

## ENSALADAS/SALADS/SALADES/SALATE

Nuestra ensalada de la casa	Our homemade salad	Notre salade maison	Unser Haus Salat	10,00
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	12,00
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	16,00

## ENTRANTES/STARTERS/ENTRÉES/VORSPEISEN

Gazpacho con su guarnición	Gazpacho (spanish vegetable cold soup) with its garnish	Gaspacho (soupe froide de légumes espagnole) avec sa garniture	Gazpacho (spanische kalte Gemüsesuppe) mit Beilage	8,00
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	11,50
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	13,50
Salazones de la marina sobre coca "de trempó" con tomate, pimiento asado y alioli	Dried fish from La Marina on thin bread, with tomato, roasted pepper and aioli	Poisson séché de La Marina sur pain fin, avec tomate, poivron rôti et aioli	Getrockneter Fisch aus La Marina auf dünnem Brot, mit Tomate, gerösteter Paprika und Aioli	14,50
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	18,00
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	10,00
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	18,60
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	17,00
Sopa de pescado con tostas gratinadas	Fish soup with toast au gratin	Soupe de poissons et toasts gratinés	Fischsuppe mit Toast-Gratin	14,90

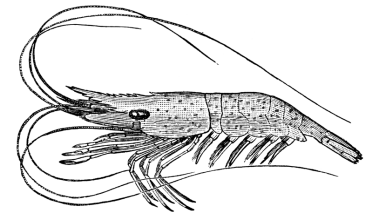
Pan (Precio por unidad)	Bread (price per unit)	Pain (prix unitaire)	Brot (Preis pro Einheit)	0,90
Allioli (Precio por unidad)	Aioli (price per unit)	Aioli (prix unitaire)	Aioli (Preis pro Einheit)	1,40
Tomate rallado y aliñado	Grated and seasoned tomato	Tomate râpée et assaisonnée	Geriebene und gewürzte Tomaten	1,60

## FRITURAS/FRIED FOODS/FRITURES/FRIERT

Fritura de pescado	Assorted fried fish	Friture de poissons	Fisch braten	16,90
Boquerones fritos	Fried anchovies	Larges brèches frites	Frittierte Sardellen	10,00
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
Buñuelos de bacalao con miel de caña y cremoso de calabaza	Cod fritters with cane honey and creamy pumpkin	Beignets de cabillaud au miel de canne et crémeux de potiron	Kabeljauküchlein mit Zuckerrohrhonig und cremigem Kürbis	10,00
Croquetas de Jamón Ibérico	Iberian cured ham croquettes	Croquettes au jambon ibérique	Iberischen schinken Krokettten	10,00

## 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	5,90
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	5,90
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	5,90
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	5,90



## 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)	3,80
Almejas a la marinera	Clams fisherman's style	Palourdes marinières	Venusmuscheln Marinara	18,50
Tellinas a la plancha	Grilled "tellinas" (small clams-wedge Shell)	Petites coquilles grillées	Gegrillte kleine venusmuscheln "tellinas"	13,50
Gambas de Dénia mediana a la plancha con costra de sal (aprox. 150 gr)	Grilled prawns from Dénia middle sized with salt crust (approx. 150 gr)	Crevettes moyenne de Dénia grillées en croûte de sel (environ 150 gr)	Gegrillte medium Garnelen von Dénia mit Salzkruste (ca. 150 gr)	29,50
Cigalas a la plancha	Grilled Norway Lobster (Dublin bay prawns)	Langoustines grillées	Gegrillte Kaisergranat	24,50
Mejillones o clotxines (Según temporada) al vapor	Steamed mussels	Moules au vapeur	Gedämpfte Miesmuscheln	9,50
Mejillones o clotxines (Según temporada) a la marinera	Mussels fisherman's style	Moules marinières	Miesmuscheln Marinara	9,50

