














Para picar

LA TABERNA DEL GOURMET






DELICATESSEN ♦ WINE-BAR

Tostas









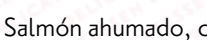
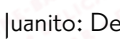

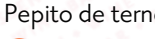




Ensaladilla rusa de La Taberna	3.90/8,50
	
Marinera (Tosta de ensaladilla con anchoa)	5,50
	
Anchoas del Cantábrico (filete)	6,00
	
Croqueta de jamón ibérico (unidad)	3,85
	
Croqueta de pollo de corral (unidad)	3,85
	
Buñuelos de bacalao (unidad)	3,50
	
Coca de mollitas con sardinilla y tomate (4 unidades)	9,50
Gilda de alcachofa con anchoa	6,50
	
Patatas bravas con allioli y salsa picante	6,00
	
Queso frito con mermelada de tomate	9,60
	
Queso de cabra gratinado con hierbas y miel de níspero	13,10
	
Chistorra	10,90
Jamón ibérico de bellota (100gr)	37.50
	
Lomito de presa ibérica (50gr)	14.25
	
Tabla de quesos artesanos	17,50
	

Sopas

Sopa de cebolla	15,90
Consomé de confit con fideos	12,90
Crema de calabaza con jengibre	12,90

Pan de cristal con tomate	2,95
	
Sardina ahumada con pan de cristal y tomate rallado	4,95
	
“Entresol” con anchoas	7,60
	
“Calpisa”: Queso brie fundido y nueces	6,80
	
Jamón ibérico de bellota con tomate y *AOVE	13,20
	

Montaditos

“Taberna”: Lomo, cebolla, tomate y mayonesa	5.50
	
“Gourmet”: Lomo, pimienta verde y mayonesa	5.50
	
Bikini de jamón cocido con queso y trufa negra	5.50
	
Bikini de jamón cocido con queso y trufa negra sin gluten	6.50
	
Berenjena, queso y tomate	5.30
	
Salchicha	5.30
	
Morcilla de cebolla	5.30
	
Sobrasada con queso de brie	5.50
	
Mollete de steak tartar	10.90
	
Salmón ahumado, con burrata y aguacate	10.75
	
Juanito: De calamar	10,45
	
Mini hamburguesa Gourmet	10,90
	
Pepito de ternera Angus	16,40
	
Solomillo	13,10
	
Solomillo con trufa negra	15,30
	
Solomillo con foie	18.70
Leandro: Queso fresco con anchoas y tomate 	8,50

HUEVOS ECOLÓGICOS

LA TABERNA DEL GOURMET

DELICATESSEN ♦ WINE-BAR

Verduras

“San Fernando” huevos con patatas y jamón ibérico	16.30
Huevos con patatas, chistorra y pimientos de Padrón	13.75
Huevos con patatas y atún picante	17.10
Pincho de tortilla de patatas	5.75
Huevo a 65° con patata, setas, espárragos verdes y trufa negra	20.80
Huevos rotos con patatas	8.50
Huevos rotos con foie	12.70

Flor de alcachofa con romesco (unidad)	7,15
Flor de alcachofa con jamón ibérico (unidad)	12,40
Flor de alcachofa con foie (unidad)	13.10
Pimientos de Padrón	8,50
Berenjenas fritas con miel de níspero	9,10
Alcachofas con sepia y gambas	27,40
Espinacas salteadas con jamón, piñones y pasas	8.80
Verduras al curry con arroz blanco	16,50

ARROCES

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

A Banda con gambita y calamar (seco)	24.95
Pluma de cerdo ibérico y verduras (seco)	22.95

Ensaladas

Ensalada verde (lechuga, cebolla y vinagreta de ajo)	10,55
Ensalada de burrata, rúcula, pera, anacardos y miel	17,50
Ensalada de huerta ecológica	17.50
Ensalada de tomates con ventresca y cebolla	16,40
Ensalada de tomates con burrata y rúcula	19.70
Ensalda alicantina (tomate, bonito seco, ahumados y encurtidos)	24,75
Ensalada de quinoa negra Real mediterránea	15,30
Ensalada de hinojo y parmesano	14.85

Tartar, carpaccio y ceviche

Steak tartar con patatas fritas	23,65
Ceviche de corvina	25.15
Carpaccio de buey con parmesano y rúcula	20,80
Carpaccio de quisquilla de Santa Pola	28.60
Tartar de atún con ensalada de quinoa, wakame, wasabi y soja	26,40

Mariscos De Ionja

Ostra “Spécial” n°2 Gillaudeau (unidad)	5.25
Ostra “Spécial” n°4 Gillaudeau (unidad)	6.55
Mejillones al vapor	10.20
Mejillones al vino blanco	12.00
Tellinas	15.50
Erizos	4.80

“LA MAYORIA DE NUESTRAS FRUTAS Y VERDURAS PROVIENEN DE LA HUERTA ECOLÓGICA “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

