








Compartimos / To Share















1/2

1

	Jamón Ibérico Puro Bellota COVAP Alta Expresión D.O. Valle de los Pedroches High Quality Genuine Acorn-fed Iberian Ham (COVAP's "Alta Expresion" Ham from Valle de los Pedroches)	16,00 €	26,00 €
 	Tabla de Quesos Seleccionados Cheese Board		15,00 €
	Surtido de Ibéricos Bellota COVAP Plater of Acorn-fed Iberian Cured Meats (COVAP)	14,00 €	24,00 €
	Lomo de bellota 100% Ibérico "Alta Expresión" Sliced cured iberian ham		24,00 €
	Caña de presa de bellota ibérica "Alta Expresión" Sliced cured iberian ham		24,00 €
	Surtido de salazones Sliced cured fish		23,50 €
	Pericana Typical Spanish Dish made of Nora Peppers and Dried Fish	8,50 €	14,50 €
  	Txangurro a la Donostiarra Spider crab made in Basque Country style		18,00 €

Compartimos / To Share

1

- | | | |
|---|--|----------------|
|    | Ensaladilla de Alcachofa y Polvo de Mojama
Artichoke Salad with a Dusting of Cured Tuna | 7,50 € |
|    | Ensaladilla Chaflán
Chaflan's Salad (Russian style salad) | 4,90 € |
|    | Migas con Huevo 65° y Pericana
Typical Spanish Dish made with Bread,
Egg 65°, Nora Peppers and Dried Fish | 14,25 € |
| | Torreznos
Crispy Pork Bacon Strips | 3,75 € |
|   | Nuestra "Coca amb Tonyina" de Atún Rojo
Typical Alicante Dish made with Bread, Onion
and Red Tuna | 14,50 € |
|    | Turrón de Foie
Foie Gras Paté | 9,50 € |
| | Alcachofas salteadas con Jamón y Foie
Sautéed artichokes with Cured Ham and Foie Gras | 16,50 € |
|   | Calamar Nacional, plancha o andaluza
Spanish Squid, grilled or andalusi style | 18,00 € |

Compartimos / To Share

1/2

1

	<p>Patatas Strogonoff Strogonoff potatoes</p>	<p>6,25 €</p>	<p>12,00 €</p>
	<p>Tiras de Pollo al estilo del Chef Chef's Julienne Chicken</p>		<p>7,50 €</p>
	<p>Patatas Bravas Spicy potatoes</p>		<p>7,50 €</p>
	<p>Huevos Rotos 65° con Gulas "Broken Eggs": Potatoes, Fried Eggs and "Gulas"(mini eels)</p>	<p>8,50 €</p>	<p>15,00 €</p>
	<p>Huevos Rotos 65° con Jamón Ib. COVAP "Broken Eggs": Potatoes, Fried Eggs and Iberian Ham (COVAP)</p>	<p>9,50 €</p>	<p>16,00 €</p>
	<p>Caballitos con Tártara y Chile Dulce Prawn in tempura with Tartar sauce and Sweet Chili</p>		<p>3,50 € (ud.)</p>
	<p>Salteado de Setas variadas con Jamón Ibérico y Foie Sauteed Mixed Mushrooms with Iberian Ham and Foie Gras</p>		<p>15,50 €</p>
	<p>Ración de Croquetas Caseras (Jamón // Chipirones // Setas) Homemade Croquettes</p>		<p>9,00 € (6 uds)</p>
	<p>Tortilla de Bacalao con crema de Piquillo Cod omelette with pepper cream</p>		<p>10,75 €</p>
	<p>Zamburiñas Queen Scallops</p>		<p>3,00 €</p>
	<p>Habitas gourmet con crujiente de jamón y revuelto Gourmet babybeans with crunchy cured ham and scrambled eggs</p>		<p>16,50 €</p>

Huerta / Tomatoes

1/2

1



Tomate temporada trinchado con ventresca y cebollita tierna

Seasonal tomatoes with tuna and fresh green onion

8,00 €

15,00 €



Tomate temporada Trinchado con Capellán y Mollitas

Seasonal Tomatoes with Cured Fish and "Mollitas" (flour and olive oil)

8,00 €

15,00 €

Ensalada / Salad

1/2

1



Chaflán: Mezclum, Salsa de Sésamo, Zanahoria, Tomate Cherry y Pollo en Escabehe

Chaflán: Lettuce Mezclum, Sesame Sauce, Carrot, Cherry Tomato and Marinated Chicken






















