

OPEN KITCHEN

ALL DAY [UP TO 10:30 PM]

WELCOME PEIX BLAU

COCINA ABIERTA

TODO EL DÍA [HASTA 22:30H]

STARTERS ENTRANTES

SARDINAS A LA PLANCHA..... 9€

Sardinas frescas a la plancha con limón y un toque de salsa verde

GRILLED SARDINES..... 9€

Fresh sardines grilled with a squeeze of lemon and a hint of herb sauce.

CHORIZO A LA SIDRA..... 9€

Chorizo criollo cocinado a la sidra con manzana.

CHORIZO IN CIDER WITH APPLE..... 9€

Criollo chorizo cooked in cider with sliced apple.

TELLINAS A LA SARTÉN..... 12€

Tellinas salteadas con vino blanco, ajo y perejil.

PAN FRIED SMOOTH CLAMS..... 12€

Pan fried smooth clams with white wine, garlic and parsley.

PESCADITOS FRITOS..... 12€

Anchoas, boquerones, sardinas, salmonetes, bacaladilla y lenguaditos, frescos y fritos.

FRIED LITTLE FISH..... 12€

Assorted anchovies, small fish, red mullet and baby sole, fresh and fried.

CÓCTEL DE GAMBAS..... 9 €

Clásico cóctel de gambas pequeñas, aguacate, lechuga con salsa Marie Rose y pan integral.

PRAWN COCKTAIL..... 9 €

Classic prawn cocktail with small prawns, avocado, lettuce with Marie Rose sauce and brown bread.

GAMBAS AL AJILLO..... 14€

Gambas salteadas en cazuela con ajo, perejil y un toque de guindilla.

GARLIC PRAWNS..... 14€

Prawns sautéed in a casserole with garlic, parsley and a hint of chilli.

MEJILLONES MARINIERES..... 12€

Mejillones con vino blanco, ajo, perejil y nata.

MARINIÈRE MUSSELS 12€

Mussels with white wine, garlic, parsley and cream.

MEJILLONES CON SALSA THAI..... 14 €

Mejillones con leche de coco, genjibre y especias.

THAI MUSSELS..... 14 €

Mussels with coconut milk, ginger, and Thai spices

ENTRA EN CALOR

SOPA COSTRIANA..... 9 €

Sopa con mariscos, caldo fumet, verduras y hinojo.

COASTAL SOUP..... 9 €

Seafood soup with fish stock, vegetables and fennel.

OYSTERS NORMANDIE N.3

OSTRAS NORMANDIE N.3..... 3.80 €

Ostra fresca, abierta en el momento, con el auténtico sabor del mar

OYSTERS NORMANDIE NO.3..... 3.80 €

Fresh oyster, opened upon order, with the authentic taste of the sea.

¡DISFRÚTALA CON UNA COPA DE CAVA!..... 6 €

ENJOY THE OYSTER WITH A GLASS OF CAVA!..... 6 €

SALADS ENSALADAS

TOMATE Y CEBOLLA..... 6 €

Tomate, cebolla roja y cebollino.

TOMATO & RED ONION..... 6 €

Tomato, red onion and chives.

ENSALADA DIANENSE..... 12 €

Naranja, tomate, remolacha, kumquats con vinagreta de naranja y hierbabuena.

DÉNIA SALAD.....12 €

Orange, tomato, beetroot and kumquats with orange-mint vinaigrette.

BURRATA CON PESTO..... 14 €

Ensalada de burrata con pesto, brotes tiernos, tomate seco y nueces.

BURRATA SALAD WITH PESTO 14 €

Burrata salad with pesto, baby leaves, sun-dried tomatoes and walnuts.

ENSALADA CÉSAR..... 14 €

Lechuga, croutons, bacon, tomates y pollo asado con salsa César.

CHICKEN CAESAR SALAD..... 14 €

Lettuce, croutons, bacon, tomatoes and roasted chicken with Caesar dressing.

EL MAR Y SUS

TREASURES

SELECCION DE MARISCOS SURTIDOS

4 Ostras Normandie No.3, 4 langostinos frescos, 4 jugosas pinzas de cangrejo , mejillones y almejas , todo servido con salsa mignonette y limón.

SHELFISH PLATTER

4 Normandie No.3, Oysters, 4 fresh prawns, 4 succulent crab claws, mussels and clams, all served with mignonette sauce and lemon.

TREASURES OF THE SEAS

MINIMO DOS PERSONAS / FROM TWO PEOPLE

PRECIO POR PERSONA / PRICE PER PERSON 24 €

PEIXARANS FISH

MELOSO DE SEPIA Y GAMBAS..... 18 €

Arroz meloso de sepia y gambas con verduritas de temporada.

CUTTLEFISH & PRAWN RICE..... 18 €

Creamy rice with cuttlefish, prawns, and seasonal vegetables.

FISHERMAN'S PIE..... 18 €

Salmón, bacalao y gambas en salsa blanca, gratinado con puré de patata.