## ARROCES/RICES/RIZ/REISGERICHTE

Mínimo 2 personas  
Precio por persona

Min. 2 people  
Price per person

<b>Arròs a banda</b>	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)	<b>13,50</b>
<b>Arroz negro con chipirones y ajos tiernos</b>	Black rice (cooked with squids in their own ink) with small squids and young garlic	Riz noir avec petit calmars et jeune ail (riz à l'encre de calmar)	Schwarzer Reis mit Tintenfisch und jungem Knoblauch	<b>14,00</b>
<b>Paella mixta</b>	Mixed paella	Paella mixte	Gemischte-Paella	<b>18,00</b>
<b>Paella de marisco</b>	Seafood paella	Paella de fruits de mer	Meeresfrüchte-Paella	<b>19,00</b>
<b>Paella de pollo, conejo y verdura</b>	Chicken, rabbit and vegetable paella	Paella au poulet, lapin et légumes	Paella mit Huhn, Kaninchen und Gemüse	<b>14,50</b>
<b>Paella de verduras</b>	Vegetables paella	Paella de légumes	Gemüse-Paella	<b>13,50</b>
<b>Fideuà de marisco</b>	Seafood "Fideuà" (Paella noodle)	Fideuà de fruits de mer (paella de vermicelles)	Paella-nudeln mit Meeresfrüchten "fideuà"	<b>19,00</b>
<b>Fideuà de pato y setas</b>	Duck and mushroom fideuà (Paella noodle)	Fideuà de canard et champignons (paella de vermicelles)	Paella-nudeln Fideuà mit Ente und Pilzen	<b>18,00</b>
<b>Arroz en caldero de bogavante y rape</b>	Rice hot-pot with monkfish and lobster	Riz en marmite avec homard et lotte de mer	Reis Kessel mit Hummer und Seeteufel	<b>28,50</b>
<b>Arroz en caldero de almejas, rape y verduras</b>	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	<b>21,00</b>
<b>Arroz en caldero de gambas y verduras</b>	Rice hot-pot with prawns and vegetables	Riz en marmite de crevettes et légumes	Reis Kessel mit Garnelen und Gemüse	<b>21,00</b>

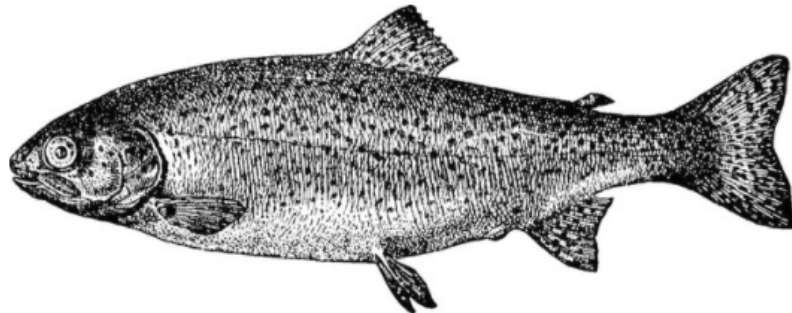


## CARNES/MEATS/VIANDES/FLEISCHGERICHTE

<b>Paletilla de cordero a baja temperatura y horneada al ajo y romero</b>	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	<b>21,00</b>
<b>Entrecote a la plancha o a la pimienta verde o al queso azul</b>	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	<b>19,50</b>
<b>Solomillo de ternera a la plancha o a la pimienta verde o al queso azul</b>	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	<b>25,50</b>
<b>Preso de cerdo ibérico con chimichurri y puré de boniato</b>	Iberian pork fillet preso with chimichurri sauce and sweet potato purée	Filet de porc ibérique preso avec chimichurri et purée de patate douce	Iberische Schweinflilet mit Chimichurri und Süsskartoffelpüree	<b>23,00</b>

## PESCADOS/FISH/POISSONS/FISCHGERICHTE

<b>Merluza gratinada con alioli con pisto a la miel y boniato</b>	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	<b>20,90</b>
<b>Corvina con salteado de chipironcitos, ajos tiernos, tomatitos y patatas</b>	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	<b>20,90</b>
<b>Lomo de lubina a la espalda con ajos tostados, tomate seco, marcona y perejil</b>	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	<b>22,90</b>
<b>Atún a la plancha con pimiento asado, guindillas verdes y romesco</b>	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	<b>23,50</b>
<b>Rodaballo en tranchas en salsa verde con almejas</b>	Turbot in green sauce with clams	Turbot sauce verte aux palourdes	Steinbutt in grüner Sosse mit Muscheln	<b>23,90</b>
<b>Llandeta de rape con gambas, almejas y patatas</b>	Monkfish llandeta with prawns, clams and potatoes	Llandeta de lotte aux crevettes, palourdes et pommes de terre	Seeteufel-Llandeta mit Garnelen, Muscheln und Kartoffeln	<b>27,50</b>

