

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 Expresion"	16,00 €	26,00 €
 Pericana Typical Spanish Dish made of Nora Peppers and Dried Fish	8,50 €	14,50 €
   Ensaladilla de Alcachofa y Polvo de Mojama Artichoke Salad with a Dusting of Cured Tuna		9,90 €
   Ensaladilla Chaflán Chaflan's Salad (Russian style salad)		6,10 €
    Migas con Huevo 65º y Pericana Typical Spanish Dish made with Bread, Egg 65º, Nora Peppers and Dried Fish		14,25 €

Compartimos / To Share

1/2

1

 	Nuestra "Coca amb Tonyina" con Atún en semisalazón casero Typical Alicante Dish made with Bread, Onion and Red Tuna		14,50 €
 	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 Strogonoff Strogonoff potatoes	8,25 €	14,00 €
      	Tiras de Pollo al estilo del Chef Chef's Julienne Chicken		9,00 €
 	Patatas Bravas Spicy potatoes		8,00 €
	Torreznos de Soria Crispy pork Bacon Strips		4,25 €
    	Huevos Rotos 65° con Gulas "Broken Eggs": Potatoes, low temperature eggs and "Gulas"(mini eels)	9,50 €	16,00 €
 	Huevos Rotos 65° con Jamón Ibérico COVAP "Broken Eggs": Potatoes, low temperature eggs and Iberian Ham (COVAP)	10,50 €	17,00 €

Compartimos / To Share

1/2

1

-  **Caballitos con Tártara y Chile Dulce** **3,90 €** (ud.)
Prawn in tempura with Tartar sauce and Sweet Chili
-  **Salteado de Setas variadas con Jamón Ibérico,** **16,90 €**
Huevo 65º y Crema de queso trufado
Sautéed Mixed Mushrooms with Iberian Ham, low temperature eggs
and truffled Cheese cream.
-  **Ración de Croquetas Caseras (Jamón // Chipirones // Setas)** **9,00 €** (6 uds)
Homemade Croquettes (Ham // Squid // Mushrooms)

-  **Tortilla de Bacalao con crema de Piquillo** **12,00 €**
Cod omelette with pepper cream
-  **Zamburiñas** **3,90 €** (ud.)
Queen Scallops
-  **Calamar Nacional a la plancha o Andaluza** **21,00 €**
Spanish grilled or Andalusian Style (battered) Squid

Huerta / Salads

1/2

1



Tomate temporada trinchado con ventresca y cebollita tierna

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,

16,50 €

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



Chaflanitos / Our home made Canapes

1

Disponemos de Pan sin Gluten/ Gluten free bread available

- | | | |
|---|---|----------------|
|   | Salchicha con Roquefort
Sausage with Roquefort Cheese | 3,50 € |
|  | Solomillo de Ternera COVAP
Beef sirloin (COVAP) | 14,00 € |
|   | Con crema de Trufa with truffle cream | 16,00 € |
|  | Con Foie with Foie Gras | 17,50 € |
|  | Chistorra
Spicy Sausage | 3,50 € |
|    | Queso Curado con Anchoa de Bota
Spanish Cured Cheese with Anchovies | 6,50 € |
|  | Morcilla de Cebolla
Onion Black Pudding | 3,50 € |
|    | Calamares con Mayonesa Cítrica
Squids with lemon mayonnaise | 6,90 € |
|    | Ventresca con Pimiento del Piquillo y Mayonesa
Tuna with "Piquillo" Peppers and Mayonnaise | 6,90 € |
|   | 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 | 7,10 € |

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 COVAP 200gr. Beef Sirloin (COVAP) 200 gr.	26,00 €
	Salteado con ajetes With garlic	28,00 €
	Con Foie With Foie Gras	30,00 €

	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	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 €
---	---	----------------








	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 €
	Arroz trufado con Magret de Pato Truffled rice with Duck Magret	19,90 €
   	Rossejat Typical Dish with Vermicelli and Fish	16,50 €

Postres / Desserts

-  **Torrija Brioche con Bola de Helado de Mantecado** **7,50 €**
French Toast with Ice Cream
-  **Tarta de Manzana Casera con Helado de Mantecado** **6,50 €**
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
-  **Trufas artesanas** **7,00 €** (6 uds)
Artisan Chocolate Truffles
-  **Coulant de Chocolate con Chantilly (sin gluten)** **7,00 €**
Chocolate Coulant (gluten free)

ALÉRGENOS /ALLERGENS



Gluten
Gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuets
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