

PARA PICAR Y COMPARTIR

Nuestro Hummus casero Con aceite de pimentón de la vera, cilantro y sésamo acompañado de naan a la parrilla.	7,25€
Croquetas de mercado: jamón ibérico, pollo rustido y rabo de toro De estilo tradicional casero. *por unidad	2,00€/u
Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de padrón Con patatas del montón, lascas de jamón ibérico y huevos fritos en AOVE.	12,50€
Steak tartare con emulsión de ají amarillo Steak tartare con emulsión de ají amarillo, patata fondant y crujiente de pan.	23,00€
Alcachofa confitada con panceta ibérica ahumada y sichimi fresco Alcachofa confitada con crema de cebolla y leche de cabra.	9,95€/u
Roll de brioche con rabo de toro y piparras Roll de pan brioche con rabo de toro cocinado a fuego lento y salsa tártara de piparras.	12,00€
Huevo a 65° con setas de temporada y torreznos Huevo a baja temperatura con cremoso de patata, aceite de pimentón y crujiente de pan de semillas.	12,95€

Y DEL MAR

Tartar de salmón con ajoblanco de pistacho Tartar de salmón marinado con tirabeques y manzana verde con ajoblanco de pistacho.	18,00€
Pulpo asado al estilo tradicional con romesco Patata de rio confitada, aceite de pimentón de la vera y salsa romesco.	22,00€
Vieira en su concha con aceite verde y chili ahumado Vieira fresca con aceite verde de ajo y perejil y filamentos de chile ahumado.	4,50€/u
Calamar de potera a la plancha Calamar a la plancha con aceite verde y suave alioli negro.	20,00€
Fritura de calamares en harina de garbanzos Con alioli negro y mahonesa de azafrán.	18,50€

LA DESPENSA

Tabla de embutidos ibéricos de bellota Jamón, lomo, salchichón y chorizo ibérico de bellota cortado a cuchillo con picos de pan cristal.	17,00€
Tabla de jamón ibérico al corte Jamón ibérico al corte y picos de pan cristal.	23,00€
Degustación de quesos artesanos de temporada Con nueces garrapiñadas y membrillo.	16,00€
Lata de berberechos PEÑITA con patatas fritas Bereberchos al natural, 25-35 piezas -GRANDES - De las Rías Gallegas.	17,00€
Lata de mejillones JOSÉ PEÑA con patatas fritas Mejillones en escabeche, 7-10 piezas -MEDIANOS- De las Rías Gallegas.	9,00€

Servicio de pan y aperitivo 1,50€*

ENSALADAS Y VERDES

Ensalada alicantina con tomate de la huerta y ventresca Ensalada con tomate de la huerta, ventresca, alcaparrón y polvo de aceituna negra.	12,50€
Nuestra ensalada Cesar Con pollo crujiente, cherry, croûtons, queso parmigiano reggiano y nuestra salsa cesar casera.	12,50€
Ensalada Thai con langostinos tigre y aliño de maracuyá Langostinos tigre a la plancha, mango, aliño de maracuyá y noodles de arroz crujientes.	14,95€
Ensalada de tomatitos cherry y aliño de ajoblanco Con falso caviar de AOVE, ajoblanco y brotes.	12,00€
Flatbread con calabacín a la parrilla y pesto de pistacho-menta Con migas de feta y microbrotes.	10,00€

LOS ARROCES

mínimo para dos personas*

A banda con tropezones Arroz seco servido con gamba pelada, atún y mero.	11,95€
Arroz meloso de pulpo y tirabeques Arroz meloso servido con pulpo asado y tirabeques.	13,95€
Arroz de chipirones, setas y ajos tiernos Arroz seco servido con tinta de sepia al natural.	12,95€
Arroz de secreto y verduras de la huerta Arroz seco con secreto de cerdo y verdura de la huerta.	11,95€
Fideuá a la marinera Fideo grueso en fondo de pescado con gamba roja, mero y atún.	12,95€