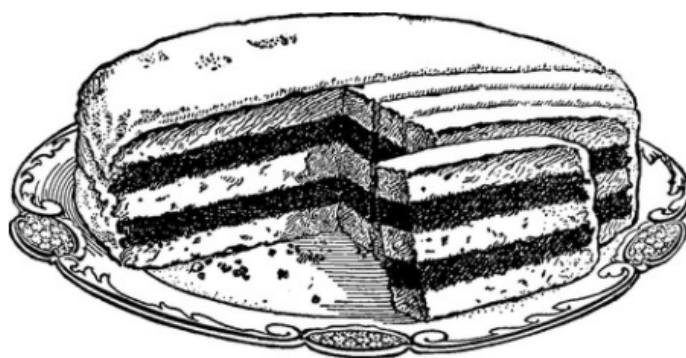


## PLATOS PARA NIÑOS DISHES FOR CHILDREN/PLATS POUR LES ENFANTS/KINDERGERICHTE

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

# POSTRES/DESSERTS/DESSERTS/NACHTISCH

<b>Tarta de calabaza y chocolate</b>	Pumpkin and chocolate cake	Gâteau de citrouille et chocolat	Kürbis und Schokolade Kuchen	<b>6,90</b>
<b>Milhojas de crema quemada, nata y chocolate caliente</b>	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	<b>6,90</b>
<b>Tarta de queso con galleta lotus</b>	Cheesecake with lotus cookie	Cheesecake avec biscuit au lotus	Käsekuchen mit Lotusplätzchen	<b>6,90</b>
<b>Brownie con chocolate caliente, nata y helado de vainilla</b>	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	<b>6,90</b>
<b>Tiramisú con crema de café y bizcocho al amaretto</b>	Tiramisu with coffee cream and Amaretto sponge cake	Tiramisu avec crème de café et génoise à l'amaretto	Tiramisu mit Kaffeesahne und Amaretto-Biskuit	<b>6,90</b>
<b>Crema quemada casera</b>	Homemade Crème brûlée	Crème brûlée maison	Haus gebrannte Creme	<b>5,90</b>
<b>Flan de almendra con migas dulces, miel y sorbete de mandarina</b>	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	<b>6,50</b>
<b>Ensalada de frutas</b>	Fruit salad	Salade de fruits	Obstsalat	<b>6,90</b>
<b>Helado de vainilla, chocolate y fresa con nata montada</b>	Vanilla, chocolate and strawberry ice cream with whipped cream	Glace de vanille, chocolat, fraise et crème chantilly	Vanilleeis, Schokolade und Erdbeeren mit Schlagsahne	<b>6,20</b>
<b>Dama Blanca. Helado de vainilla, chocolate caliente y nata</b>	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	<b>6,90</b>
<b>Sorbete de limón</b>	Lemon sorbet	Sorbet au citron	Zitronensorbet	<b>5,70</b>



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	2,80
Refresco	2,85
Amstel Draft. Tercio	2,95
Amstel Draft. Tanque	4,30
El Aguila 1900. Tercio botella	3,30
Amstel Oro. Tercio botella	3,30
Amstel Oro 0.0. Tostada. Tercio botella	3,30
Heineken. Tercio botella	3,30
Heinken 0.0 % alc. Tercio botella	3,30
Jarra 1 L. cerveza	8,00
Jarra 1,5 L. cerveza	12,00
Gaseosa. La Casera	3,00
Red bull	3,20
Bitter	3,00
Té frío	3,00
Copa de vino de la casa	3,60
Copa Avan Ok . Tinto D.O.Ribera Duero	4,50
Copa de cava	4,00
Zumo de naranja natural	4,00
Zumos	3,00
Sangría	5,50
Sangría 1 L.	11,00
Sangría 1,5 L.	16,00

## APERITIVOS

Petroni Spritz	8,00
Mojito	8,50
Campari soda	7,00
Campari naranja	8,00
Martini (Roso-Bianco-Seco)	3,90
Vermú Izaguirre Reserva	4,00
Vermú St Petroni Galicia (Rojo-Blanco)	4,00
Ricard	4,00
Oporto	4,00
Jerez	3,80
Anís tenis / Cazalla	2,50

