





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 salteadas 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 negra



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 ecológico 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

Flauta de cristal con jamón ibérico de bellota



12,95

Pepito de ternera de Angus en flauta de cristal



15,90

Mariscos de lonja

Gamba Roja (100 gr)



22.00

Ostra “Spécial” n°2 Gillaudeau (unidad)



5.95

Ostra “Spécial” n°4 Gillaudeau (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 ecológico 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
Carrillera de Angus con puré de patatas	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 MAYORÍA 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 (€)

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
Ensaladilla rusa de la Taberna	36.00 p.p
Ensaladas de tomates con burrata y rúcula	
Jamón ibérico cocido 100% Bellota ecológico	
Pan de cristal artesanal con tomate y AOVE	
Bikini de jamón cocido con queso y trufa	
Croquetas caseras	
Rebozaditos de merluza de pintxo con salsa tártara	
Flor de alcachofa con romesco	
Canelones de carne, foie y bechamel	

Menú Tapeo

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



Pan de cristal artesanal con tomate y AOVE



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 nata



STARTERS

LA TABERNA DEL GOURMET

DELICATESSEN ♦ WINE-BAR

Crystal bread with tomato and EVOO	2.70	
La Taberna's Russian salad	7.70	  
Marinera (Russian salad with anchovy)	5.50	  
Artichoke Gilda with anchovy	5.50	 
Cantabrian anchovies (fillet)	3.50	 
Iberian ham croquette (unit)	3.50	  
Free-range chicken croquette (unit)	3.20	  
Cod fritters (unit)	3.30	   
Smoked sardine with crystal bread (unit)	4.50	  
“Bravas” potatoes with aioli and spicy sauce	8.80	
100% acorn-fed Iberian ham Arturo Sánchez	21.30 37.50	
Acorn-fed Iberian shoulder loin	12.95 23.50	 
Artisan cheese board	24.00	 
Anchovies with organic butter (6 fillets)	22.80	  
Smoked cod carpaccio with tomato	17.50	  
Beef carpaccio with parmesan, arugula and mustard	18.90	  
Organic Iberian pork secreto with tomato sauce	15.70	
Chistorra sausage dish	9.70	
Grilled lamb kidneys (unit)	4.50	
Lamb sweetbreads with green garlic and asparagus	23.90	
Grilled goat cheese with herbs and loquat honey	9.90	

Fried cheese with tomato jam 2.70



Artichokes sautéed with cuttlefish and shrimp 7.70



Salads

Green salad (lettuce, onion & garlic vinaigrette) 9.60



Burrata salad with arugula, pear, cashew nuts and honey 15.90



Garden salad 15.90



Tomato salad with tuna belly & onion 14.90 | 28.50



Tomato salad with burrata cheese & rocket 17,90 | 29,90



Alicantina salad 22.50 | 33.50



Mediterranean Royal Black Quinoa salad 13.90



Artichoke flower with romesco sauce (each) 6.50



Fried eggplant with loquat honey 8.30



Padrón peppers 7.70



Vegetable curry with white rice 15.00



STRAIGHT FROM THE SEA

Roman style fried squid 14.00



Fried squid 17.95



Fried anchovies 13.20



Grilled santa pola baby squid 14.70 | 29.40



Grilled baby cuttlefish 14.70 | 23.70



Garlic red prawns 19.00



Hake in tempura with tartar sauce 11.95 | 17.90








ORGANICS

EGGS





LA TABERNA DEL GOURMET

DELICATESSEN ♦ WINE-BAR








“San Fernando” fried eggs with potatoes & iberian ham	14.80
	
Fried eggs with potatoes, chistorra & Padrón peppers	12.50
	
Fried eggs with potatoes & spicy tuna	15.50
	
Spanish potato omelette	8.90
	
65°egg with potato, mushroom, green asparagus & black truffle	18.90
	


PAELLA

MIN 2 PEOPLE / PRICE PER PERSON
Bombita variety. With saffron from La Mancha, without any additives or coloring, suitable for celiacs