PASTAS

Rigatoni con salsa boloñesa casera Sala de tomate, ternera picada y albahaca fresca.	11,95€
Tagliatelle con salsa carbonara y lascas de parmesano Pasta larga con una base de nata, bacón ahumado y lascas de parmigiano reggiano.	12,95€
Rigatoni con guanciale, calabaza moscada y cebolla caramelizada Con espinacas y queso pecorino.	13,95€

PESCADOS

Lubina con aceite de ajos tiernos y tomate concassé Lubina a la plancha con aceite de ajos tiernos, tomate concassé y patata fondant.	19,50€
Bacalao asado con suave alioli de miel y verduritas Con salteado de verduras, alioli suave de miel y teja de pimentón.	18,50€
Tataki de atún con salpicón de mango y aguacate Lomo de atún con salpicón de mango y aguacate, mahonesa de wasabi y salsa ponzu.	18,95€
Salmon a la plancha con salsa de eneldo y semillas de mostaza encurtida Con patata fondant y salteado de espárragos.	16,00€

CARNES

Lomo bajo de vaca madurado a la parrilla con patatas fritas caseras (300gr) Con maduración de +45 días, hecho a la parrilla con patatas fritas caseras y pimientos de padrón.	28,95€
Picaña ahumada al té negro Picaña a la parrilla con té lapsang souchong y patatas de rio confitadas.	23,00€
Presa ibérica a la parrilla con chimichurri de pistachos, menta y albahaca Presa ibérica trinchada con chimichurri verde y yuca frita.	18,00€
Costillas de cerdo Duroc con glaseado de yakiniku Tierno costillar de cerdo con glaseado de yakiniku, cebolleta fresca y puré de maíz asado.	19,95€

POSTRES

Coulant de chocolate Bizcocho tierno de chocolate fundente, tierra de cacao y helado de chocolate negro y naranja.	8,00€
Crumble templado de manzana y canela Crumble casero de manzana y canela, salsa toffee y helado mantecado.	6,95€
Nuestro cheesecake con coulis de guayaba y helado de nueces pecanas Tarta de queso cremosa, guayaba, miga de galleta y helado de nueces pecanas.	6,95€
La crema catalana Crema catalana al aroma de naranja, limón y canela.	5,50€
Tiramisú de limoncello Nuestra versión de tiramisú con limoncello y crema de limón.	6,95€

MENÚ DEGUSTACIÓN mínimo para 2 personas

APERITIVO DEL CHEF

al centro de mesa a compartir*

Alcachofa confitada con panceta ibérica y sichimi fresco
Alcachofa confitada con crema de cebolla confitada y leche de cabra ahumada.

ENTRANTES

al centro de mesa a compartir*

Tartar de salmón con ajoblanco de pistacho
Tartar de salmón marinado con tirabeques, manzana verde y lima con ajoblanco de pistacho.

Roll de rabo de toro y piparras
Roll de pan brioche con rabo de toro y tártara de piparras.

Vieira en su concha con aceite verde y chili ahumado
Vieira fresca con aceite verde de ajo y perejil y filamentos de chile ahumado.

PLATO PRINCIPAL

al centro de mesa a compartir*

Presa ibérica a la parrilla con chimichurri de pistachos, menta y albahaca
Presa ibérica trinchada con chimichurri verde y yuca frita.

POSTRE

Individual*

Tiramisú de limoncello
Nuestra versión de tiramisú con limoncello y crema de limón.

PRECIO
por persona*

30€

Bebidas no incluidas
Menú disponible hasta las 22.30hrs

POUR SNACKER ET PARTAGER

Notre houmous maison A l'huile de paprika de La Vera, coriandre et sésame accompagné de naan grillé.	7,25€
Croquettes du marché : jambon ibérique, poulet rôti et queue de bœuf Style de maison traditionnel. *par unité	2,00€/u
Œufs brouillés au jambon ibérique et piments padrón Avec des pommes de terre de la botte, des tranches de jambon ibérique et des œufs.	12,50€
Steak tartare à l'émulsion de piment jaune Steak tartare avec émulsion de piment jaune, pomme de terre fondante et pain croûté.	23,00€
Artichaut confit au lard ibérique fumé et sichimi frais Artichaut confit à la crème d'oignons et au lait de chèvre.	9,95€/u
Rouleau brioché à la queue de bœuf et piparras Petit pain brioché à la queue de bœuf mijotée et sauce tartare piparras.	12,00€
Oeuf à 65° avec champignons de saison et torreznos Oeuf à basse température avec pomme de terre crémeuse, huile de paprika et pain croustillant aux graines.	12,95€