## 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
Carajillo de Baileys Irish Cream	3,70
Cremaet	4,20
Capuchino	2,65
Café Irlandés	7,50
Café Escocés	7,50
Infusión	
Té negro English Breakfast	
Té Verde Sencha	
Té Rojo Pu Erh	
Rooibos Relax	
Mezcla digest	
Manzanilla	
Poleo-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
Bumbu	10,00
Zacapa 23 años	13,00
1888 Gran Reserva Brugal	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	8,10
Combinado Smirnoff o similares	8,10
Combinado Cacique o similares	8,10
Combinado Havana Club 7 o Matusalem 7	10,10
Gin Tonic Tanqueray o Beefeater o Larios 12	8,10
Gin Tonic Puerto de Indias Fresa	8,10
Gin Tonic Bombay Sapphire	8,60
Gin Tonic Bulldog	9,60
Gin Tonic Nordés	10,10
Gin Tonic Hendrick's	11,10
Gin Tonic Roku - Made in Japan	11,10
Gin Tonic Martin Miller's	10,60
Gin Tonic Tanqueray Ten	12,10
Gin Tonic G'Vine	12,60

## 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	2,50
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	4,50
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	14,80
Viña Garedo. <i>VINO RECOMENDADO</i>	D.O. Rueda	14,80
Finca Collado. Moscatel y Chardonnay	D.O. Alicante	16,90
Marina Alta. Moscatel	D.O. Alicante	15,80
Bahía de Dénia. Moscatel Romano	D.O. Alicante	17,20
Bilaire. Alejandro Bodegas. Merseguera.	D.O. Alicante	16,60
Enrique Mendoza. Chardonnay	D.O. Alicante	21,50
Viña Alforí. Macabeo	D.O. Valencia	22,00
Clos cor Vi. Viognier	D.O. Valencia	26,50
Les freses. Moscatel Alejandría Seco	Jesus Pobre. Dénia	18,50
Palacio de Bornos. Verdejo	D.O. Rueda	17,30
Alcorta Atrevido	D.O. Rueda	17,30
Marqués de Riscal. Verdejo	D.O. Rueda	22,00
Marqués de Riscal. Sauvignon blanc	D.O. Rueda	23,00
Ramón Bilbao. Verdejo	D.O. Rueda	18,10
José Pariente. Verdejo	D.O. Rueda	22,50
Enate 234. Chardonnay	D.O. Somontano	22,50
Blanc Pescador	Cataluña	17,00
Mar de Frades. Albariño	D.O. Rias Baixas	30,00
Pazo de Señorans. Albariño	D.O. Rias Baixas	30,00
Monopole	D.O.Ca. Rioja	19,30
Azpilicueta Blanco	D.O.Ca. Rioja	19,20

## VINOS ROSADOS

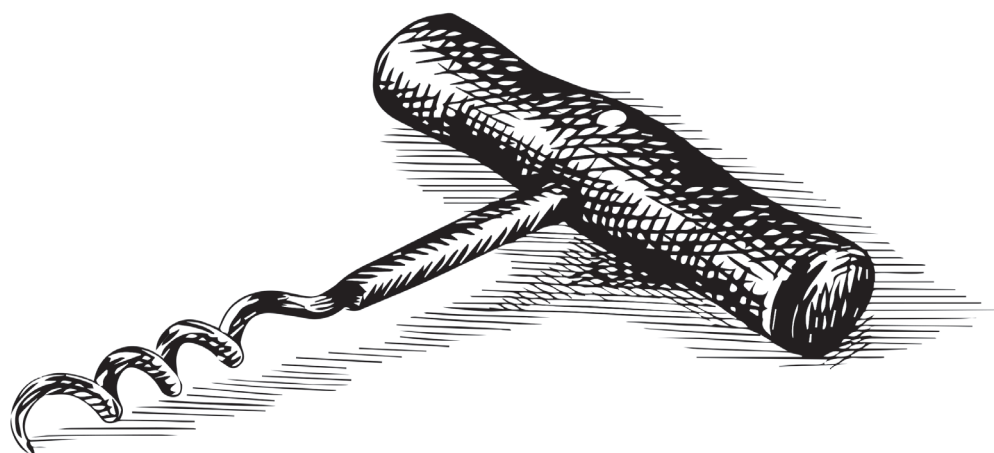
Audentia. <i>VINO RECOMENDADO</i> Murviedro. Cabernet Sauvignon rose	D.O. Valencia	14,80
Clarete de Luna	D.O. Cigales	14,70
Laudum Rosé	D.O. Alicante	16,10
Marqués de Cáceres	D.O.Ca. Rioja	18,30
Azpilicueta Rosado	D.O.Ca. Rioja	19,20
M de Minuty	Côtes de Provence	35,00

