

CARTA 2005

## BARRA

### PASEÍLLO

anchoa de bota con su aceite de Baena ( pieza )  
aceitunas ( Cuquillo , Cieza y gordas sevillanas )  
patatitas de río horneadas  
dátil con bacon ( pieza )  
bonito en escabeche ( pieza )  
boquerones en vinagre  
queso de cabra con tomate y anchoa de bota  
ensaladilla rusa  
ensalada murciana  
nuestra berenjena gratinada  
champiñón gratinado  
foie de pato con su escabeche  
endibias con crema de cabrales  
jamón ibérico de bellota  
caña de lomo de bellota  
salchichón de Vic ' sendra '  
degustación de ibéricos  
jamón ibérico con fondo de patatas y pimientos de padrón ( r )  
huevos rotos con patatas  
mollejas salteadas con ajos tiernos  
quisquillas hervidas 100 gr  
gambas rojas hervidas 100 gr  
cigalas hervidas 100 gr  
almejas de carril 100 gr  
almejas a la bilbaína (ración)  
gambas al ajillo  
berberechos al vapor  
mejillones al vapor  
ostras

### MONTADITOS

queso manchego añejo  
catalanet  
mini pepito  
noruego  
español  
lomo añejo  
ibérico  
chichi

# nou Manolín

huevo con tomate  
mojama con tomate  
queso fresco y anchoa  
‘ zorrilo ’  
perrito blanco y perrito rojo  
rabioso  
sento  
mancheguito  
popeye  
piripi  
1 solomillo al pan  
piripao (5 montaditos)  
verbena de canapés

---

## PLATOS CASEROS (ración)

---

albóndigas al vino  
callos y pata  
manitas de cerdo  
alubias de Prendes con manitas  
rellenos de cocido (ración)

*consulte nuestro guiso diario  
le recomendamos nuestra variedad de arroces*

---

## PLANCHA

---

chuletitas de cabrito  
hígado de ternera  
solomillo con ajitos  
sepionets  
calamar  
gamba roja y cigalas 100 gr  
parrillada de verduras  
rovellons a la plancha

---

## FRITOS

---

soldaditos de mar  
pajaritos de la huerta  
sesos rebozados  
calamares a la romana

---

berenjenas fritas  
láminas de alcachofa fritas  
croquetas de jamón y de bacalao

---

COMEDOR

ENTRANTES

---

perdiz en escabeche con fondo de verduritas y foie fresco  
salteado de sepionets sobre pasta fresca  
ensalada mediterránea  
calamar de la bahía a la plancha con escalibada  
anchoa en salazón con aceite de Baena (anchoa entera)  
salmonetes desespinaados sobre coca de cebolla y pisto  
foie de pato en escabeche con gelatina de moscatel  
jamón ibérico con fondo de patatas y pimientos de Padrón  
huevos rotos con patatas  
verduras de nuestra huerta a la plancha  
rovellons a la plancha  
menestra de verduras con virutas de jamón  
berenjena gratinada  
espinacas con bechamel  
caldo marinero de la Vila  
caldo con pelota  
crema de espárragos trigueros con huevo escalfado  
y virutas de trufa  
calamares a la romana  
soldaditos de mar  
croquetas de jamón y de bacalao  
láminas de alcachofas fritas  
berenjenas fritas  
sesos rebozados  
pajaritos de la huerta  
caña de lomo de bellota  
degustación de ibéricos  
salchichón de Vic 'sendra'  
jamón ibérico de bellota

*el marisco llega todas las tardes de las lonjas  
de Santa Pola y Denia*

quisquilla hervida 100 gr  
gamba roja hervida 100 gr  
cigalas hervidas 100 gr  
gambas rojas a la plancha 100 gr  
cigalas a la plancha 100 gr  
gambas de la bahía al ajillo  
almejas de carril 100 gr  
almejas a la marinera

---

# nou Manolín

almejas a la bilbaína  
berberechos al vapor  
mejillones al vapor  
ostras

---

## NUESTROS PLATOS CASEROS DEL DÍA

---

lunes  
guisado de la abuela  
martes  
lentejas estofadas  
miércoles  
rabo de toro estofado  
jueves  
marmitako  
viernes  
cordero de castilla al horno con aroma de romero  
potaje de garbanzos con bacalao  
sábado  
cordero de castilla al horno con aroma de romero  
'olleta de music'  
domingo  
cordero de castilla al horno con aroma de romero  
canelones de la casa

y todos los días  
alubias de prenes con manitas  
albóndigas al vino  
manitas de cerdo  
callos y pata

---

## NUESTROS ARROCES ( mínimo dos personas , precio por persona )

---

caldosos  
con rape y verduras  
con bogavante  
' amb fesols i naps ' ( con habichuelas y nabos ) ( por encargo )

secos  
con atún y gambas  
con frutos del mar  
con sepionets y alcachofas  
al horno  
con kokotxas y verduras  
con conejo y caracoles

---

# nou Manolín

con rape y almejas  
'amb pelletes de bacallar'  
a banda con gambas rojas y calamares  
con puntillitas y ajos tiernos  
con verduras y magro  
con bogavante

---

## pescados

---

*los pescados en negrita llegan todas las tardes de las lonjas de  
Santa Pola y Denia*

dentón salvaje al horno con jugo de pencas y almejas  
rape en rustidera  
pescado a la sal 500 gr  
rodaballo con guisantes , crema de patatas y salsa de puerros  
bacalao ajoarriero con langosta  
kokotxas al pil-pil  
merluza sobre fideos sepia y zamburiña

---

## carnes

---

chuletitas de cabrito con ajitos tiernos  
callos y pata  
lomo de buey con pimientos confitados  
solomillo con foie de pato, pasas de corinto y manzana asada  
entrecote a la crema de cabrales  
solomillo con setas de temporada y coulis de miel  
magret de pato braseado con salsa de uva negra

---

POSTRES

mousse de canela y cacao con crujiente de manzana  
san valentín  
helado queso fresco con coulis de frambuesa  
zumo de naranja natural con frambuesas  
crema quemada  
biscuit glacé de turrón con chocolate caliente  
sorbete de limón  
tarta tatin  
leche frita con crema de turrón  
tocino cielo con coulis de naranja y frutas rojas  
ensalada de frutas con mantecado (min 2 pers)  
bolitas de melón con sorbete de limón  
arroz con leche  
canutillos rellenos de crema de limón con helado de dátil y  
confitura de naranja amarga  
torrijas de turrón en sopa de chufa y helado de café

*todos los postres se realizan por el propio equipo de esta casa.*

---