





Entradas






















LA TABERNA DEL GOURMET

DELICATESSEN ♦ WINE-BAR











Pan de cristal con tomate y AOVE	2.70
	
La ensaladilla rusa de La Taberna	7.70
   	
Marinera (ensaladilla rusa con anchoa)	5.50
   	
Gilda de alcachofa con anchoa	5.50
 	
Anchoas del Cantábrico (filete)	3.50
 	
Croqueta de jamón ibérico (unidad)	3.50
  	
Croqueta de pollo de corral (unidad)	3.20
  	
Buñuelos de bacalao (unidad)	3.30
   	
Sardina ahumada con pan de cristal (unidad)	4.50
  	
Patatas bravas con alioli y salsa picante	8.80
	
Jamón ibérico 100% de bellota Arturo Sánchez	21.30 37.50
	
Lomito de presa ibérica de bellota	12.95 23.50
 	
Tabla de quesos artesanos	24.00
 	
Anchoas con mantequilla ecológica (6 filetes)	22.80
  	
Carpaccio de bacalao ahumado con tomate	17.50
  	
Carpaccio de buey con parmesano, rúcula y mostaza	18.90
  	
Secreto de cerdo ibérico ecológico con salsa de tomate	15.70
Platillo de chistorra	9.70
Riñones de cordero lechal a la plancha (unidad)	4.50
Mollejas de cordero lechal con ajos tiernos y espárragos	23.90
Queso de cabra gratinado con hierbas y miel de níspero	9.90
	

Queso frito con dulce de tomate	11.90
 	
Alcachofas con sepia y gambas	24.90
 	

Ensaladas

Ensalada verde (lechuga, cebolla y vinagreta de ajo)	9.60
	
Ensalada de burrata, rúcula, pera, anacardos y miel	15.90
   	
Ensalada de huerta ecológica	15.90
  	
Ensalada de tomates con ventresca y cebolla	14.90 28.50
	
Ensalada de tomates con burrata y rúcula	17,90 29,90
	
Ensalada alicantina	22.50 33.50
 	
Ensalada de quinoa negra Real mediterránea	13.90
 	
Flor de alcachofa con romesco (unidad)	6.50
 	
Berenjenas fritas con miel de níspero	8.30
 	
Pimientos de Padrón	7.70
	
Verduras al curry con arroz blanco	15.00
 	

Entradas de mar

Calamares a la romana	14.00
  	
Calamares a la andaluza	17.95
  	
Boquerones fritos	13.20
 	
Calamarcitos de Santa Pola a la plancha	14.70 29.40
	
Sepionets a la plancha	14.70 23.70
	

LA TABERNA DEL GOURMET

DELICATESSEN ♦ WINE-BAR

Gambita roja al ajillo



19.00

Rebozaditos de merluza de pintxo con salsa tártara



11.95 | 17.90

HUEVOS ECOLÓGICOS

“San Fernando” huevos con patatas y jamón ibérico



14.80

Huevos con patatas, chistorra y pimientos de Padrón



12.50

Huevos con patatas y atún picante



15.50

Tortilla de patatas



8.90

Huevo a 65° con patata, setas, espárragos verdes y trufa



18.90

ARROCES

MIN 2 PERSONAS / PRECIO POR PERSONA
Variedad Bombita . Con azafrán de La Mancha, sin
ningún aditivo ni colorante, apto para celíacos.

A Banda con gambita y calamar (seco)



22.95

A Banda con gambita y calamar (meloso)



24.95

Negro con sepionets, gambita y verduras (seco)



24.95

Atún, gambitas, ajos tiernos y verduras (meloso)



24.95

Pluma de cerdo ibérico y verduras (seco)

22.95

Pollo y verduras (seco)

22.00

Fideuá con atún, gambitas y sepia



22.50

Montaditos

“Taberna”: Lomo, cebolla, tomate y mayonesa



4.95

“Gourmet”: Lomo, pimiento verde y mayonesa



4.95

Bikini de jamón cocido con queso y trufa negra



4.95

Sobrasada con queso Brie



4.95

Salmón ahumado, con burrata y aguacate



9.75

Morcilla de cebolla



4.80

Salchicha



4.80

Berenjena, queso y tomate



4.80

Mollete de steak tartar



9.90

Solomillo



11.90

Solomillo con trufa negra



13.90

Mini hamburguesa gourmet



9.90

Pepito de ternera Angus



14.90

Mariscos De lonja

Gamba Roja (100 gr)