“A banda” with prawns & squid (dry)	22.95
	
“A banda” with prawns & squid (creamy)	24.95
	
Black rice with cuttlefish, prawns & vegetables (dry)	24.95
	
Paella of tuna, prawns, young garlic & vegetables (creamy)	24.95
	
Paella with vegetables & iberian pork (dry)	22.95
Paella with organic chicken & vegetables (dry)	22.00
“Fideuá” with tuna, prawns and cuttlefish	22.50

Montaditos





“Taberna”: pork loin, tomato, onion & mayonnaise	4.95
	
“Gourmet”: pork loin, green peppers & mayonnaise	4.95
	
“Bikini”: cooked «Imperial» ham & cheese with black truffle	4.95
	
“Sobrasada”: majorcan sausage with cheese	4.95
	
Smoked salmon with burrata cheese & avocado	9.75
	
Onion black pudding	4.80
	
Sausage	4.80
Aubergine, cheese & tomato	4.80
	

Steak tartar	9.90
	
Fillet steak	11.90
	
Fillet steak with black truffle	13.90
	
Mini gourmet hamburger	9.90
	
Pepito: Angus veal	14.90
	
Crystal bread with acorn-fed Iberian ham	12,95
	
“Pepito” angus veal on a crystal bread	15.90
	


SEAFOOD

Local red prawns (100 gr)	22.00
	
Oysters n°2 Gillardeau (each)	5.95
	
Oysters n°4 Gillardeau (6 units)	28.50
	
Steamed mussels	9.90 14.20
	
Mussels in white wine sauce	10,90 16,20
	
Baby clams	10.90 21.90
	







Meats

Steak tartar with french fries	21.50 29.90
	
Grilled fillet steak with green pepper or mushroom sauce	24.95 37.50
	
Grilled fillet steak with spring garlic	24.95 37.50
Angus veal entrecôte	32.50 47.90
Organic iberian pork “Pluma” sliced with oven	24.50
baked vegetables and potatoes	29.90
Suckling lamb chops	17.50
Thai chicken curry with jasmine rice	11.20 21.70
	
Meat cannelloni with foie gras, bechamel sauce & black truffle	22.90
	


Spicy pork ribs with homemade pickles 22.90




Angus beef cheek with mashed potatoes  28.50







Fish


Tuna tartar with quinoa salad, wakame, wasabi & soy sauce 23.95 | 32.90
     

Sea bass ceviche 22.90
  

Cod with tomatoe sauce and oven baked vegetables 16.50 | 28.95



Sea bas with Bearnaise sauce and organic vegetables 26.95
  


Tuna tataki with quinoa salad, wakame, wasabi & soy sauce 23.95 | 32.90
     


Monkfish with extra virgin olive oil and garlic sauce with chips  32.00




“Tapeo” Menu

Taberna’s potato salad 36.00 p.p
   



Tomato salad with burrata cheese and arugula 




Cooked iberian ham 100% acorn-fed organic 





Crystal bread with tomato and EVOO 

Bikini: cooked ham and cheese with black truffle   

Homemade croquettes   

Hake in tempura with tartar sauce  

Artichoke flower with romesco sauce   




Meat and foie cannelloni with béchamel    

BREAD AND APPETIZER SERVICE: 2,50€




***WE ONLY COOK WITH EVOO:**

VAT included (10%). Prices expressed in euros (€)

Seasonal fruit 10

Homemade brioche French toast 7.90 | 12.90
  

Our cheesecake 10.50
   

70% “Pacari” Ecuadorian chocolate mousse with praline 10.50
  

Catalan cream foam 9.50
 

Fresh pineapple with lime 8.70


Pavlova with red fruits 10.00
 

Grandma Norma’s flan 8.50
 

Lemon ice cream with Arbequina EVOO 7.90
 

Vanilla or nougat ice cream 6.90


Seasonal fruit sorbet 6.90


White mousse with strawberries 9.50
 


Lemon cake 10.00
 

Tasting menu


Mussels in white wine sauce 69.00 p.p
  

Garlic red prawns  







Acorn-fed Iberian ham “Arturo Sánchez” 



