












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 (COVAP's "Alta Expresion" Ham from Valle de los Pedroches)	16,00 €	26,00 €
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 "Alta Expresión"	16,00 €	26,00 €
 Pericana Typical Spanish Dish made of Nora Peppers and Dried Fish	8,50 €	14,50 €
   Migas con Huevo 65º y Pericana Typical Spanish Dish made with Bread, Egg 65º, Nora Peppers and Dried Fish		14,25 €
  Nuestra "Coca amb Tonyina" de Atún en semisalazón casero Typical Alicante Dish made with Bread, Onion and Red Tuna		14,50 €
   Ensaladilla de Tartar de Atún Tuna Tartare Salad		14,00 €
  Nachos Chaflán (Nachos, guacamole y gambas al ajillo) Nachos with Guacamole and shrimps		20,00 €

Compartimos / To Share

1/2



1

- | | | |
|---|---|---------------------|
|   | Turrón de Foie
Foie Gras Paté | 12,00 € |
|   | Flor de Alcachofa con Yema Trufada y Crujiente de Jamón
Artichokes with Cured Ham and truffled egg. | 6,50 € (ud.) |
|  | Patatas Bravas
Spicy potatoes | 8,00 € |
|  | Huevos Rotos 65°
"Broken Eggs": Potatoes, low temperature eggs | |
| | Con Chistorra with Chistorra (spicy sausage) | 16,00 € |
| | Con Jamón Ibérico COVAP with COVAP Iberian Ham | 17,00 € |
|  | Con Tartar de Atún with Tuna Tartar | 22,00 € |
|    | Caballitos con Tártara y Chile Dulce
Prawn in tempura with Tartar sauce and Sweet Chili | 3,90 € (ud.) |
|  | Pulpo a la brasa
Grilled octopus | 24,00 € |
|  | Calamar Nacional a la plancha o Andaluza
Spanish grilled or Andalusian Style (battered) Squid | 21,00 € |

Compartimos / To Share

1/2

1


  **Salteado de Setas variadas con Jamón Ibérico** **16,90 €**
Huevo 65° y Crema de queso trufado
Sautéed Mixed Mushrooms with Iberian Ham, low temperature egg
and truffled Cheese cream.

   **Ración de Croquetas Caseras (Jamón // Chipirones // Setas)** **9,00 €** (6 uds)
Homemade Croquettes  

  **Tortilla de Bacalao con crema de Piquillo** **12,00 €**
Cod omelette with pepper cream

    **Fish and Chips my way** **17,90 €**
Fish and Chips my way

Chistorra de Arbizu "a la cremà"  **14,50 €**
Flamed spicy sausage

  **Vieiras con Foie y Jamón de Bellota** **19,90 €**
Scallops with Foie and Acorn-fed Iberian Ham

Huerta / Salads

1/2

1



Tomate temporada trinchado con ventresca y cebollita

10,00 €

16,00 €

Seasonal tomatoes with tuna and fresh green onion



Tomate temporada Trinchado con Capellán y Mollitas

9,00 €

15,90 €

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



Carpaccio de Tomate con Burrata, Aceite de Albahaca, Almendras y Cebolla morada.

18,00 €

Tomato Carpaccio with Burrata cheese, basil oil, almonds and red onion.



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

16,50 €

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









Chaflanitos / Our home made Canapes

1

Disponemos de Pan sin Gluten/ Gluten free bread available

- | | |
|--|---------|
|  Solomillo de Ternera COVAP  | 14,00 € |
| Beef sirloin (COVAP) | |
|   Con crema de Trufa with truffle cream  | 16,00 € |
|  Con Foie with Foie Gras  | 17,50 € |
|    Queso Curado con Anchoa de Bota | 6,50 € |
| Spanish Cured Cheese with Anchovies | |
|    Calamares con Mayonesa Cítrica | 6,90 € |
| Squids with lemon mayonnaise | |
|    Ventresca con Pimiento del Piquillo, mayonesa y Anchoa de Bota | 7,90 € |
| Tuna with "Piquillo" Peppers, mayonnaise and Anchovies | |
|   Mini Hamburguesa de Ternera y Cerdo Ibérico con Tomate Seco,  | 7,10 € |
| Aceituna Negra y Queso | |
| Mini Burger with Iberian Beef and pork, Dried Tomatoes, Black Olives and Cheese | |
|    Brioche con Tartar de Langostino, salsa Tártara y emulsión de Kimchy | 7,90 € |
| Brioche bread with prawn tartar (japanese style) and Tartara & Kymchy sauces | |
|    Brioche Pulled Beef con emulsión Trufada | 7,90 € |
| Brioche bread with pulled beef and truffled cream | |

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 COVAP 200gr. Beef Sirloin (COVAP) 200 gr.		26,00 €
	Salteado con ajetes With garlic		28,00 €
	Con Foie With Foie Gras		30,00 €
	Preso 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		25,00 €
 	Hamburguesa Premium Premium burger		17,50 €

Pescados / Fish


























 	Tataki de Atún Rojo Tataki (Japanese style) Red Tuna		23,00 €
	Bacalao Islandés Asado Roasted Icelandic Cod		22,00 €
  	Rolling de Atún Rojo Tempurizado Tempura Red Tuna Rolling		19,90 €
  	Tartar de Atún Rojo Tartar (Japanese style) Red Tuna		23,00 €
	Pescado de Lonja (pregunta por nuestras sugerencias) Catch of the Day (ask for our suggestion)		Consultar

Arroces / Rice dishes

Mínimo 2 personas / Minimum 2 people

- | | | |
|---|--|----------------|
|    | Arroz a Banda
Typical Seafood Rice Dish of Alicante | 16,50 € |
|  | Arroz Meloso con Costilla Ibérica y Setas
Sticky Rice with Iberian Pork Ribs and Mushrooms. | 17,00 € |
|  | Arroz al Horno con Sobrasada de Confrides y Tomate
Oven-Cooked Rice with Confrides Chorizo Paté and Tomato | 16,00 € |
|   | Arroz Meloso de Atún Rojo y Alcachofas
Sticky rice with red tuna and artichokes | 19,90 € |
|   | Arroz con Pulpo, morcilla y ajos tiernos
Rice with Octopus, onion black pudding and garlic | 19,50 € |
|  | Arroz con Bogavante (por encargo)
Rice with Lobster (made for order) | 25,00 € |
|  | Arroz con pata
Rice with veal leg | 17,00 € |
|     | Rossejat
Typical Dish with Vermicelli and Fish | 16,50 € |

Postres / Desserts

-    **Don Javier (Tocino de cielo, helado de Turrón, Chantilly y P.X.)** **7,50 €**
Don Javier (Custard, Almond Ice Cream, Chantilly Cream and P.X. wine)
-    **Torrija Brioche con Bola de Helado de Mantecado** **7,50 €**
French Toast with Ice Cream
-    **Tarta de Manzana Casera con Helado de Mantecado** **6,90 €**
Apple Cake with Ice Cream
-     **Milhoja con Crema Alicantina** **6,90 €**
"Millefeuille" with pastry Cream
-     **Tiramisú casero** **6,90 €**
Homemade Tiramisú
-     **Tarta de Puro Chocolate** **7,50 €**
Pure Chocolate cake
-   **Coulant de Chocolate con Chantilly (sin gluten)** **7,00 €**
Chocolate Coulant (gluten free)
-   **Tartar de piña al tomillo con helado de Coco Crumble** **6,90 €**
Pineapple Tartare with Coconut Ice Cream and Crumble

ALÉRGICOS / 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