

MARISCOS DE LONJA	½ ración	ración
gamba roja (100 gr) 🦞		18,00
quisquilla hervida (100 gr) 🦞		15,00
ostra «spécial» n°2 Gillaudeau 🦪🧪		5,00
ostra «spécial» n°4 Gillaudeau (½ docena) 🦪🧪		18,00
mejillones al vapor 🦪	7,00	12,00
mejillones al vino blanco 🦪🧪🍷	8,50	14,00
ortigas de mar (100 gr) 🦞🐟		14,00
espardeñas (llongos) (100 gr) 🦪		18,00
tellinas 🦪	10,00	20,00

PICADAS	½ ración	ración
surtido de aceitunas gourmet		3,00
jamón ibérico de bellota	14,00	28,00
lomito de presa ibérica de bellota	9,00	18,00
surtido de ibéricos de bellota (jamón, lomo, salchichón y chorizo)	12,00	24,00
cecina de vaca del Capricho de León	9,00	18,00
anchoas del Cantábrico (filete) 🐟		2,50
platillo de xistorra		9,00
tacos de salmón ahumado 🐟🐟🧪		13,50
queso de cabra gratinado con hierbas y miel de níspero 🧀		9,50
queso frito con dulce de tomate 🍷🧀		8,50
mollejas de lechazo con ajos tiernos	8,00	15,00
croquetas de jamón, pollo o chorizo (unidad) 🍷		2,80
buñuelos de bacalao (unidad) 🍷🐟🧀		2,80
la ensaladilla rusa de la taberna 🍷🐟🧪🧀		3,90
patatas bravas con alioli y salsa picante 🐟🧪		5,00

QUESOS ARTESANOS	ración
manchego tierno (oveja) 🧀🧪🐄	6,00
manchego curado (oveja) 🧀🧪🐄	7,50
pría 3 leches (vaca, oveja y cabra) 🧀🧪🐄🐑	7,50
montenebro (cabra) NUEVO 🧀🧪🐄	8,00
comté (vaca) 🧀🧪🐄	9,00
stilton (vaca) 🧀🧪🐄	9,00
saint félicien (vaca) NUEVO 🧀🧪🐄	16,00
payoyo 🧀🧪🐄 NUEVO	9,00

MONTADITOS Y TOSTAS	ración
pan de cristal con tomate y aceite 🍷	2,00
tosta «calpisa»: con queso brie fundido y nueces 🍷🧀🌰	6,00
«taberna»: lomo, cebolla, tomate y mayonesa 🍷🐟🧀	4,20
«gourmet»: lomo, pimiento verde y mayonesa 🍷🐟🧀	4,20
«Leandro»: queso fresco con anchoas y tomate 🍷🧀🐟	7,00
bikini de jamón dulce con queso y trufa negra 🍷🧀	4,50
bikini de jamón dulce con queso y trufa negra sin gluten 🍷🧀	5,50
“juanito” montadito de calamar NUEVO 🍷🦪🐟	9,00
salmón, con burrata y aguacate NUEVO 🍷🐟🥑	7,00
“pulled pork” 🍷🧀🐷 NUEVO	6,00
morcilla de cebolla 🍷	3,60
berenjena, queso y tomate 🍷🧀	3,60
jamón ibérico y tomate 🍷	7,50
salchicha 🍷	3,60
solomillo 🍷	9,00
solomillo con foie 🍷	11,00
solomillo con trufa negra 🍷	10,50
mini hamburguesa gourmet 🍷🧀🧪🍷	9,00
pepito de ternera “Angus” 🍷	10,50

*pregunte por nuestras tostas sin gluten (+1,10€) 🚫

ENSALADAS	½ ración	ración
ensalada verde (lechuga, cebolla y vinagreta de ajo) 🥗		8,00
ensalada de la huerta (lechuga, tomate, cebolla, pimiento, rabanitos, pepino, huevo duro, atún y aceitunas) 🐟🐟🧪		14,00
ensalada de tomates con ventresca y cebolla	10,00	19,00
ensalada alicantina (tomates, bonito seco, ahumados y encurtidos) 🐟🧪	17,00	24,00
ensalada variada con rúcula, parmesano y cecina 🧀🧪🍷	8,00	14,00
ensalada de alcachofa con apio NUEVO 🍷		14,00
ensalada de tomates con burrata y rúcula 🧀	12,00	24,00
ensalada de quinoa mediterránea (pepino, cebolla, queso fresco, tomate cherry, aguacate, aceitunas negras y cilantro con vinagreta de limón y aceite) 🍷		12,00

VERDURAS DE TEMPORADA	½ ración	ración
alcachofas (plancha o fritas) 🍷	6,00	11,00
alcachofas confitadas con jamón 🍷		14,00
berenjenas fritas con miel de níspero 🍷🧀	5,00	9,00
espárragos verdes a la plancha con romesco 🍷🧀🐟	6,00	11,00
verduras a la plancha	9,50	17,00
espinacas con jamón, pasas y piñones 🐟	7,00	13,00
pimientos de Padrón	5,00	9,00