Crytal bread with tomato and EVOO 

Ham croquettes   

Tomato salad with burrata and arugula 

Grilled Santa Pola baby squid  

Tuna tartare with quinoa salad, wakame, wasabi, and soy sauce      

Grilled fillet steak with spring garlic  














































Homemade brioche French toast with ice cream   

Tapas

LA TABERNA DEL GOURMET

DELICATESSEN ♦ WINE-BAR

SALADES ET LÉGUMES

Pain cristal a la tomate et huile d'Olive extra vierge 	2.70
La salade Russe de la Taberna    	7.70
"Marinera" (Toast avec salade ruse et anchois)    	5.50
"Gilda" d'artichaut avec anchois en salaison et olive  	5.50
Filet d'anchois du Cantabrique  	3.50
Croquette de jambon Ibérique (unité)   	3.50
Croquette de poulet (unité)   	3.20
Beignets de morue (unité)   	3.30
Sardine fumée avec pain à la tomate (unité)   	4.50
Bravas: Pommes de terre avec aioli et sauce piquante 	8.80
Jambon Ibérique 100% de gland Arturo Sánchez 	21.30 37.50
Loin Ibérique de gland  	12.95 23.50
Plateau de fromages  	24.00
Anchois au beurre bio (6 filets)   	22.80
Carpaccio de morue fumé et tomates   	17.50
Carpaccio de boeuf avec parmesan, roquette et moutarde   	18.90
Secret de porc Ibérique bio à la sauce tomate	15.70
Chorizo grillé	9.70
Rognons d'Agneau de lait grillés (unité)	4.50
Ris d'agneau de lait à l'ail tendre et asperges	23.90
Fromage de chèvre chaud avec miel et thym 	9.90
Fromage de chèvre frit avec sa confiture de tomates  	2.70
Artichauts sautés avec sèche et crevettes  	7.70

Salade verte (laitue, oignon et vinaigrette a l'ail) 	9.60
Salade avec burrata, roquette, poire, noix de cajou et miel    	15.90
Salade de saison   	15.90
Salade de tomates avec thon et oignons 	14.90 28.50
Salade de tomates avec burrata et roquette 	17,90 29,90
Salade Alicantine  	22.50 33.50
Salade de quinoa noire Méditerranéenne  	13.90
Coeur d'artichaut avec sauce Romesco (unité)  	6.50
Aubergines frites au miel  	8.30
Petits poivrons verts frites "Padrón" 	7.70
Légumes au curry avec riz blanc  	15.00
ENTREES DE LA MER	
Calmar à la romaine  	14.00
Calamar frites  	17.95
Anchois frites  	13.20
Calamar de la baie de Santa Pola grillés 	14.70 29.40
Petites seiches grillées 	14.70 23.70
Crevettes rouges à l'ail  	19.00
Petits morceaux de merlan en tempura sauce tartare    	11.95 17.90

OEUFS BIO

“San Fernando” oeufs au plat avec jambon Ibérique et pommes de terre



Oeufs au plat aux pommes de terre, chorizo et petits poivrons verts



Oeufs au plat aux pommes de terre et thon épicé



Tortilla espagnole avec pommes de terre et oignons



Oeuf cuit à 65° avec champignons, asperges vertes, émulsion de pommes de terre et truffe



Paella

MIN 2 PERSONNES / PRIX PAR PERSONNE
Variété Bombita. Au safran de La Manche, sans aucun additif ni colorant, adapté aux coeliaques

A Banda aux crevettes et calamar (sec)



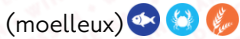
A Banda aux crevettes et calamar (moelleux)



Paella à l'encre de seiche et légumes (sec)



Paella au thon, crevettes, tendre ail et légumes (moelleux)



Paella au porc Ibérique et légumes (sec)

Paella au poulet bio et légumes (sec)