## VINOS TINTOS

Las2ces. Bobal. <i>VINO RECOMENDADO</i>	D.O. Utiel Requena	16,30
Samper (Joven) <i>VINO RECOMENDADO</i>	D.O.Ca. Rioja	15,30
Luis Cañas (Joven)	D.O.Ca. Rioja	19,30
Cune (Crianza)	D.O.Ca. Rioja	21,70
Ramón Bilbao (Crianza)	D.O.Ca. Rioja	21,30
Rioja Bordon (Crianza)	D.O.Ca. Rioja	20,00
Marqués de Cáceres (Crianza)	D.O.Ca. Rioja	21,50
Marqués de Murrieta (Reserva)	D.O.Ca. Rioja	30,10
Fet a mà. Monastrell ancestral (Crianza)	D.O. Alicante	18,20
El Salze. Monastrell	D.O. Alicante	24,00
Enrique Mendoza (Crianza)	D.O. Alicante	23,50
Venta del Puerto N°12	D.O. Valencia	23,10
Les Alcusses	D.O. Valencia	23,50
Avan. Ok (4 meses de barrica)	D.O. Ribera Del Duero	17,30
Protos (Roble)	D.O. Ribera Del Duero	20,00
Quinta generación. Dehesa de los Canónigos (Roble)	D.O. Ribera Del Duero	26,50
La Planta	D.O. Ribera Del Duero	21,00
Tarsus (Crianza)	D.O. Ribera Del Duero	26,00
Pesquera (Crianza)	D.O. Ribera Del Duero	35,00
Yllera (Crianza)	Castilla Y León	19,00
3/8 Yllera (Crianza)	Castilla Y León	13,10

## ESPUMOSOS

Castillo de Perelada. Brut Reserva	20,00
Gramona Imperial. Gran Reserva. Brut	36,00
Dominio de la Vega. Valencia. Reserva Especial Brut	35,00
Moët Chandon. Brut Impérial	65,00
Perrier-Jouët. Gran Brut	70,00
Mumm Gran Cordon	64,00



	Cereales con gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Leche y derivados	Frutos secos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dioxido de azufre y sulfitos > 10 mg/L	Altramuces	Moluscos
Nuestra ensalada de la casa				X										
Ensalada de bacalao, naranja, aguacate, queso y vinagreta				X			X			X		X		
Ensalada de gambas, tartar de tomate y vinagreta de cítricos	X	X										X		
Gazpacho con su guarnición	X													
Ensaladilla de sepia y gambas con pan crujiente	X	X	X	X		X	X					X		X
Anchoas y boquerones sobre verduras asadas	X			X										
Salazones de la Marina sobre coca "de trempo", tomate, pimiento, alioli	X		X	X								X		
Tartar de salmón marinado en casa con aguacate y huevas	X			X		X				X		X		
Jamón Ibérico de cebo con tomate y tostaditas	X											X		
Sardinas a la plancha				X										
Sepia troceada a la plancha picada rústica			X			X		X						X
Pulpo con escaliva, alioli y pimentón			X				X							X
Gambas al ajillo con tomate seco y romero		X										X		
Sopa de pescado con tostas gratinadas con alioli	X	X		X					X			X		X
Fritura de pescado	X			X										X
Boquerones fritos	X			X										
Chopitos fritos	X													
Calamares a la romana	X		X											X
Buñuelos de bacalao con miel de caña y cremoso de calabaza	X			X				X			X			
Croquetas de Jamón Ibérico	X		X									X		
Coca de sobrasada de La Marina, cebolla y miel	X											X		
Coca de pisto con bonito en salazón	X			X										
Coca de berenjena asada, capellonet y alioli	X		X	X										
Coca de anchoa y pimiento a la llama	X			X										
Ostras Guillerdeau														X
Parrillada de marisco		X										X		
Almejas a la marinera	X	X							X					
Tellinas a la plancha												X		X
Gambas de Dénia mediana a la plancha		X										X		
Cigala a la plancha		X										X		
Mejillones al vapor														X
Mejillones a la marinera	X	X		X					X			X		X
Arròs a banda		X		X					X			X		X
Arroz negro con chipirones y ajos tiernos		X		X					X			X		X
Paella mixta		X		X					X			X		X
Paella de marisco		X		X					X			X		X
Paella de pollo, conejo y verdura									X					
Paella de verduras									X					
Fideuà de marisco	X	X		X					X			X		X
Fideuà de pato y setas	X								X					
Arroz en caldero de bogavante y rape		X		X					X			X		X
Arroz en caldero de almejas, rape y verduras		X		X					X			X		X
Arroz en caldero de gambas, setas y romero		X		X					X			X		X
Entrecote a la plancha														
Salsa pimenta	X					X	X				X			
Salsa queso azul	X					X	X				X			



