



### PARA PICAR

Jamón ibérico de bellota	20 €
Quisquilla hervida de la bahía	15 € (100 gr)
Nido de croquetas de bogavante con salsa tártara	10 €
Gamba roja de Santa Pola	16 € (100 gr)
Terrina de foie caramelizada con compota de manzana asada, arena de avellanas y yemas de granada	11,5 €

### ENTRANTES FRÍOS Y ENSALADAS

Monaguillos	19 €
Ensalada de langostinos y vieiras emparrilladas con verduras de temporada al curry rojo	14 €
Ensalada de mango, jamón de pato y rúcula con salsa de miel y mostaza	10,50 €
Ensalada templada de espárragos verdes, queso de cabra y virutas de jamón ibérico	11,50 €
Teja de maíz con langostinos, salmón marinado, aguacate y muselina de wasabi	10 €
Tartar de atún y remolacha con verduras encurtidas y mayonesa de soja	10,50 €
Carpaccio de gambas y vieiras con brotes tiernos al aliño de fruta de la pasión	18 €
Coca hojaldrada de verduras asadas, mousse de queso de cabra y sardina ahumada	11 €

### ENTRADAS CALIENTES Y SOPAS

Crema de espárragos verdes y brócoli con ñoquis de parmesano y chips de boniato	10,50 €
Sopa de gallina con puerros tiernos, huevo escalfado y costrones a las finas hierbas	10 €
Corazones de alcachofas rellenos de sepia, al graten de ali-oli	14 €
Flor de calabacín en tempura con centollo y capuchino de mejillones	13,50 €
Zamburiñas emparrilladas con panceta ibérica, puerros tiernos y vinagreta de ají	13,50 €
Mejillones rellenos con alcachofas escabechadas	9,50 €
Pimientos de piquillo con pato glaseado de naranja y polenta crujiente	9,50 €
Saquitos de rabo de toro y tamarindo con chips de boniato	14,50 €
Cigalas en camisa de col con galleta de arroz, crema de coco y curry verde	18 €

### ARROCES

Arroz a banda	16 €
Arroz con costra	13 €
Arroz de habitas tiernas, ventresca de atún y pimientos asados	14 €
Arroz de pollo campero, gamba roja y sepionets	17 €
Arroz de verduras, con boquerones y bacalao	13 €

### PESCADOS

Lomo de bacalao confitado con pimientos asados, berenjenas a la llama y aceite de gambas	15 €
Pulpo salteado con salsa hoisin, crema de Patata ahumada y cebolla crujiente	18,50 €
Suprema de corvina con salteado de tallarines de sepia y espárragos, salsa romescu	19,50 €
Lomo de merluza al pil-pil de ajo negro con salteado de habitas y lomo	20 €
Filetes de lenguado con mousse de espárragos blancos, milhojas de colmenillas y salsa de cardamomo	23,50 €
Tataki de ventresca de atún con crema de judías verdes y crujiente de bacon	25 €

### CARNES

Pluma ibérica confitada al jengibre con puré de apio nabo y salsa de P.X.	17,50 €
Paletilla de cordero asada a baja temperatura con patatas soufflé y rebozuelos, salsa teriyaki al romero	18 €
Cochinillo asado con crujiente de patata y pera, coulis de vino tinto al tomillo	20 €
Solomillo de ternera con canelón de patata y queso brie, salsa shiitake	22 €
Lomo de ternera lechal con risotto de trigo sarraceno y trufas, salsa royal	22 €
Entrecote de angus con cromesquis de manitas de cerdo y boletus, salsa bearnesa de vino tinto	23 €

IVA incl

#### Menú degustación

3 platos y 1 postre \*  
35 € IVA incl

#### Menú gastronómico

5 platos y 2 postre \*  
50 € IVA incl

\* Platos seleccionados por nuestro chef

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.