Fideuá au thon (pâtes), crevettes et seiche

Montaditos

Taberna: longe de porc, tomate, oignon et mayonnaise



Gourmet: longe de porc, poivrons verts et mayonnaise



Bikini: jambon cuit «Impérial» et fromage à la truffe noire



Sobrasada: saucisse majorquine avec fromage



Saumon fumé avec burrata et avocat



Boudin noir à l'oignon



Saucisse

LA TABERNA DEL GOURMET DELICATESSEN ♦ WINE-BAR

Aubergine, fromage et tomate



Tartare de boeuf



Filet de boeuf



Filet de boeuf à la truffe noire



Mini hamburger gourmet



Pepito : veau Angus



Baguette de cristal avec jambon ibérique de bellota



“Pepito” de veau Angus dans une baguette de cristal



Crevettes rouges locales (100 gr)



Huîtres n°2 Gillardeau (chaque)



Huîtres n°4 Gillardeau (6 unités)



Moules à la vapeur



Moules à la sauce au vin blanc



Petites palourdes



Steak tartare avec frites



Filet de boeuf grillé avec sauce au poivre vert ou aux champignons



Filet de boeuf grillé à l'ail nouveau

Entrecôte de veau Angus

“Pluma” de porc ibérique bio tranchée avec légumes et pommes de terre au four

Côtelettes d'agneau de lait



Curry de poulet bio thaï avec riz jasmin

Cannellonis de viande avec foie gras, sauce béchamel et truffe noire



4.80

9.90

11.90

13.90

9.90

14.90

12,95

15,90

Fruits de mer

22.00

5.95

28.50

9.90 | 14.20

10,90 | 16,20

10.90 | 21.90

Viandes

21.50 | 29.90

24.95 | 37.50

24.95 | 37.50

32.50 | 47.90

24.50

29.90

17.50

11.20 | 21.70

22.90

Spicy pork ribs with homemade pickles 22.90

Joue de bœuf Angus avec purée de pommes de terre 28.50

Poissons

Tartare de thon avec salade de quinoa, wakame, wasabi et sauce soja 23.95 | 32.90

Ceviche de bar 22.90

Cabillaud avec sauce tomate et légumes au four 16.50 | 28.95

Bar avec sauce béarnaise et légumes biologiques 26.95

Tataki de thon avec salade de quinoa, wakame, wasabi et sauce soja 23.95 | 32.90

Lotte avec huile d'olive extra vierge et sauce à l'ail avec frites 32.00

Menu "Tapeo"

Salade russe de la Taverne 36.00 p.p

Salade de tomates avec burrata et roquette

Jambon ibérique cuit 100% bellota écologique

Pain de cristal artisanal avec tomate et AOVE

Bikini de jambon cuit et fromage avec roquette

Croquettes maison

Merlu de pintxo pané avec sauce tartare

Fleur d'artichaut avec sauce romesco

Cannellonis de foie et béchamel

Fruits de saison 10

Pain perdu maison à la brioche 7.90 | 12.90

Notre cheesecake 10.50

Mousse au chocolat équatorien 70% "Pacari" avec praliné 10.50

Espuma de crème catalane 9.50

Ananas frais avec citron vert 8.70

Pavlova aux fruits rouges 10.00

Flan de grand-mère Norma 8.50

Glau citron avec huile d'olive vierge extra Arbequina 7.90

Glace à la vanille ou au nougat 6.90

Sorbet aux fruits de saison 6.90

Mousse blanche avec fraises 9.50

Gâteau au citron 10.00

Menu degustation

Moules au vin blanc 69.00 p.p

Crevettes rouges à l'ail

Jambon ibérique 100% bellota d'Arturo Sánchez

Pain de cristal artisanal avec tomate et AOVE

Croquettes de jambon

Salade de tomates avec burrata et roquette

Bébés calamars grillés de Santa Pola

Tartare de thon avec salade de quinoa, wakame, wasabi et soja

Filet mignon tranché avec ail nouveau

Pain perdu maison à la brioche avec glace