

MARISCOS DE LONJA	½ ración	ración
gamba roja (100 gr)		18,00
quisquilla hervida (100 gr)		15,00
ostra «spécial» n°2 Gillardeau		5,00
ostra «spécial» n°4 Gillardeau (½)		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 (llogos) (100 gr)		18,00
tellinas	10,00	20,00

PICADAS	½ ración	ración
surtido de aceitunas gourmet		3,00
jamón ibérico de bellota	14,50	29,00
lomito de presa ibérica de bellota	9,00	18,00
surtido de ibéricos de bellota (jamón, lomo,	13,00	26,00
anchoas del Cantábrico (filete)		2,50
plátano 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
ouñuelos de bacalao (unidad)		2,80
la ensaladilla rusa de la taberna		3,90
patatas bravas con allioli 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 (disponibles con pan sin gluten + 1,00 €)	ración
pan de cristal con tomate y AOVE*	2,00
«calpisa»: pan de cristal 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
sobrasada con queso brie	3,60
«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

ENSALADAS	½ ración	ración
pepito de ternera «Angus»		10,50
ensalada verde (lechuga, cebolla y vinagreta)		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	10,00	19,00
ensalada alicantina (tomates, bonito seco, ahumados y encurtidos)	17,00	24,00
ensalada de tomates con burrata y rúcula	14,00	24,00
ensalada de quinoa mediterránea (pepino, cebolla, queso fresco, tomate cherry, aguacate, aceitunas)		12,00
ensalada fresca con encurtidos NUEVO		16,00
ensada de patatas con mayonesa de ají amarillo, pico de gallo y olivada NUEVO		9,00

VERDURAS DE TEMPORADA	½ ración	Ración
berenjenas fritas con miel de níspero	5,00	9,00
espárragos verdes a la plancha con verduras a la plancha	6,00	11,00
verduras a la plancha	9,50	17,00
pimientos de padrón	5,00	9,00
piparras fritas	6,00	12,00

HUEVOS	½ ración	ración
«San Fernando»: huevos rotos con patatas		10,00
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

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		18,00
ceviche de pulpo		18,00

OTRAS ENTRADAS DEL MAR	½ ración	ración
gambita roja al ajillo	15,00	25,00
calamarcitos de Santa Pola: andaluza ó plancha	10,00	20,00
sepionets a la plancha	12,00	22,00
fritura del mar	12,00	22,00
pulpo a la gallega		18,00
cocochas de merluza al ajillo, pil pil, o rebozadas	12,00	22,00
merlucitos rebozados con salsa tártara	9,50	19,00

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

solo cocinamos con *AOVE: aceite de oliva virgen extra
03/07/2018

PESCADOS	½ ración	ración
bacalao a la llauna con judías de Santa	14,00	25,00
bacalao confitado con su pil-pil, judías verdes y pétalos de tomate NUEVO	14,00	25,00
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
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

CARNES	½ ración	ración
entrecot de ternera raza Angus*	22,00	38,00
solomillo a la plancha con salsa de pimienta	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

*guarniciones (una a elegir):
verduras hervidas/patatas a lo pobre/patatas fritas/

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 rebozaditos de merluza	6,00
solomillo con patatas fritas	9,50
	15,00



pescado



crustáceos



sésamo



dióxido de azufre y sulfitos



huevos



gluten



moluscos



mostaza



cacahuets



frutos de cáscara



apio



¿? posible sin gluten



lácteos



soja



altramuces