ET DE LA MER

Tartare de saumon à l'ajoblanco pistache Tartare de saumon mariné aux pois mange-tout et pomme verte à l'ajoblanco à la pistache.	18,00€
Poulpe rôti à l'ancienne avec romesco Pomme de terre de rivière confite, huile de paprika et sauce romesco.	22,00€
Noix de Saint-Jacques en demi-coquille à l'huile verte et piment fumé Pétoncle frais à l'huile d'ail vert et de persil et filaments de piment fumé.	4,50€/u
Calamars sautés grillés Calamars grillés à l'huile verte et aioli noir moelleux.	20,00€
Calamars frits à la farine de pois chiche Avec aioli noir et mayonnaise au safran.	18,50€

LE GARDE-MANGER

Table de saucisses ibériques nourries au gland Jambon, longe, saucisse et chorizo ibérique nourri au gland coupé au couteau avec pointes de pain en cristal.	17,00€
Table de jambon ibérique coupé Tranches de jambon ibérique et pointes de pain de cristal.	23,00€
Dégustation de fromages artisanaux de saison Avec noix caramélisées et coing.	16,00€
Boîte de coques PEÑITA avec frites Coques naturelles, 25-35 pièces -LARGE - De las Rías Gallegas.	17,00€
Boîte de moules JOSE PEÑA avec frites Moules marinées, 7-10 pièces -MOYEN- Des Rias galiciennes.	9,00€

Service pain et apéritif 1,50€*

SALADES ET VERTS

Salade d'Alicante avec tomate du jardin et ventrèche Salade de tomate du jardin, ventrèche de thon, caperberry et poudre d'olive noire.	12,50€
Notre salade César Avec poulet croustillant, cerise, croûtons, fromage Parmigiano Reggiano et notre sauce César maison.	12,50€
Salade thaï aux crevettes tigrées et vinaigrette aux fruits de la passion Gambas tigrées grillées, mangue, vinaigrette aux fruits de la passion et nouilles de riz croustillantes.	14,95€
Salade de tomates cerises avec vinaigrette ajoblanco Avec faux caviar d'huile d'olive extra vierge, ajoblanco et germes.	12,00€
Flatbread aux courgettes grillées et pesto pistache-menthe Avec chapelure de feta et micro-pousses.	10,00€

LES RIZ

minimum pour deux personnes*

Se bander de trébuchements Riz sec servi avec crevettes décortiquées, thon et mérou.	11,95€
Riz gluant au poulpe et pois mange-tout Riz crémeux servi avec poulpe rôti et pois mange-tout.	13,95€
Riz aux calamars, champignons et jeune ail Riz sec servi avec de l'encre naturelle de seiche.	12,95€
Riz secret et légumes du jardin Riz sec au secreto de porc et légumes du jardin.	11,95€
Fideuá au marin Nouilles épaisses dans un fond de poisson avec crevettes rouges, mérou et thon.	12,95€

PÂTES

Rigatoni sauce bolognaise maison Sauce tomate, boeuf haché et basilic frais.	11,95€
Tagliatelles sauce carbonara et copeaux de parmesan Pâtes longues à base de crème, lardons fumés et copeaux de Parmigiano Reggiano.	12,95€
Rigatoni au guanciale, courge musquée et oignon caramélisé Avec épinards et fromage pecorino.	13,95€

POISSON

Loup de mer à l'huile d'ail tendre et tomate concassée Bar grillé à l'huile d'ail tendre, tomate concassée et pomme de terre fondante.	19,50€
Cabillaud rôti avec aioli moelleux au miel et légumes Avec légumes sautés, aioli doux au miel et tuile de paprika.	18,50€
Tataki de thon au salpicon de mangue et avocat Longe de thon avec salpicón de mangue et avocat, mayonnaise au wasabi et sauce ponzu.	18,95€
Saumon grillé avec sauce à l'aneth et graines de moutarde marinées Avec pomme de terre fondante et asperges sautées.	16,00€