	Cereales con gluten	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuetes	Soja	Leche y derivados	Frutos secos de cáscara	Apio	Mostaza	Sésamo	Dioxido de azufre y sulfuros > 10 mg/L	Altramuces	Moluscos
Pierna de cordero a baja temperatura y horneada al ajo y romero														
Solomillo de ternera														
Presa de cerdo Ibérico con chimichurri y puré de boniato								X						
Merluza gratinada con alioli con pisto a la miel y boniato			X	X				X	X					
Corvina con salteado de chipironcitos, ajos tiernos, tomatitos y patatas				X								X		
Lubina la espalda con ajos tostados				X										
Atún soasado con pimiento asado, quindillas verdes y romesco	X			X		X		X	X			X		
Rodaballo con salsa verde y almejas	X			X										X
Llandeta de rape con gambas, almejas y patatas	X	X		X					X					X
Tarta de calabaza y chocolate	X		X			X	X	X						
Milhojas de crema de vainilla y nata con chocolate caliente	X		X		X	X	X	X						
Tarta de queso con galleta lotus	X		X			X	X							
Brownie de chocolate con chocolate caliente y helado de turrón	X		X				X	X	X					
Tiramisú con crema de café y bizcocho al amaretto	X		X		X	X	X	X						
Crema quemada casera	X		X				X							
Flan de almendra con migas dulces, miel y sorbete de mandarina	X		X			X	X	X						
Ensalada de frutas								X						
Fresas con nata	X						X	X						
Helado variado	X		X		X	X	X	X						
Dama blanca	X		X		X	X	X	X						
Sorbete de limón						X								
Spaghetti a la boloñesa	X								X					
Tortilla francesa con patatas fritas	X		X											
Pechuga de pollo con patatas fritas	X													
Escalope de cerdo con patatas fritas	X		X											
Pan	X													
Allioli			X											
Tomate rallado														

LA EMPRESA NO SE HACE RESPONSABLE DE LA INFORMACION FACILITADA POR SUS PROVEEDORES Y QUE PONE A DISPOSICION DE SUS CLIENTES, NO PUDIENDO DESCARTAR LA PRESENCIA DE TRAZAS DE ESTOS ALERGENOS EN PLATOS QUE ELABORA.

EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA SANITARIA VIGENTE, LOS PESCADOS DE CONSUMO CRUDO SE CONGELAN A -20º C DURANTE 24 H. Y LOS COCINADOS SE CALIENTAN A 60º C EN EL NÚCLEO. R.D. 1420/2006



