



Carta



Aperitivos

Starters & Appetizers

- Jamón Ibérico 17,00€
Cured iberian ham
-  Queso curado de oveja 15,00€
Sheep's mature cheese
-  Jamón ibérico y queso curado 19,00€
Cured iberian ham & sheep's mature cheese
-  Salmón fresco marinado 15,00€
Marinated salmon
-  Sepia de la bahía a la plancha 18,00€
Grilled bay cuttlefish
-   Calamar nacional a la andaluza 18,00€
Fried squids
-  Gamba roja a la plancha (6ud.). S/M
Grilled red prawns (6 ut.)
-   Gamba roja y gulas al ajillo 15,00€
Red prawns & baby eel in garlic spicy sauce
-   Pan tostado con tomaca y ali-oli 6,00€
(6 rebanadas)
Toast bread with tomato & garlic mayonnaise
-   Espaguetis con tomate y atún 8,00€
Spaguetti in tomatoe sauce & tuna
-  Tortilla al gusto 7,00€
Omelette made to order

Ensaladas

Salads

-  Mixta 8,00€
(lechuga, tomate, cebolla, maíz, atún, zanahorias y aceitunas)

Mixed salad

(lettuce, tomato, onion, corn, tuna, carrots and olives)

-   Especial 10,00€
(mixta, huevo, espárragos y pimiento)

Special salad

(mixed salad with egg, asparagus & bell pepper)

-  Ahumados 10,00€
(mixta, salmón, palometa y bacalao)

Smoked salad (mixed salad, salmon, halibut & cod)

-    Mixta con queso de cabra y nueces
a la vinagreta de miel 12,00€

Mixed salad with goat cheese

and walnuts salad in honey vinaigrette



Arroces

(mínimo 2 personas, precio por cubierto)

Paellas (spanish rice dishes)

minimum for 2 persons, prices per person

  	Paella alicantina	12,00€
	<i>Paella alicantina</i>	
  	Paella de marisco y pescado	14,00€
	<i>Seafood & fish paella</i>	
	Arroz a banda	12,00€
	<i>Rice a banda (in fish broth)</i>	
	Arroz huertano (según temporada)	12,00€
	<i>Vegetables paella</i>	
 	Arroz del señoret	14,00€
	<i>Rice a banda (with seafood)</i>	
 	Arroz negret con pulpo	14,00€
	<i>Black rice with octopus</i>	
 	Fideuá marinera	14,00€
	<i>Fideuá (thick pasta) à la marinère</i>	

Pescados Fish

-  Suprema de merluza plancha 16,00€
Grilled hake (no bones)
-   Salmón fresco plancha o salsa bearnesa 17,00€
Grilled salmon or bearnese sauce
-  Lengüado a la plancha S/M
Grilled sole
-  Dorada plancha o a la espalda 16,00€
Grilled or baked gilthead bream (in vinegar sauce)
-  Lubina a la plancha o espalda 16,00€
Grilled or baked sea bass (in vinegar sauce)

Carnes Meat

- Pechuga de pollo plancha 12,00€
Grilled chicken breast
-   Escalope milanesa 12,00€
Milanese escalope (breaded veal cutlet)
- Secreto ibérico a las hierbas provenzales 15,00€
Iberian pork secret with provençal herbs
- Entrecote plancha 18,00€
Grilled fillet steak
- Solomillo plancha 25,00€
Grilled sirloin
-  Salsa pimienta o roquefort. 3,00€
Pepper or Roquefort sauce

Pregunte por las Sugerencias del Chef
Ask Chef's Suggestions