Canelones de carne y foie con bechamel y trufa negra 12,40 | 23,90

Pluma de cerdo ibérico ecológico con escalivada y patata 19,50

Pollo al curry thai con arroz jazmín 19,50

Solomillo trinchado con ajetes 30,90

Costilla de cerdo picante con encurtidos 25,20

Entrecot de ternera raza Angus 36.50

Pescados

Calamares a la romana 14,90

Calamares a la andaluza 19.80

Gambita roja al ajillo 21,50

Gambosi 9,90

Boquerones fritos o a la plancha 14,70

Rebozaditos de merluza con salsa tártara 13,50

Sepionets a la plancha 16.00

Calamarcitos de Santa Pola a la plancha 16,20/28,00

Bacalao confitado con verduras escalivadas y salsa de tomate 18.50/32.00

Tataki de atún con ensalada de quinoa, wakame, wasabi y soja 26.95

Torrija de la Vaquería con helado de mantecado 8,70 | 13,90

Helado de limón con *AOVE 8,70

Flan de la abuela Norma con nata 9,40

Piña natural con lima 9,60

Mousse de chocolate 70% Pacari origen Ecuador con Praliné 11,20

Nuestra tarta de queso 11,20

Pregunten por nuestros helados y sorbetes del día 7,60

Mousse de chocolate blanco con fresas 10.45

Fruta de temporada 7.90

Refrescos

AGUA FRESH 0.5 2.00

AGUA FRESH 0.75 2.90

AGUA FRESH GAS 0.5 2.10

AGUA FRESH GAS 0.75 3.10

SOLAN DE CABRAS 2.85

SAN PELLEGRINO 50 cl 3.80

COCA COLA 4.20

FANTA LIMÓN 4.20

FANTA NARANJA 350 ML 4.20

SPRITE 4.20

NESTEA LIMON 300 ML 4.20

AQUARIUS LIMÓN 4.20

AQUARIUS NARANJA 4.20

LIMONADA 1/2L 4.00

SCHEWEPES TÓNICA 3.00

BITTER KAS 3.50

CASERA 500 CL 3.50

Cervezas

LA TABERNA DEL GOURMET

DELICATESSEN ♦ WINE-BAR

Ron

	Caña	Jarra		Chupito	Copa	Combinado
PITU 1997	4,45					
LEFFE BLONDE 33 CL	4,80		BACARDI BLANCO	3,75	6,85	10,85
MAHOU CLASICA	3,35	6,90	BARCELO AÑEJO	3,75	6,85	10,85
MAHOU TOSTADA 0,0	3,15	6,85	BRUGAL AÑEJO	3,75	6,85	10,85
ALHAMBRA RVA 30 CL	4,60		CACIQUE AÑEJO SUPERIOR	2,50	6,00	7,00
CERVEZA SIN GLUTEN MAHOU	4,60		HAVANA 3 AÑOS	3,75	6,85	10,85
ESTRELLA DE GALICIA	4,60		HAVANA CLUB 7 AÑOS	4,85	8,95	12,25
ESTRELLA DE GALICIA 0.0	4,60		MATUSALEM 7 AÑOS	3,75	6,85	10,85
HEINEKEN 33 CL	3,95		SANTA TERESA	3,75	6,85	10,85
CORONITA 35 CC	4,20		ZACAPA 23	7,65	12,65	15,65
SIDRA MAGNERS 56.8 CL	5,25					

Ginebras

	Copa	Combinado	Combinado especial		Chupito	Copa	Combinado
BEEFEATER	6,85	10,85	12,65	BALLANTINES	3,75	6,85	10,85
BEEFEATER 24		11,35	13,85	CUTTY SARK	3,75	6,85	10,85
BOMBAY	6,85	10,85	12,65	J. WALKER NEGRO	5,85	9,75	12,35
BOMBAY SHAPPIRE AZUL	8,75	11,35	13,85	J. WALKER ROJO	3,75	6,85	10,85
CITADELLE GIN		11,35	13,85	J.B	3,75	6,85	10,85
G' VINE FLORAISON	9,65	12,65	14,35	JACK DANIEL'S	4,85	8,95	12,25
HENDRICK'S	12,65	9,65	12,65	JAMESON	3,75	6,85	10,85
LARIOS 12 AÑOS		11,35	13,85	WHITE LABEL	3,75	6,85	10,85
MARTIN MILLER'S	9,65	12,65	14,35	MACALLAN 12 DOUBLE CASK	6,00	12,00	
SEAGRAM'S	7,00	9,50	12,00				
TANQUERAY	7,00	8,00	9,00				
TANQUERAY TEN		10,50	11,50				
TANQUERAY FLOR DE SEVILLA		11,00	12,00				
BELVEDERE	6,85	13,65	16,85				
GIN MARE	14,35	12,35	14,35				
GIN NORDES		12,65	14,35				
CAELI MEDITERRANEA	6,85	10,85	12,65				
CAELI BLACKBERRY	6,85	10,85	12,65				
ABSOLUTE VODKA	6,85	10,85	13,65				
GIN PUERTO DE INDIAS FRESA	6,85	12,65	14,35				

Whisky

Licores

	Chupito	Copa
PACHARAN	3,00	6,00
ANIS DEL MONO DULCE	2,65	5,25
RICARD		5,00
BAILEYS	3,75	6,95
COINTREAU	3,75	6,95
GRAPPA NONINO	3,50	7,00
LICOR 43	3,00	5,00
TEQUILA J. CUERVO ESPEC. REPOSADO	3,50	7,00
LIMONCELLO VILLA MASSA	2,50	5,00
ORUJO HIERBAS BREOGAN	1,80	3,50
ORUJO BLANCO BREOGAN	1,80	3,50
CREMA DE LICOR BREOGAN	2,65	5,25
CARLOS I	5,85	9,75
LARIOS BRANDY 1866	6,00	13,00
MAGNO	2,00	4,50