

LA TABERNA DEL GOURMET

DELICATESSEN • WINE-BAR

PREGUNTEN POR LAS SUGERENCIAS DEL DÍA

MARISCOS DE LONJA

	½ RACIÓN	RACIÓN
Gamba Roja (100 gr) 2		18,00
Ostra "Spécial" nº2 Gillardeau (unidad) 12, 13		5,00
Ostra "Spécial" nº4 Gillardeau (½ docena) 12, 13		21,00
Mejillones al Vapor 2	7,00	12,00
Mejillones al Vino Blanco 2, 7, 12	8,50	14,00

ENTRADAS

	½ RACIÓN	RACIÓN
La Ensaladilla Rusa de La Taberna 2, 12, 3, 4, 12		6,00
Croquetas de Jamón, Pollo o Chorizo (unidad) 1, 3, 7		2,80
Buñuelos de Bacalao (unidad) 1, 3, 4, 7		2,80
Patatas Bravas con Allioli y Salsa Picante 3, 12		7,50
Jamón Ibérico de Bellota	15,00	30,00
Lomito de Presa Ibérica de Bellota	10,00	20,00
Surtido de Ibéricos de Bellota (Jamón, Lomo, Salchichón y Chorizo)	15,00	30,00
Tabla de Quesos Artesanos 7		15,00
Carpaccio de Bacalao ahumado con Tomate 3, 4		17,00
Carpaccio de Buey con Parmesano y Rúcula 7, 10		18,00
Anchoas del Cantábrico (filete) 4		2,50
Platillo de Chistorra		9,00
Queso de Cabra Gratinado con Hierbas y Miel de Níspero 7		9,50
Queso Frito con Dulce de Tomate 1, 7		8,50
Riñones de Cordero Lechal (Plancha o al Jerez) (unidad)		4,20
Gilda de alcachofa con Anchoa 4 NUEVO		5,00
Alcachofas con Jamón 1		16,00
Alcachofas con Sepia y Gambas 2, 13 NUEVO		22,00

OTRAS ENTRADAS DEL MAR

Calamarcitos de Santa Pola (andaluza 1, 13) (plancha 13)	13,00	20,00
Sepionets a la Plancha 13	12,00	22,00
Gambita Roja al Ajillo 2	20,00	30,00
Rebozaditos de Merluza con Salsa Tártara 1, 4, 12	10,00	15,00

MONTADITOS Y TOSTAS

(Disponibles con pan sin gluten + 1,00 €)

Pan de Cristal con Tomate y aceite AOVE* 1		2,00
"Calpisa": Pan de Cristal con Queso Brie fundido y Nueces 1, 7, 8		6,00
"Taberna": Lomo, Cebolla, Tomate y Mayonesa 1, 3, 7, 12		4,20
"Gourmet": Lomo, Pimiento Verde y Mayonesa 1, 3, 7, 12		4,20
Bikini de Jamón cocido con Queso y Trufa Negra 1, 7		4,50
Sobrasada con Queso Brie 1, 7		4,00
Salmón ahumado, con Burrata y Aguacate 1, 4, 7 NUEVO		9,00
Morcilla de Cebolla 1, 7		4,00
Salchicha 1, 7		4,00
Berenjena, Queso y Tomate 1, 7		4,00
Mollete de Steak Tartar 1, 3, 7, 10, 12		9,50
Solomillo 1, 7		9,50
Solomillo con Foie 1, 7		14,00
Solomillo con Trufa Negra 1, 7		12,00
Mini Hamburguesa Gourmet 1, 3, 7, 9, 10, 12		9,00
Pepito de Ternera "Angus" 1, 7		12,00

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada Verde (Lechuga, Cebolla y Vinagreta de Ajo) 12		9,00
Ensalada de Burrata, Rúcula, Pera, Anacardos y Miel 5, 7 NUEVO		15,00
Ensalada de la Huerta (Lechuga, Tomate, Cebolla, Pimiento, Rabanito, Pepino, Huevo Duro, Atún y Aceituna) 3, 4, 12		14,00
Ensalada de Tomates con Ventresca y Cebolla 4	14,00	26,00
Ensalada de Tomates con Burrata y Rúcula 7	17,00	28,00
Ensalada Alicantina (Tomates, Bonito Seco, Ahumados y Encurtidos) 4, 12	19,00	28,00
Ensalada de Quinoa Negra Real Mediterránea (Pepino, Cebolla, Queso Fresco, Tomate Cherry, Pimiento, Aguacate, Aceituna Negra y Cilantro con Vinagreta de Limón y AOVE*) 7		15,00

Berenjenas Fritas con Miel de Níspero 1, 7		5,00
Verduras a la plancha		11,00
Pimientos de Padrón 2, 12, 3, 4, 7, 12, 13		5,00
Flor de Alcachofa (unidad) NUEVO		4,00
Flor de Alcachofa con Foie (unidad) NUEVO		10,00

