

MAR ADENTRO / SEASIDE

Aperitivos individuales: / Appetizers:

PINTXO GILDA DOBLE 2,90€ - GLUTEN FREE -  

Anchoa del Cantábrico, aceitunas verdes y piparra picante

Toothpick skewer of briny olives, salt-cured anchovy and pickled green hot guindilla pepper

GILDA DE PULPO 2,90€ - GLUTEN FREE -  

Pulpo cocido, alegría riojana, aceitunas verdes y piparra

Toothpick skewer of briny olives, boiled octopus and pickled green and red hot guindilla pepper

ANCHOA MONTADA 3,90€     

Montadito de anchoa del Cantábrico "00" , mantequilla francesa y pimienta salvaje del Madagascar

Spanish anchovy "mounted" on a slice of bread with French butter and Madagascar wild pepper

LOMO DE SARDINA AHUMADA 3,90€ - GLUTEN FREE -  

Con tomate semi-seco, manzana y paté de aceitunas

With sundried tomatoes, apple and olive pate

Para compartir (o no...): / To share or not to share...

BOQUERONES EN VINAGRE 8,90€ - GLUTEN FREE -  

Con aceitunas verdes, ajo y perejil

Fresh anchovies marinated in vinegar, served with green olives, garlic and parsley

AJOARRIERO CASERO 9,90€ - GLUTEN FREE -   

El clásico de bacalao, ajo, huevo y patata

Classic Spanish dip made of cod, garlic, eggs and potatoes

SASHIMI DEL CANYAMELAR 12,90€ / GRANDE 18,90€ - GLUTEN FREE -   

Tabla de salazones y ahumados del Mar Menor servidos con almendra marcona

Different types of raw and smoked fish, sliced into thin pieces served with almonds

CARPACCIO DE GAMBA ROJA 22,90€ - GLUTEN FREE - 

Carpaccio de gamba de Denia, aliñado con piel de limón, sal Maldon y aceite de oliva extra virgen

Mediterranean red prawn carpaccio, dressed with lemon zest, extra virgin olive oil and Maldon salt

DEL CAMP AL PLAT / FROM THE COUNTRYSIDE AND FARMS

CROQUETA "LA REINA" 3,50€ (UD.)



Pregunta a tu camarer@ cual es la croqueta protagonista de estos días

The Croquette. Ask your waiter which croquette is the star of these days

COR DE CARXOFA 6,90€ - GLUTEN FREE -



OPCIÓN VEGANA (SIN YEMA NI TOCINO) - VEGAN OPTION (without cured pork and yolk) 5,20€

Alcachofa fresca de temporada confitada, con tocino ibérico de bellota y yema curada

Fresh artichoke confit served with cold cut of cured pork and creamy yolk

ENSALADA L'ESPELTA 11,90€ - VEGAN -



Ensalada de espelta ecológica con rúcula, tomates semi-secos, almendras tostadas, dátiles, aceite de hierbabuena con picadillo de verduritas

Organic spelt with rocket, semi dried tomatoes, medjool dates with almonds, peppermint oil and pickled vegetables

TABLA DE QUESOS 17,90€



Selección de quesos nacionales de leche cruda:

Joven de Cabra de los Pirineos, Manchego curado de oveja y Cabrales 3 leches de Asturias

Cheese board made of 3 different artisan Spanish cheeses

TARTARE "WAGYU" 22,90€ (Carne cruda)



Tartare de buey "wagyu" aliñada con mostaza, lime, cremoso de yema y soja, con pan Guttiaadu

Wagyu steak tartare, seasoned with soja, lime, creamy yolk and mustard, with Sardinian bread

NUESTRA PANADERÍA ARTESANA / OUR SOURDOUGH BREAD

Cesta de pan - Basket of bread 2,50€



Cesta de pan sin gluten - Gluten free bread 2,50€

Cesta de crujientes - Crunchy bread 2,50€



ACEITUNAS CON MOJO PICÓN 2,50€ - VEGAN - GLUTEN FREE -



Olives with Canarian red pepper sauce

ALL I OLI 2,50 € - GLUTEN FREE -



Garlic mayonnaise

CEBOLLAS VALENCIANAS ENCURTIDAS 2,50 € - GLUTEN FREE - VEGAN -



Pickled onions

DE MASA MADRE / STREET GOURMET BITES

SFIGATELL 9,90€ (Punto de la carne poco hecha) / (Rare meat)      

Búrguer (mediano de 80-90 gr.) de Figatell de la Safor, con rúcula, mermelada de cebolla, aceite de hierbabuena y nuestra salsa "Llimera"

Medium-sized burger (80-90 gr.) of homemade pork liver meatball with rucola salad, onion jam, peppermint oil and our "Llimera" mayonnaise

SANDWICH LOMO DE ORZA 11,90€    

Pan de molde casero de masa madre, lomo de cerdo cocinado a baja temperatura aliñado al estilo clásico con salsa alioli y col lombarda en salmuera

