

Entrantes:

- Calamar Nacional (Pl. ó andaluza).....21.00€.
- Tortitas de camarón.....2.25€/Ud.
- Sepionet (En temporada).....18.00€.
- Croquetas(6Uds).....13.80€
 - (Chipirón, boletus, jamón, puchero,carrillera).
- Pulpo de la iaia.....23.00€.
- Almejas marinera.....24.00€.
- Buñuelos de bacalao (con mahonesa al curry).....11.00€
- Zamburiñas(6Uds).....18.00€
- Queso en tempura.....10.50€.

- Boquerones fritos.....13.50€
- Crêpe crujiente de bacalao
(con salsa de pimiento de piquillo).....6.50€/Ud.
- Tellinas(En temporada).....17.00€.
- Marinera con sardina marinada.....4.75€.
- Jamón y queso.....21.00€.
- Chipirones fritos.....16.00€
- Alcachofas confitadas(con jamón y foie).....7.00€/Ud.
- Gamba en tempura(con chili dulce y mayo).....2.75€/Ud.
- Huevos rotos con jamón.....18.00€.

Tomates:

- Ventresca.....18.00€.
- Capellán.....16.00€.
- Salazones.....18.00€.

Arroces secos.

Mínimo 2 pax

- Señoret.....16.00€/Rc.
- Negro.....17.00€/Rc.
- Arroz boquerones con patata.....18.00€/Rc.
- Arroz de costilla ibérica con garbanzos.....17.00€/Rc.
- Arroz de marisco fresco.....23.00€/Rc.
- Arrosejats.....16.00€/Rc.
- Fideuá de marisco fresco.....23.00€/Rc.

Arroces melosos.

- Pulpo, alcachofas y ajo tierno.....20.00€/Rc.
- Galeras y zamburiñas.....18.00€/Rc.
- Rape, almejas y gamba roja.....25.00€/Rc.
- Rape y almejas.....18.00€/Rc.
- Señoret de carne.....18.00€/Rc.
- Negro.....17.00€/Rc.
- Señoret de pescado.....16.00€/Rc.

Arroces y especialidades por encargo.

- Arroz meloso con salmonetes.....25.00€/Rc.
- Arroz meloso con bogavante.....SM./Rc.
- Arroz meloso con pata de ternera.....18.00€/Rc.
- Zarzuela de mixta.....SM./Rc.
- Caldero de gallina.....35.00€/Rc.
- Gazpacho de rape.....18.00€/Rc.
- Arroz seco con secreto, foie y setas.....20.00€/Rc.
- Arroz seco con conejo (mínimo 4 pax).....18.00€/Rc.
- Arroz seco de verduritas de la huerta.....17.00€/Rc.
- Arroz seco de bacalao con verduritas.....20.00€/Rc.
- Rabo de toro con rovellons.....22.00€/Rc.

Pescados.

- Rape a la plancha.....23.00€.
- Rodaballo a la plancha.....23.00€.

Carnes.

- Entrecot de ternera.....24.00€
- Carrillera ibérica en salsa.....17.50€
- Secreto ibérico con mermelada.....18.00€

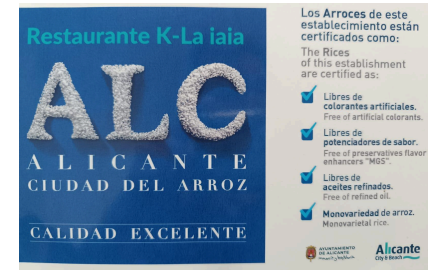
Platos infantiles.

- Nuggets de pollo con patatas.....7.50€
- Espaguetis con boloñesa.....11.00€

Nuestros arroces.

En nuestra casa trabajamos con producto local, km0. Tanto nosotros como nuestros proveedores mimamos el producto para dar a nuestros clientes la mejor calidad y una buena ruta gastronómica de arroces en Alicante. El arroz que trabajamos proviene de un molino muy selecto de Valencia para garantizar su calidad.

Sólo se podrán hacer dos tipos de arroz por mesa a partir de 6 raciones y bajo disponibilidad en cocina.



Nuestros postres son caseros y están hechos con mucho amor.

No siempre hay de todos y algunos nuevos.

¡¡Pregunta por ellos!!!

*Torrijas con helado.....8€.
*Brownie con helado.....7€.
*Flan de la iaia6€.
*Milhoja.....7.50€
(mascarpone y dulce de leche)

*Tarta de queso.....7.50€
*Natillas.....6€
*Tarta de huesitos.....6€