



CARTA 2005

BARRA

PASEÍLLO

anchoa de bota con su aceite de Baena (pieza)
aceitunas (Cuquillo , Cieza y gordas sevillanas)
dátil con bacon (pieza)
bonito en escabeche (pieza)
boquerones en vinagre
queso de cabra con tomate y anchoa de bota
ensaladilla rusa
nuestra berenjena gratinada
foie de pato con su escabeche (ración)
endibias con crema de cabrales
ensalada mediterránea con salazón
ensalada de hongos con su vinagreta de escalonia y parmesano
ensalada de bacalao con fondo de escalibada
ensalada de salmón ahumado
calamarcitos de potera encebollados
alcachofa rellena de marisco de la bahía
melón y mango con jamón
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 (ración)
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

PLATOS CASEROS (ración)

albóndigas al vino
callos y pata
manitas de cerdo
espinacas a la crema
rellenos de cocido (ración)

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



MONTADITOS

queso manchego añejo
catalanet
mini pepito
lomo añejo
ibérico
chichi
hueva con tomate
cebolla con bonito
mojama con tomate
queso fresco y anchoa
' zorrito '
perrito blanco y perrito rojo
rabioso
sento
mancheguito
popeye
piripi
1 solomillo al pan
piripao (5 montaditos)
canapé de confitura
canapé de crema de espinacas
verbena de canapés

PLANCHA

chuletitas de cabrito
hígado de ternera
solomillo con ajitos
sepionets
calamar
gambas rojas y cigalas 100 gr
verdura de temporada a la plancha
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



TORTILLAS Y REVUELTOS

tortilla de bacalao
mini tortilla española
huevos rotos con patatas

COMEDOR

ENTRANTES

solomillos de salmón ahumado con vinagreta de puerros
hongos con vinagreta de escalonia y parmesano
ensalada mediterránea
anchoa en salazón con aceite de Baena (anchoa entera)
ensalada piripi otoño – invierno
ensalada de bacalao con fondo de escalibada
melón y mango con jamón
alcachofas con almejas en salsa verde
foie de pato en escabeche
alcachofa gratinada rellena de marisco
tortilla de bacalao
huevos rotos con patatas
nuestra berenjena gratinada
espinacas con bechamel
sesos rebozados
calamarcitos de potera encebollados
berberechos al vapor
verduras de nuestra huerta a la plancha
rovellons a la plancha
berenjenas fritas
láminas de alcachofa fritas
caldo con pelota
caldo marinero de la Vila
calamares a la romana
soldaditos de mar
croquetas de jamón y de bacalao
pajaritos de la huerta
caña de lomo de bellota
degustación de ibéricos
pan de pueblo con tomate y jamón
jamón ibérico de bellota
jamón ibérico con fondo de patatas y pimientos de padrón

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
ostra (pieza)
almejas a la marinera
moluscos a la marinera

NUESTROS PLATOS CASEROS DEL DÍA

lunes ' olleta de músic '

martes guisado de la abuela

miércoles ' guisaet de peix '

jueves lentejas estofadas
menestra de verduras con albóndigas de bacalao

viernes potaje con bacalao y espinacas
pierna de cabrito al horno

sábado marmitako
canelones de la casa
pierna de cabrito al horno

domingo canelones de la casa
pierna de cabrito al horno

y todos los días
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
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
con calamarcitos y berberechos
con langosta
con boquerones y espinacas

tipo de arroz , bomba , y denominación de origen , Calasparra

PESCADOS

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

solomillo de atún con salsa de pimiento amarillo
dentón con almejas en salsa verde
lomos de rape en rustidera
pescado a la sal 500 gr
escalopes de llus (pescadilla) rellenos de bogavante
kokotxas al pil-pil
lomo de bacalao con fondo de berenjena

CARNES

chuletitas de cabrito con ajos tiernos
callos y pata
lomo de buey
solomillo con salsa de arropo y setas de temporada
entrecote a la parrilla con patatas al aroma de vainilla
solomillo con foie de pato



POSTRES

san valentín
sorbete de mojito
helado queso fresco con coulis de frambuesa
zumo de naranja natural con frambuesas
crema catalana con frutas rojas
mousse de turrón a la piedra
nuestros sorbetes de temporada
tarta tatin
leche frita flameada al Grand Marnier con helado de turrón
tocino cielo con coulis de albaricoque
ensalada especial de frutas con miel de Vega Sicilia
bolitas de melón con sorbete de limón
arroz con leche
chocolate surprise
nuestro helado de turrón de piedra

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