

TAPAS

BRIOCHE DE ANCHOA.....5.50

ANCHOVY BRIOCHE.

Brioche, anchoa del Cantábrico 00, mantequilla ahumada y crujiente de piparra.

Brioche, cantabrian anchovy 00, smoked butter and crispy piparra pepper.

TOTOPOS CRUJIENTES DE MAIZ.....12

CRISPY CORN TOTOPOS

Totopos caseros de maíz con guacamole de wasabi, tartar de mango y ralladura de lima.

Homemade corn totopos with wasabi guacamole, mango tartare and grated lime.

TIRADITO DE SALMÓN AHUMADO CON ALIÑO NIKKEI DE MARACUYÁ.....15

Smoked salmon tiradito with passion fruit Nikkei dressing.

PUERRO CONFITADO.....14.50

CONFIT LEEK

Puerro confitado, salsa de ajo negro, emulsión de mejillón en escabeche y queso San Antonio D.O. Callosa d'en Sarrià.

Confit leek, black garlic sauce, pickled mussel emulsion and San Antonio cheese Callosa d'en Sarrià D.O.

BRAVAS CASERAS / HOMEMADE BRAVAS.....8.50

Con salsa brava casera de chile chipotle y suave allioli

With homemade chipotle chilli brava sauce & mild allioli.

CROQUETA CASERA DE QUISQUILLA.....3

HOMEMADE PRAWN CROQUETTE

CROQUETA CASERA DE IBÉRICO.....3

HOMEMADE IBÉRICO HAM CROQUETTE

TACO DE TORREZNO.....7.50

Tortita de "coqueta de dacsá", torrezno de Soria, guacamole, cebolla morada, tomate y salsa de jalapeños.

Soria-Style pork belly taco with guacamole, red onion, tomato & jalapeño sauce.

BAO DE CARRILLERA / BAO PORK CHEEK (2und.)14

Guiso tradicional de carrillera de cerdo al chocolate, mayonesa de lima y cebolla encurtida casera.

Slow-cooked pork shoulder stew in a traditional rich chocolate-infused sauce, lime mayonnaise and homemade pickled onion.

FISH & CHIPS.....16

Bacalao rebozado con tempura de cerveza, patatas fritas y salsa tãrtara casera.

Beer batterer cod fillet with fries and homemade tartar sauce.

HUEVOS CAMPEROS/FREE-RANGE FARM EGGS.....16

Patatas fritas caseras con huevos, sobrasada de Guadalest artesana y miel de la montaña.

Homemade fries topped with fried eggs, artisanal sobrasada from Guadalest and mountain honey.

ENSALADAS/SALADS

LA BURRETA.....14

Burrata fresca, tomate de temporada, anchoas 00 del Cantãbrico, uvas frescas y AOVE.

Fresh burrata, fresh seasonal tomato, Cantabrian anchovies 00 fresh grapes and EVOO.

ENSALADA DE POLLO DE "MA MARE"13,50

"MY MOM" CHICKEN SALAD

Pollo de corral a la plancha, láminas de Parmiggiano, manzana verde, lechuga, tomatitos cherry, cebolla morada y salsa rosa al coñac con aceite de albahaca.

Grilled free-range chicken with Parmiggian, green apple, lettuce, cherry tomatoes, red onion and a pink cognac and basil oil sauce.

ENSALADA MEDITERRÁNEA.....13,50

MEDITERRANEAN SALAD

Mezcla de lechugas, tomatitos cherry, cebolla morada, queso feta, aceitunas negras y atún. Servida con una vinagreta cítrica de naranja.

Mixed lettuce, cherrys tomatoes, red onion, feta cheese, black olives and tuna. Served with an orange vinaigrette.