5,70
Chivite serie 125 Moscatel de grano menudo	7,00

D.O. Montilla Moriles

Don P.X. Pedro Ximénez	5,20
------------------------------	------

Hungría

Tokaji Aszú.....	6,50
------------------	------

Sauternes

Château Laribotte	6,50
-------------------------	------

Cafés

Café de tueste natural con presencia de Kenya, uno de los mejores arábicas del mundo. El resultado es un café equilibrado, aromático, de extraordinario cuerpo e intenso y persistente sabor. Nuestra selección de tazas se puede solicitar con café descafeinado.

Café solo	1,90
Café cortado	2,00
Café con leche.....	2,15
Capuchino.....	2,70
Carajillo.....	2,70
Bombón	2,15
Café Irlandés: Café con whisky irlandés quemado, azúcar moreno y nata montada	7,00
Café Escocés: café con whisky escocés quemado, azúcar moreno y helado de vainilla	7,00
Café Calipso: café con Tia María, azúcar moreno y nata montada	7,00

Infusiones

Nuestras infusiones están elaboradas a partir de materia prima seleccionada de alta calidad.

Manzanilla dulce	2,00
Menta Poleo	2,00
Té negro Ceylon OP Sunrise UVA	2,00
Té Verde Sencha – BIO	2,00
Té Rojo Pu Erh	2,00
Rooibos Estrella Blanca.....	2,00
Infusión Equilibrio	2,00

Bread, snack, appetizer and butter2,90

Starters

Salad with vegetables and dried fish from "La Marina"	10,50
Gazpacho with tomato ice cream and medium-salted tuna.....	11,00
Salmon, watermelon and tomatoes salad with citric aroma	12,00
Tuna tartare with citrus touches and almond milk.....	14,90
Iberian cured ham (90 gr), garnished with thin toast and seasoned tomato	18,00
Croquette of red prawns with plankton mayonnaise	(Unit pricing) 3,00
Cod fritter on slightly spicy tomato sauce.....	(Unit pricing) 3,00
Mini corn pie with smoked sardine, simmering tomato "sofrito", summer fruit and pickles	(Unit pricing) 6,50
Squid with roasted onion and romesco emulsion	15,00
Grilled octopus with rosemary flavoured potatoes, black garlic alioli and kimchi	14,50
Potatoes fisherman's style gratin with cod brandada, fish stock "suquet" juice and Norway lobsters.....	15,00
Sautéed prawns and seasonal vegetables with Thai sauce	12,50
Lamb sweetbreads with sautéed peaches, Modena onions, crispy bread and pistachios.....	14,00
"Fritura del senyoret" fried fish spines free, with tasting of aliolis	15,00

Seafood

Natural oyster.....	(Unit pricing) 3,50
Oyster with gin and tonic on ice -or- pickled -or- in Ceviche -or- with trout roe and ponzu.....	(Unit pricing) 3,75
Mussels fisherman's style with dried tomato and Kalamata olives	9,50
Grilled or boiled Norway lobsters (Dublin bay prawns) (Price per 100 gr).....	11,00
Grilled or boiled Prawns from the bay of Dénia (Price per 100 gr)	18,00

Rice dishes (Min. 2 people – Price per person)

"Arròs a banda" (saffron rice cooked in a tasty fish stock).....	12,50
"Valencia paella" rice dish with chicken, rabbit and vegetables	12,50
Seafood Paella.....	17,00
Black rice with octopus and tender garlic.....	13,50
"Fideuà" (seafood noodle paella) with duck and wild mushrooms	17,00
Rice in hot pot with Dénia prawns and seasonal vegetables	19,00
Mellow rice in paella-pan with lobster and monkfish	27,90

Fish dishes

Hake au gratin with alioli with mellow black noodles "fideuà"	20,00
Tuna tataki with mediterranean flavours: almond, tomato, basil and olive	22,90
Lightly roasted monkfish with chardonnay vinegar glazed and vegetables	22,90
Fresh fish market on aubergine hummus and suquet fish stock juice	22,90
Cod "Minayo" style: Ratatouille and pil pil	22,00
Salt-baked fish (Min 2 people – Price per kilo)	49,00
Baked fish with fisherman's style sauce and potatoes (Min 2 People – Price per kilo)	49,00

Meat dishes

Steak tartare with crunchy potatoes and yolk	19,00
Veal shank with parmentier and seasonal vegetables.....	18,00
Low-temperature lamb with apples and mushrooms	19,00
Grilled Beef escalopes with yuzu-miso and vegetables.....	20,00
Grilled beef fillet served with potatoes and truffle crunchy balls	23,50
Chateaubriand cooked in a "rechaud" with rosemary flavoured potatoes and Béarnaise sauce (Min 2p.-P.p.p.)	26,00

Desserts

Vanilla creme bourbon brulé with red fruits and crispy panetone crumbs	7,30
Torrija (milk toast) with caramel cream, tangerine ice cream and crumble	7,80
Creamy mascarpone with matcha tea, ginger custard, apple and crispy sesame	7,80
Chocolate cake with cocoa and coffee breadcrumbs, red fruits and tonka bean ice cream	7,80
Classic puff pastry apple pie with bourbon vanilla ice cream	8,00
Crunchy rolls filled with white chocolate mousse on a soup of strawberries and vanilla ice cream....	7,80
Fruit salad with cold tea soup and lychee ice cream	7,80
Selection of homemade ice creams	7,00
Lemon sorbet.....	6,50

Sweet Wines (Price per glass)

D.O. Alicante

Enrique Mendoza Moscatel de la Marina Moscatel Romana	3,90
Casta Diva Cosecha Miel Moscatel Alejandría	5,95

D.O. Navarra

Ochoa. Moscatel Moscatel de grano menudo	5,70
Chivite serie 125 Moscatel de grano menudo	7,00

D.O. Montilla Moriles

Don P.X. Pedro Ximénez	5,20
------------------------------	------

Hungría

Tokaji Aszú.....	6,50
------------------	------

Sauternes

Château Laribotte	6,50
-------------------------	------

Coffee

Natural toasted coffee, with presence of Kenya. One of the best Arabic coffees of the world. The result is a balanced and aromatic coffee with extraordinary body, intensity and persistent flavour.

Our selection of coffees can be requested by decaffeinated coffee.

Black coffee	1,90
Coffee with a dash of milk.....	2,00
White coffee	2,15
Capuchino	2,70
Carajillo.....	2,70
Bombón coffee	2,15
Irish coffee	7,00
Scottish coffee	7,00
Calypso coffee	7,00

Teas

Our teas are made from raw material of high quality.

Sweet camomile tea	2,00
Mint tea	2,00
Black tea Ceylon OP Sunrise UVA.....	2,00
Green tea Sencha - BIO.....	2,00
Red tea Pu Erh	2,00
Rooibos Estrella Blanca.....	2,00
Infusión Equilibrio	2,00

V.A.T. included