	Cereals with gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soy	Milk and derivatives	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulfur dioxide, sulphites > 10 mg / L	Lupins	Mollusks
Our homemade salad				X										
Cod salad, orange, avocado, cheese, dried tomatoes, sherry, honey				X			X			X		X		
Prawn salad, tomato tartare and citrus vinaigrette	X	X										X		
Gazpacho (spanish vegetable cold soup) with its garnish	X													
Cuttlefish and prawn salad with crispy bread	X	X	X	X		X	X					X		X
Cantabrian anchovy fillets, anchovies in vinegar on roasted vegetables	X			X										
Dried fish from La Marina on thin bread, tomato, roasted pepper, aioli	X		X	X								X		
Homemade marinated salmon tartare with avocado and roe	X			X		X				X		X		
Iberian cured ham with seasoned tomato and toast	X											X		
Grilled sardines				X										
Grilled cuttlefish; sliced and seasoned			X			X		X						X
Octopus with escalivada (roasted vegetables), aioli and paprika			X				X							X
Prawns in garlic sauce with sun-dried tomatoes and rosemary		X										X		
Fish soup with toast au gratin	X	X		X					X			X		X
Assorted fried fish	X			X										X
Fried anchovies	X			X										
Fried baby squid "chopitos"	X													
Batter fried squid	X		X											X
Cod fritters with cane honey and creamy pumpkin	X			X				X				X		
Iberian cured ham croquettes	X		X									X		
Coca with "sobrasada" (spicy pork sausage), roasted onion and rosemary honey	X											X		
Coca with ratatouille and salted tuna	X			X										
Coca with roasted aubergine, dried fish and alioli	X		X	X										
Coca with anchovy and roasted pepper	X			X										
Guillerdeau oysters														X
Assorted grilled seafood		X										X		
Clams fisherman's style	X	X							X					
Grilled "tellinas" (small clams-wedge Shell)												X		X
Grilled prawns from Dénia middle sized		X										X		
Grilled Norway Lobster (Dublin bay prawns)		X										X		
Steamed mussels														X
Mussels fisherman's style	X	X		X					X			X		X
Rice "a banda" (cooked in a tasty fish stock)		X		X					X			X		X
Black rice (cooked with squids in their own ink) small squids, young garlic		X		X					X			X		X
Mixed paella		X		X					X			X		X
Seafood paella		X		X					X			X		X
Chicken, rabbit and vegetable paella									X					
Vegetables paella									X					
Seafood "Fideuà" (Paella noodle)	X	X		X					X			X		X
Duck and mushroom fideuà (Paella noodle)	X								X					
Rice hot-pot with monkfish and lobster		X		X					X			X		X
Rice hot-pot with clams, monkfish and vegetables		X		X					X			X		X
Rice hot-pot with prawns and vegetables		X		X					X			X		X
Grilled entrecote steak														
pepper sauce	X					X	X				X			
blue cheese sauce	X					X	X				X			



	Cereals with gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soy	Milk and derivatives	Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulfur dioxide, sulphites > 10 mg / L	Lupins	Mollusks
Baked lamb leg at low temperature with garlic and rosemary														
Grilled beef sirloin														
Iberian pork fillet presa with chimichurri sauce and sweet potato purée								X						
Hake au gratin with aioli with ratatouille and sweet potato			X	X				X	X					
Corvine, sautéed baby squid, spring garlic, cherry tomatoes, potatoes				X								X		
Grilled sea bass with roasted garlic, dried tomato, marcona and parsley				X										
Lightly roasted tuna with roasted pepper, green chillies, romesco sauce	X			X		X		X	X			X		
Turbot in green sauce with clams	X			X										X
Monkfish llandeta with prawns, clams and potatoes	X	X		X					X					X
Pumpkin and chocolate cake	X		X			X	X	X						
Puff pastry filled with crème brûlée and cream with hot chocolate sauce	X		X		X	X	X	X						
Cheesecake with lotus cookie	X		X			X	X							
Brownie with hot chocolate, cream and vanilla ice cream	X		X				X	X	X					
Tiramisu with coffee cream and Amaretto sponge cake	X		X		X	X	X	X						
Homemade Crème brûlée	X		X				X							
Spanish almond caramel custard, sweet crumbs, honey, mandarin sorbet	X		X			X	X	X						
Fruit salad								X						
strawberry with whipped cream	X						X	X						
mixed ice cream	X		X		X	X	X	X						
Dama Blanca. Vanilla ice cream, hot chocolate, whipped cream	X		X		X	X	X	X						
Lemon sorbet						X								
Spaghetti Bolognese	X								X					
Plain omelette with french fries	X		X											
Chicken breast with french fries	X													
Pork escalope with french fries	X		X											
Bread	X													
Allioli			X											
Grated tomato														

THE COMPANY IS NOT RESPONSIBLE FOR THE INFORMATION PROVIDED BY ITS SUPPLIERS AND THAT IT MAKES AVAILABLE TO ITS CLIENTS, NOT BEING ABLE TO DISCARD THE PRESENCE OF TRACES OF THESE ALLERGENS IN DISHES THAT RESTAURANT ELABORATES

IN COMPLIANCE WITH CURRENT SANITARY REGULATIONS, RAW FISH ARE FREEZED AT -20° C FOR 24 HOURS.

COOKED ARE HEATED TO 60° C IN THE CORE. R.D. 1420/2006

jun.-24