FISHERMAN'S PIE..... 18 €

Salmon, cod and prawns in a white sauce, topped with mashed potato.

FISH & CHIPS..... 17,50 €

Filete de Bacalao con patatas fritas, puré de guisantes con hierba buena y salsa tartare.

FISH & CHIPS..... 17,50 €

Cod fillet with chips, mushy minty peas, and tartare sauce.

LENGUADO A LA PLANCHA..... 22 €

Lenguado con patatas y guarnición.

GRILLED SOLE..... 22 €

Sole on the griddle with potatoes and garnish.

LUBINA A LA PLANCHA..... 24 €

Lubina ala plancha con patatas y guarnición.

GRILLED SEA BASS..... 24 €

Grilled sea bass with potatoes and garnish.

RAPE MARINERA..... 24 €

Cola de rape en salsa de tomate, cebolla y hierbas, servido con arroz o patatas.

MONKFISH MARINARA..... 24 €

Monkfish tail in a tomato, onion and herb sauce, served with either rice or potatoes.

DESSERTS

BROWNIE DE CHOCOLATE..... 7 €

servido con helado o nata.

CHOCOLATE BROWNIE..... 7 €

served with ice cream or cream.

TARTA DE QUESO..... 8 €

Con frutas del bosque.

CHEESECAKE..... 8 €

Classic Cheesecake with forest fruits.

PAN PERDU..... 9 €

Pan con vainilla, frutas del bosque y nata o helado.

FRENCH TOAST..... 9 €

Bread with vanilla, forest fruits and cream or ice cream.

ROSA DE STRUDEL..... 9 €

Strudel de manzana, pasas, canela, uvas y pétalos.

STRUDEL ROSE..... 9 €

With Apple, raisins, cinnamon, grapes and petals.

HELADOS VARIADOS..... 7 €

ASSORTED ICE CREAMS..... 7 €

TH SHAKE COMPARTIMOS

MINIMO DOS PERSONAS FROM TWO PEOPLE

PRECIOS POR PERSONA / PRICE PER PERSON

MEZZE..... 8 €

Elige 3 platos: hummus, tzatziki, tabulé, espenocat, dolmas y queso feta marinado y servido con pan pita.

MEZZE..... 8 €

Choose 3 dishes: hummus, tzatziki, tabbouleh, espenocat, dolmas and marinated feta served with pitta bread.

TABLA DE QUESOS..... 8 €

Selección de tres quesos, acompañados de fruta fresca, galletas saladas y mermelada artesanal.

CHEESE BOARD..... 8 €

Selection of three cheeses, served with fresh fruit, savoury crackers and artisanal jam.

TABLA DE IBERICO Y QUESOS..... 12 €

Selección de tres quesos y jamón ibérico, acompañados de fruta fresca, galletas saladas y mermelada artesanal.

IBERIC HAM & CHEESE BOARD..... 12 €

Selection of three cheeses and Iberian ham, served with fresh fruit, savoury crackers and artisanal jam.

CARNES MEATS

POLLO ASADO..... 16 €

Medio pollo asado al horno con patatas y guarnición. Opción Marinado en salsa picante

ROAST CHICKEN..... 16 €

Half roast chicken with potatoes and garnish. Option with hot spicy marinade.

LOMO A LA PLANCHA..... 16 €

Lomo de cerdo a la plancha con verduras.

GRILLED PORK LOIN..... 16 €

Grilled pork loin with vegetables.

CHULETAS DE CORDERO..... 24 €

Chuletas de cordero con guarnición y salsa de menta.

LAMB CHOPS..... 24 €

Lamb chops with garnish and mint sauce.

ENTRECOT 280-300 G..... 22 €

Entrecot 280-300 con patatas y guarnición.

SIRLOIN STEAK 280-300 G..... 22 €

Sirloin steak 280-300 g with potatoes and garnish.

CHULETON 600 GR

CHULETÓN 600 G

Perfectamente sellado a la parrilla, servido con patatas y guarnición.

600G BONE-IN RIBEYE STEAK

A generous Rib-Eye on the Bone cut, expertly grilled and served with robust potatoes and garnish.

34 €

POX KIDS CHOICE

NUGGETS DE POLLO 7 €

Nuggets de crujiente pollo con patatas fritas.

CHICKEN NUGGETS..... 7 €

Crusty chicken nuggets with chips.

ESPAGUETIS A LA BOLOÑESA..... 8 €

SPAGHETTI BOLOGNESE..... 8 €

BOCADITOS DE SALMÓN 8 €

Servidos con patatas fritas.

SALMON BITES..... 8 €

Served with chips.

BRUNCH

DE 10:30 A 14:00
FROM 10:30AM TO 2 PM

*CARTA DE ALÉRGENOS A DISPOSICIÓN DEL CLIENTE ALLERGEN MENU AVAILABLE UPON REQUEST.