Slices of pork loin confit at low temperature with species, served with a garlic mayonnaise

PASTRAMI "KATZ" 13,90€ (Ternera especiada, curada y ahumada)     

Pan de molde casero de masa madre, pastrami, pepinillos agridulces y mostaza de Dijón

Homemade sourdough sandwich bread, pastrami, bitter sweet peppers and Dijón mustard

PLATOS PRINCIPALES / MAIN COURSES

EL BACALAO CONFITAO 22,90€    

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura (80°) servido con salsa de tomate y cebolla, acaparras, aceitunas y perejil

Cod loin confit at low temperature (80°), served with tomato and onion sauce, caper, olives and parsley

ALBÓNDIGAS "ROMEO" 14,90€    

Albóndigas caseras de carne mixta en auténtica salsa de tomate con un toque de queso pecorino

Homemade veal and pork meatballs in authentic tomato sauce with a touch of pecorino cheese

"THE BLACK" COSTILLA 24,90€  

Costilla de black Angus sobre una crema de patatas, cebolla encurtida y zanahorias

Black Angus ribs served with potato cream, pickled onion and carrots

PASTELERÍA Y HELADO ARTESANAL / HOMEMADE DESSERTS

Dulces artesanos elaborados en nuestra Pastelería "Limón y Merengue". Helados by GELATICA ICE CONCEPT

LEMON PIE 7,90€ Nuestra premiada limón y merengue   
Maridaje/pairing: LIMONCELLO

LA CLÁSICA NY CHEESECAKE 7,50€    
Maridaje/pairing: PEDRO XIMENEZ o SEXTO ELEMENTO ORANGE
Clásica tarta de queso al horno al estilo newyorkino
Classical baked cheesecake New York style

TARTE TATÍN 7,50€ - GLUTEN FREE -   
Maridaje/pairing: MOSCATEL DE MÁLAGA J. ORDOÑEZ o TOKAJI
Pastel individual de manzana reineta con caramelo, sobre un dacquoise de frutos secos, en nuestra versión moderna servida con helado de leche merengada
Typical French apple pie in a modern style, served with merengued milk ice cream

EL COLLARET 5,90€    
Maridaje/pairing: MOSCATO PRITZIOSU, PORTO BLANCO o CHAVEO MONASTRELL
Semiesfera de mousse de cacahuete salado sobre bizcocho de cacao
Salted peanut mousse served on a cocoa biscuit

CHOCO LOCO 6,90€    
Maridaje/pairing: VINO E VISCIOLE o PORTO ANDRESEN TAWNY 10
Juego de texturas y temperaturas del chocolate con nueces y granola de avena y sésamo
Different texture and temperature of chocolate with nuts, salted oat and sesame granola

TIRAMISÚ 7.2 6,50€   
Maridaje/pairing: AMARETTO, GRAPPA MOSCATO o ORUJO BLANCO
Semiesfera de crema de mascarpone, interior de café, bizcocho y cacao
Modern tiramisú

LECHE MERENGADA 2€ (UD.) - MERENGUED MILK 
CHOCOLATE 66% 2€ (UD.) - CHOCOLATE 66% - VEGAN -

CAFÉS

Mora Caffè (Trapani, Sicilia) 40% Robusta, 60% Arábica

Solo, espresso, ristretto **1,70€**

Cortado, macchiato **1,90€**

Cappuccino, Café con leche **2,50€**

Carajillo **2,50€**

Cremaet **2,80€**

Bombón **2,20€**

Infusiones **2,50€**

LICORES (0,4 CL.)

MISTELA Doña Dolça, Valencia **2,50€**

CASSALLA artesanal "Cavaller" **2,80€**

HERBERO, Sierra Mariola, Alcoy (Alicante) **3,50€**

SALVIA, Alcoy (Alicante) **2,80€**

RATAFÍA, Russet, Olot (Girona) **4,50€**

PACHARÁN artesano Baines etiqueta Oro **3,80€**

ORUJO BLANCO artesanal de Alambique (Galicia) **3,50€**

ORUJO DE HIERBAS artesanal (Galicia) **3,50€**

GRAPPA BIANCA di moscato **4,50€**

GRAPPA BARRIQUE **3,50€**

LIMONCELLO artesano **2,80€**

Limoncello picante **2,80€**

MIRTO di Sardegna **2,80€**

Vecchio amaro del Capo "Caffo" **2,80€**

AMARO Braulio "RISERVA" **2,80€**

AMARO Montenegro **2,80€**

AMARETTO di Saronno **2,80€**

SAMBUCA Molinari **2,80€**

ALÉRGENOS / ALLERGENS

-  Huevo / Egg
-  Gluten
-  Mostaza / Mostard
-  Sulfitos / Sulfites
-  Soja / Soy
-  Apio / Celery
-  Lácteos / Dairy
-  Frutos de cáscara / Nuts
-  Pescado / Fish
-  Sésamo / Sesame