

# 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
Hueva y mojama de atún extra	PSM

# 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

Huevo de atún  8.50

Mojama de atún extra  6.00

## HUEVOS ECOLÓGICOS

“San Fernando” huevos con patatas y jamón ibérico



Huevos con patatas, chistorra y pimientos de Padrón





Huevos con patatas y atún picante



Pincho de tortilla de patatas



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

Huevos rotos con patatas



Huevos rotos con foie



## 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



Pluma de cerdo ibérico y verduras

Con atún y verduras



Fideuá marinera 

## Ensaladas

Ensalada verde (lechuga, cebolla y vinagreta de ajo)



Ensalada de burrata, rúcula, pera, anacardos y miel



Ensalada de huerta ecológica





Ensalada de tomates con ventresca y cebolla



Ensalada de tomates con burrata y rúcula



Ensalada alicantina (tomate, bonito seco, ahumados y encurtidos)  



Ensalada de quinoa negra Real mediterránea

Ensalada de hinojo y parmesano

Alcachofas fritas o a la plancha 14,90

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



## 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

# 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



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

# Appetizers


# LA TABERNA DEL GOURMET

DELICATESSEN ♦ WINE-BAR

# Toasts

Russian salad from La Taberna	3,90/8,50	
Marinera (Salad toast with anchovy)	5,50	
Cantabrian anchovies (fillet)	6,00	
Iberian ham croquette (unit)	3,85	
Free-range chicken croquette (unit)	3,85	
Cod fritters (unit)	3,50	
Coca de mollitas with sardinilla and tomato (4 units)	9,50	
Artichoke Gilda with anchovy	6,50	
Bravas potatoes with allioli and spicy sauce	6,00	
Fried cheese with tomato jam	9,60	
Gratin goat cheese with herbs and loquat honey	13,10	
Chistorra	10,90	
Iberian acorn-fed ham (100gr)	37,50	
Iberian pork tenderloin (50gr)	14,25	
Artisan cheese board	17,50	
Roe and extra dry-Cured Tuna	PM	

# Soups

Pumpkin cream with ginger	12,90	
consommé with noodles	12,90	
Onion soup	15,90	

Crystal bread with tomato	2,95	
Smoked sardine with crystal bread and grated tomato	4,95	
“Entresol” with anchovy	7,60	
“Calpisa”: crystal bread with brie cheese & nuts	6,80	
Acorn-fed iberian cured ham with tomato & EVOO*	13,20	
















## Montaditos

Aubergine, cheese & tomato	5,30	
Fresh pork sausage	5,30	
Onion black pudding	5,30	
“Sobrasada”: majorcan sausage with cheese	5,50	
“Taberna”: pork loin, tomato, onion & mayonnaise	5,50	
“Gourmet”: pork loin, green peppers & mayonnaise	5,50	
“Bikini”: cooked «Imperial» ham & cheese with black truffle	5,50	
“Bikini”cooked Imperial ham & cheese with black truffle gluten-free	6,50	
“Leandro”: Fresh Goats Cheese with Anchovies & Tomato	8,50	
Salmon with “Burrata” Cheese & Avocado	10,75	
“Juanito”: Squid with “Ali-Oli”	10,45	
Small gourmet hamburger	10,90	
Steak tartar	10,90	
Pepito: Angus veal	16,40	
Fillet steak	13,10	
Fillet steak with black truffle	15,30	

Tuna roe  8.50







Dry-cured tuna loin  6.00

## Organics Eggs















- Potato omelette slice 5,75
-  Fried eggs with potatoes 8,50
-  Fried eggs with potatoes, chistorra & Padrón peppers 13,75
-   "San Fernando" fried eggs with potatoes & iberian ham 16,30
-    Fried eggs with potatoes & spicy tuna 17,10
-      Fried eggs with foie 12,70
-  65°C egg with truffle mashed potatoes, mushrooms, green asparagus & black truffle   20,80

## Paella

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" with prawns & squid 24,95
-   
- Paella with vegetables & iberian pork 22,95
- With tuna and vegetables 22,95
- 
- Seafood "Fideuá" 22,50
-  