Nuestra Ensalada con A.O.V.E. (Aceite de Oliva Virgen Extra)

Our salad is served with Extra Virgin Olive Oil




15,00 €

Chaflanitos / Our home made Canapes


1

 	Salchicha con Roquefort Sausage with Roquefort Cheese	2,90 €
 	Solomillo de Ternera con Berenjena o Crema de Trufa  +2,00€ Beef sirloin, either with aubergine or with truffle cream  +2,00€	12,00 €
	Solomillo de Ternera con Foie Beef sirloin with Foie Gras	16,00 €
	Chistorra Spicy Sausage	2,90 €
  	Queso Curado con Anchoa de Bota Spanish Cured Cheese with Anchovies	4,10 €
	Morcilla de Cebolla Onion Black Pudding	2,90 €
 	Calamares Squids	4,10 €
   	Ventresca con Pimiento del Piquillo y Mayonesa Tuna with "Piquillo" Peppers and Mayonnaise	4,50 €
 	Mini Hamburguesa de Ternera y cerdo Ibérico con Tomate Seco, Aceituna Negra y Queso Mini Burger with Iberian Beef and pork, Dried Tomatoes, Black Olives and Cheese	4,95 €
	Iberico Puro Bellota con Tomate natural Iberian Ham, with fresh tomato	4,10 €

Carnes / Meats

 	Rabo de Toro con reducción de Juan Gil 4 meses Oxtail with Wine Reduction		22,00 €
	Entrecot de Vaca Seleccionada 350 gr. Selected Beef Entrecote 350 gr.		22,00 €
	Solomillo de Ternera 200 gr. Beef Sirloin 200 gr.		26,00 €
	Presa Ibérica macerada con Romero y Tomillo sobre lecho de Setas y Tirabeques Iberian Pork Marinated with Rosemary and Thyme on a bed of Mushrooms and Mangetout Peas		22,00 €
	Txuleta de Vaca madurada 500 gr. Matured Cow Chop 500gr.		45,00 €
	Hamburguesa Premium Premium burger		14,50 €

Pescados / Fish


















 	Tataki de Atún Rojo Tataki (Japanese style) Red Tuna		22,00 €
	Bacalao Islandés Asado con Miel y Limón Roasted Icelandic Cod with Honey and Lemon		17,50 €
 	Rolling de Atún Rojo Tempurizado Tempura Red Tuna Rolling		18,00 €
	Pescado del Día (pregunta por nuestras sugerencias) Catch of the Day (ask for our suggestion)		S.M.

Arroces / Rice dishes

Mínimo 2 personas / Minimum 2 people

	Arroz a Banda Typical Seafood Rice Dish of Alicante	14,00 €
	Arroz Meloso con Costilla Ibérica y Setas Sticky Rice with Iberian Pork Ribs and Mushrooms.	14,50 €
	Arroz al Horno con Sobrasada de Confrides y Tomate Oven-Cooked Rice with Confrides Chorizo Paté and Tomato	13,50 €
	Arroz Meloso de Atún Rojo y Alcachofas Sticky rice with red tuna and artichokes	18,00 €
	Arroz con Pulpo Rice with Octopus	18,00 €
	Arroz con Bogavante (por encargo) Rice with Lobster (made for order)	22,00 €
	Rossejat Typical Dish with Vermicelli and Fish	15,00 €
	Arroz con pata Rice with veal leg	14,50 €

Postres / Desserts

  	Torrija Casera con Bola de Helado de Mantecado French Toast with Ice Cream	7,50 €
  	Tarta de Manzana Casera con Helado de Mantecado Apple Cake with Ice Cream	6,00 €
   	Milhoja con Crema Alicantina "Millefeuille" with pastry Cream	6,50 €
  	Tiramisú Tiramisu	6,50 €
   	Lingote de moka y ganache de chocolate Mocha ingot and chocolate ganache	6,50 €

ALÉRGENOS /ALLERGENS



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuetes
Peanuts



Soja
Soy



Lácteos
Milk



Frutos de Cáscara
Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Sésamo
Sesame



Diox. Azufre y Sulfitos
Sulphur dioxide and sulfites



Moluscos
Molluscs



Altramucos
Lupins