

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico D.O. Guijuelo
cortado a mano
31 €

Selección de quesos artesanos
mediterráneos con membrillo
y frutos secos
16 €

Selección de salazones artesanas
alicantinas con almendra frita,
aceitunas y picatostes
16 €

Figatells de sepia con alioli
y "picaeta"
16 €

Croquetas caseras de jamón ibérico
14 €



CARNE A LA PARRILLA

Chuleta de vaca vieja con patatas
y pimientos fritos **9 €/100 g**

Presa ibérica D.O. Los Pedroches
con chimichurri y papas arrugás **23 €**

Magret de pato asado con manzanas
salteadas y reducción de moscatel **21 €**

ENTRANTES

Ensalada de hojas, tallos
y hortalizas de nuestras huertas
12 €

Ensalada de escarola con
bacalao confitado, granada
y encurtidos caseros
16 €

Foie gras de pato marinado con
pimentón de Espinardo, "fartó"
y chutney de higos
22 €

Steak tartar de vaca y encurtidos
caseros con perfume de
manzanilla
16 €

Sopa casera de pescadores
al estilo de Tabarca con patatas
y alioli
16 €

Coca de escalivada con atún seco,
burrata y aliño de aceitunas
16 €

Arroz del día "a la llauna",
Consultar la variedad
Según variedad

PESCADO A LA PARRILLA

Lomo de bacalao asado con alcachofas
confitadas y romesco **24 €**

Merluza de palangre con boniato
asado y pericana **24 €**

Pescado de la lonja asado con aceite
de guindilla (mín. 2 pers.) **31 €/p.p.**



Nuestro pan artesano de harina de trigo ECO
molturada a la piedra, masa madre y cerveza
artesana ECO **3 €**

Postres

Creoso de chocolate con pan
y aceite de oliva virgen extra **8 €**

Flan casero de vainilla Bourbon **7 €**

Torrija de brioche y horchata
con helado de canela **7 €**

Coulant de turrón de Xixona
y pera Williams **8 €**

Naranja, jengibre, almendra
y helado de coco **7 €**