22.00

Ostra “Spécial” n°2 Gillardeau (unidad)



5.95

Ostra “Spécial” n°4 Gillardeau (½ docena)



28.50

Mejillones al vapor



9.90 | 14.20

Mejillones al vino blanco



10,90 | 16,20

Tellinas



10.90 | 21.90

“LA MAYORIA DE NUESTRAS FRUTAS Y VERDURAS PROVIENEN DE LA
HUERTA ECOLOGICA “TERRAMON”

DISPONEMOS DE PAN SIN GLUTEN

SERVICIO DE PAN Y APERITIVO: 2,50€ por persona

*SOLO COCINAMOS CON AOVE:

IVA incluido (10%). Precios expresados en euros (€)

Carnes

LA TABERNA DEL GOURMET

DELICATESSEN ♦ WINE-BAR

Postres

Steak tartar con patatas fritas	21.50 29.90
Solomillo a la plancha con salsa de pimienta o de setas	24.95 37.50
Solomillo trinchado con ajetes	24.95 37.50
Entrecot de ternera raza Angus	32.50 47.90
Pluma de cerdo ibérico ecológico con verduras escalibadas y patatas	24.50
Chuletitas de cordero lechal	29.90
Pollo al curry thai con arroz jazmín	17.50
Canelones de carne y foie con bechamel y trufa negra	11.20 21.70
Costilla de cerdo picante con encurtidos	22.90
Rabo de toro con patatas fritas	28.50

Pescados

Tartar de atún con ensalada de quinoa, wakame, wasabi y soja	23.95 32.90
Ceviche de corvina	22.90
Bacalao con salsa de tomate y verduras escalibadas	16.50 28.95
Lubina con bearnesa de AOVE y verduras	26.95
Tataki de atún con ensalada de quinoa, wakame, wasabi y soja	23.95 32.90
Rape a la espalda con chips de patata	32.00

"LA MAYORIA DE NUESTRAS FRUTAS Y VERDURAS PROVIENEN DE LA HUERTA ECOLOGICA "TERRAMON"

DISPONEMOS DE PAN SIN GLUTEN

SERVICIO DE PAN Y APERITIVO: 2,50€ por persona

*SOLO COCINAMOS CON AOVE:

IVA incluido (10%). Precios expresados en euros (€)

Fruta de temporada	10
Torrija casera de brioche	7.90 12.90
Nuestra tarta de queso	10.50
Mousse de chocolate 70% "pacari" origen de Ecuador con praliné	10.50
Espuma de crema catalana	9.50
Piña natural con lima	8.70
Pavloa con frutos rojos	10.00
Flan de abuela Norma	8.50
Helado de limón con AOVE arbequina	7.90
Helado de mantecado o turrón	6.90
Sorbete de frutas de temporada	6.90
Mousse blanco con fresas	9.50
Tarta de limón	10.00

Menú Tapeo

Ensadila rusa de la Taberna	36.00 p.p
Ensaladas de tomates con burrata y rúcula	
Pan de cristal artesanal con tomate y AOVE	
Bikini de jamón cocida con queso y rúcula	
Croquetas caseras	
Rebozaditos de merluza de pintxo con salsa tártara	
Flor de alcachofa con romesco	
Canelones de foie y bechamel	

Menú degustación

LA TABERNA DEL GOURMET DELICATESSEN ♦ WINE-BAR

Mejillones al vino blanco



69.00 p.p

Gambita roja al ajillo



Jamón ibérico 100% de bellota de Arturo Sánchez



Croquetas de jamón



Ensaladas de tomates con burrata y rúcula



Calamarcitos de santa pola a la plancha



Tartar de atún con ensalada de quinoa, wakame,
wasabi y soja



Solomillo trinchado con ajetes



Torrija casera de brioche con helado de mantecado