## Salads

- Green salad (lettuce, onion and garlic vinaigrette) 10,55
- 
- Burrata, arugula, pear, cashews and honey salad 17,50
-    
- Organic garden salad 17,50
-   
- Tomato salad with belly and onion 16,40
- 
- Tomato salad with burrata and arugula 19,70
- 
- Alicante salad (tomato, dried bonito, smoked and pickled) 24,75
-  
- Royal Mediterranean black quinoa salad 15,30
-  
- Fennel and Parmesan Salad 14,85












# LA TABERNA DEL GOURMET

DELICATESSEN • WINE-BAR












## Vegetables

- Grilled or fried artichoke 14,90
- Artichoke flower with romesco sauce (each) 7,15
-  
- Artichoke flower with Iberian ham (each) 12,40
- 
- Artichoke flower with foie gras (each) 13,10
- Padrón peppers 8,50
- Fried aubergines with loquat honey 9,10
- 
- Artichokes with cuttlefish and prawns 27,40
-  
- Sautéed spinach with ham, pine nuts and raisins 8,80
- Vegetables in curry sauce with white rice 16,50
-  

## Tartar, carpaccio & ceviche

- Steak tartar with french fries 23,65
- 
- Sea bass ceviche 25,15
- Beef carpaccio with parmesan and arugula 20,80
-   
- Santa Pola shrimp carpaccio 28,60
- 
- Tuna tartare with quinoa salad, wakame, wasabi & soy sauce 26,40
-      

## Seafood

- "Spécial" Oyster n°2 Gillardeau (each) 5,25
-  
- "Spécial" Oyster n°4 Gillardeau (each) 6,55
-  
- Steamed mussels 10,20
-  
- Mussels in white wine 12,00
-   
- Wedge clams 15,50
- 
- Sea urchins  4,80

# Meats

# LA TABERNA DEL GOURMET

DELICATESSEN ♦ WINE-BAR

# Dessert

Meat and foie cannelloni with béchamel and black truffle 12,40 | 23,90



“Pluma” with roasted vegetables and potatoes 19,50



Thai chicken curry with jasmine rice 19,50



Sliced tenderloin with spring garlic 30,90

Spicy pork ribs with pickles 25,20

Angus beef ribeye 36.50

# Fish

Roman-style calamari 14,90



Andalusian-style calamari 19.80



Red shrimp with garlic 21,50



Gambosi (small prawns) 9,90



Fried or grilled anchovies 14,70



Breaded hake with tartar sauce 13,50



Grilled baby cuttlefish 16.00



Grilled baby squid from Santa Pola 16,20/28,00



Confit cod with roasted vegetables and tomato sauce 18.50/32.00



Tuna tataki with quinoa salad, wakame, wasabi & soy sauce 26.95



Brioche French toast with ice cream 8,70 | 13,90



Lemon ice cream with extra virgin olive oil 8,70



Grandma Norma's flan with cream 9,40



Fresh pineapple with lime 9,60

70% Pacari Ecuadorian chocolate mousse with praline 11,20



Our cheesecake 11,20



Ask about our daily ice creams and sorbets 7,60

White chocolate mousse with strawberries 10.45



Seasonal fruit 7.90

# Soft drinks

WATER FRESH 0.5 2.00

WATER FRESH 0.75 2.90

WATER FRESH GAS 0.5 2.10

WATER FRESH GAS 0.75 3.10

SOLAN DE CABRAS 2.85

SAN PELLEGRINO 50 cl 3.80

COCA COLA 4.20

FANTA LEMOM 4.20

FANTA ORANGE 350 ML 4.20

SPRITE 4.20

NESTEA LEMON 300 ML 4.20

AQUARIUS LEMÓN 4.20

AQUARIUS ORANGE 4.20

LEMONADE 1/2L 4.00

SCHEWEPES TONICA 3.00

BITTER KAS 3.50

CASERA 500 CL 3.50

# Beers

# 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					

# Gins

	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 FLORAISSON	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

# Liqueurs

	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