HUEVOS

"San Fernando" Huevos Rotos con Patatas y Jamón Ibérico 3		10,00
Huevos Rotos con Patatas 3		6,00
Huevos Rotos con Patatas, Chistorra y Pimientos de Padrón 3		9,00
Huevos Rotos con Patatas y Atún Picante 1, 3, 4, 6, 11 NUEVO		14,00
Tortilla de Patatas 3		7,00
Huevo a 65° con Patata, Setas, Espárragos Verdes y Trufa Negra 3, 7		18,00

PESCADOS

	½ RACIÓN	RACIÓN
Tartar de Atún con Ensalada de Quinoa, Wakame, Wasabi y Soja 2, 12, 3, 4, 6, 11, 12	20,00	29,00
Ceviche de Corvina 4, 9		18,00
Bacalao a la Llauna con Judías de Santa Pau 1, 4	14,00	25,00
Lubina con Bearnesa de AOVE y Verduras 4, 12 NUEVO		24,00
Tataki de Atún con Ensalada de Quinoa, Wakame, Wasabi y Soja 2, 12, 3, 4, 6, 11, 12	20,00	29,00

ARROCES

Condimentados con azafrán de La Mancha y sin ningún aditivo ni colorante, apto para celíacos. Elaborados con la variedad de arroz bamba.

A Banda con Gambita y Calamar (seco) 2, 4, 13		18,00
A Banda con Gambita y Calamar (meloso) 2, 4, 13		20,00
Negro con Sepionets, Gambita y Verduras (seco) 2, 4, 13		22,00
Pluma de Cerdo Ibérico y Verduras (seco)		17,00
Pollo y Verduras (seco)		17,00
Fideuá Marinera (seco) 1, 2, 4, 13		19,00

CARNES

	½ RACIÓN	RACIÓN
Steak Tartar con Patatas Fritas 2, 12, 3, 10, 12	17,00	25,00
Solomillo a la Plancha con Salsa de Pimienta o de Setas * 7	16,00	28,00
Solomillo Trinchado con Ajetes *	16,00	28,00
Solomillo con Foie *	20,00	35,00
Entrecot de Ternera Raza Angus *	25,00	40,00
Pluma de Cerdo Ibérico Ecológico con Ajetes *		22,00
Chuletitas de Cordero Lechal *		22,00
Pollo al Curry Thai con Arroz Jazmín 1, 7		17,00
Canelones de Carne y Foie con Bechamel y Trufa Negra 1, 3, 7, 12	10,00	20,00
Costilla de Cerdo Picante con Encurtidos 1, 6, 9, 11, 12 NUEVO		22,00

*GUARNICIÓN a elegir una:

Verduras Hervidas / Patatas a lo Pobre 12 / Patatas Fritas /

Ensalada Verde 12 / Arroz Blanco / Pimientos de Padrón

PLATOS PARA NIÑOS

Croquetas (jamón o pollo) 1, 3, 7		2,80
Sopa de Fideos 1, 3, 9		7,00
Tortilla Francesa 3		2,50
Huevos Rotos con Patatas Fritas 3		6,00
Mini Hamburguesa 1		6,00
Patatas Fritas 2, 12		3,00
Arroz a la Cubana con Huevo Frito y Salsa de Tomate 3		6,00
Rebozaditos de Merluza 1, 4, 12		10,00
Solomillo con Patatas Fritas 2, 12		16,00

POSTRES CASEROS

Torrija casera de Brioche con Helado de Mantecado 1, 3, 7	7,00/12,00
Nuestra Tarta de Queso 1, 7, 8	10,00
Mousse de Chocolate blanco con Fresas 3, 7	9,00
Mousse de Chocolate 70% "Pacari" origen Ecuador con Praline 2, 12, 3, 7, 8	10,00
Piña Natural con Lima	8,00
Helado de Limón con Aceite de Oliva Virgen Extra Arbequina 3	7,00
Helado de Torta de Turrón imperial, Mantecado o Nata 3, 7	6,00
Sorbete de Frutas de temporada	6,00
Surtido de Postres 1, 3, 7, 8	15,00

MENÚ TAPEO 29€/PERSONA (MÍNIMO 2)

Ensaladilla Rusa de La Taberna
Surtido de Ibéricos
Pan de cristal con Tomate
Ensalada de Tomates con Burrata y Rúcula
Croquetas Caseras
Rebozaditos de Merluza de pintxo con salsa Tártara
Flor de Alcachofa
Huevos rotos con Patatas, Chistorra y Pimientos de Padrón
Solomillo de Cerdo Ibérico Ecológico trinchado con Ajetes

ALÉRGICOS

1 - Gluten	6 - Soja	11 - Sésamo
2 - Crustáceos	7 - Lácteos	12 - Dióxido de Azufre y Sulfitos
3 - Huevos	8 - Frutos de Cáscara	13 - Moluscos
4 - Pescado	9 - Apio	14 - Altramucos
5 - Cacahuetes	10 - Mostaza	¿1? - Posible sin Gluten

Esta numeración se corresponde con el anexo del Reglamento 1169 / 2011

Solo cocinamos con *AOVE: Aceite de Oliva Virgen Extra

Servicio de pan y aperitivo: 2,50 € por persona

Pregunten por nuestro pan sin gluten