HUEVOS	½ ración	ración
«San Fernando»: huevos rotos con patatas y jamón ibérico 🐟	10,00	16,00
huevos rotos con patatas 🐟	6,00	9,50
huevos rotos con patatas y foie 🐟	9,00	16,00
huevos rotos con patatas y chistorra 🐟	7,50	13,00
revuelto de gambitas, espárragos verdes y champiñones 🍷🧀🍷	9,00	16,00
tortilla de patatas 🐟	7,00	13,50
huevo a 65° con patata, setas, espárragos verdes y trufa negra 🐟🧀		18,00
huevos rotos con patatas y atún picante NUEVO 🍷🐟🧪🍷		14,00

SOPAS	ración
consomé 🍷	7,00
sopa de cebolla 🍷🧀	11,00
olla de pescadores 🍷🐟🧪	19,00

TARTAR, CARPACCIO Y CEVICHE	½ ración	ración
tartar de atún con ensalada de quinoa, wakame, wasabi y soja 🍷🐟🧪🍷	17,00	25,00
steak tartar con patatas fritas 🍷🧀🧀	16,00	25,00
carpaccio de buey NUEVO 🧀🧪🍷		18,00
ceviche de corvina 🐟🧪		20,00
ceviche de pulpo 🧪🦪		18,00
carpaccio de alcachofas con vieiras NUEVO 🦪	12,00	22,00

OTRAS ENTRADAS DEL MAR	½ ración	ración
gambita roja al ajillo 🦞	15,00	25,00
calamarcitos de la bahía de Santa Pola plancha o andaluza	10,00	20,00
sepionets a la plancha 🦪	12,00	22,00
fritura del mar 🍷🐟🧪🦪	12,00	22,00
pulpo a la gallega 🦪		17,00
cocochas de merluza al ajillo, pil pil, o rebozadas 🍷🐟	12,00	22,00
merlucitos rebozados con salsa tártara 🍷🐟🧪	9,50	19,00
vieiras con guacamole NUEVO		18,00

servicio de pan y aperitivo: 2,50 € por persona
 pregunte por nuestro pan sin gluten: 1,65 € 🚫
 precios expresados en euros
 10 % IVA incluido

PESCADOS	½ ración	ración
bacalao a la llauna con judías de Santa Pau 🍷🐟	11,00	20,00
bacalao confitado al pil-pil con rúcula y tomate seco 🐟	12,00	21,00
rape a la espalda con patatas a lo pobre 🐟🧪		30,00
tataki de atún con wakame, wasabi y soja 🍷🐟🧪🍷🍷	18,00	26,00
salmón a la plancha con salsa bearnesa de AOVE y verduras 🐟		20,00
lubina con vinagreta mediterránea y patatas de río NUEVO 🐟🧪		24,00

ARROCES
 condimentados con azafrán de La Mancha y sin ningún aditivo ni colorante, apto para celíacos.
 elaborados con la variedad de arroz bombita

	ración
a banda con gambita y calamar (seco o meloso) 🍷🐟🦪	16,50
del señoret con rape, gambita y calamar (seco o meloso) 🍷🐟🦪	20,00
negro con sepionets, gambita y verduras (seco) 🍷🐟🦪	21,00
con pulpo y verduras (meloso) 🍷🐟🦪	18,50
con pluma de cerdo ibérico y verduras (seco)	16,50
con pollo y verduras (seco)	15,50
fideuá marinera (seco) 🍷🍷🐟🦪	16,50
fideuá negra con sepionet y ajos tiernos (seco) 🍷🍷🐟🦪	15,00
arroz con setas y verduras (seco)	16,50

CARNES	½ ración	ración
entrecot de ternera raza Angus*	22,00	38,00
solomillo a la plancha con salsa de pimienta o de setas 🧀🧀	15,00	26,00
solomillo trinchado con ajetes*	15,00	26,00
solomillo con foie*	19,00	32,00
pluma de cerdo ibérico*	13,00	21,00
chuletitas de cordero lechal*		18,00
pollo al curry thai con arroz jazmín		17,00
canelones de carne y foie con bechamel y trufa negra 🍷🧀🧀	10,00	20,00
rabo de toro con patatas fritas 🧀🍷🍷		18,00

guarniciones (una a elegir):
 verduras hervidas/patatas a lo pobre 🧀/patatas fritas/
 ensalada verde 🧀/arroz blanco/pimientos de Padrón

PLATOS PARA NIÑOS (HASTA 12 AÑOS)	ración
croquetas (jamón o pollo) 🍷🧀🧀	2,80
sopa de fideos 🍷🧀🍷	7,00
tortilla francesa 🐟	2,50
huevos rotos con patatas fritas 🐟	6,00
mini hamburguesa 🧀🍷	6,00
patatas fritas	3,00
arroz a la cubana con huevo frito y salsa de tomate 🐟	6,00
rebozaditos de merluza 🍷🐟🧀	9,50
solomillo con patatas fritas	15,00