VIANDES

Longe de bœuf vieillie grillée avec frites maison (300gr) Avec une maturation de +45 jours, faite sur le gril avec des frites maison et des piments padrón.	28,95€
Picanha fumé au thé noir Bœuf grillé au thé lapsang souchong et pommes de terre de rivière confites.	23,00€
Porc ibérique grillé avec chimichurri à la pistache, menthe et basilic Porc ibérique découpé avec chimichurri vert et yucca frit.	18,00€
Côtes levées Duroc avec glaçage Yakiniiku Côtes levées tendres avec glaçage yakiniku, oignons verts frais et purée de maïs grillée.	19,95€

DESSERTS

Coulant au chocolat Biscuit moelleux au chocolat fondant, terre de cacao et chocolat noir et glace à l'orange.	8,00€
Crumble tiède aux pommes et à la cannelle Crumble maison aux pommes et à la cannelle, sauce toffee et glace sablée.	6,95€
Notre cheesecake au coulis de goyave et glace aux pacanes Gâteau au fromage crémeux, goyave, chapelure de biscuits et glace aux pacanes.	6,95€
Crème catalane Crème catalane aux arômes d'orange, de citron et de cannelle.	5,50€
Tiramisu au limoncello Notre version du tiramisu au limoncello et crème au citron.	6,95€

MENÚ DEGUSTACIÓN mínimo para 2 personas

ENTRÉE DU CHEF au centre de la table à partager*

Artichaut confit au lard ibérique et sichimi frais
Artichaut confit à la crème d'oignons confits et lait de chèvre fumé.

ENTRÉES au centre de la table à partager*

Tartare de saumon à l'ajoblanco pistache
Tartare de saumon mariné aux pois gourmands, pomme verte et citron vert avec pistache ajoblanco.

Rouleau de queue de boeuf et piparras
Petit pain brioché au tartare de queue de boeuf et piparra.

Noix de Saint-Jacques en demi-coquille à l'huile verte et piment fumé
Pétoncle frais à l'huile d'ail vert et de persil et filaments de piment fumé.

PLAT PRINCIPAL au centre de la table à partager*

Porc ibérique grillé avec chimichurri à la pistache, menthe et basilic
Porc ibérique découpé avec chimichurri vert et yucca frit.

DESSERT Individuel*

Tiramisu au limoncello
Nuestra versión de tiramisú con limoncello y crema de limón.

PRIX
par personne*

30€

Boissons non comprises
Menú Disponible jusqu'à 22h30

TO NIBBLE AND SHARE

Our homemade hummus Dressed with paprika oil, coriander y sesame seeds and served with grilled naan.	7,25€
Market season croquettes: Iberian cured ham, roasted chicken, and oxtail Handmade. *per unit	2,00€/u
“Huevos rotos” Fried eggs with Iberian cured ham and green peppers With crispy potato, Iberian cured ham, and fried eggs in EVOO.	12,50€
Steak tartare with yellow chili emulsioné Steak tartare with yellow chili emulsión, fontant potato and crispy bread chips.	23,00€
Confit artichoke with Iberian panceta and sichimi Confit artichoke served with onion and goat milk cream. *per unit	9,95€/u
Oxtail brioche roll with chili tartar sauce Grilled brioche bun with slow cooked oxtail and green chili tartar sauce.	12,00€
65° egg with sautéed mushrooms and rashers of bacon Egg cooked at low temperature with creamed potato, paprika oil and crispy bread	12,95€

FROM THE SEA

Salmon tartare with pistachio ajoblanco Marinated salmon tartare with snow peas, green apple and pistachio ajoblanco.	18,00€
Roasted octopus with romesco sauce With potato confit, paprika oil and romesco sauce.	22,00€
Shell scallop with Green oil and smoked chili Fresh scallops with garlic-parsley oil and smoked chili filaments.	4,50€/u
Grilled jig-caught squid Grilled squid with parsley oil verde and black alioli.	20,00€
Fried calamari in chickpea flour With black alioli and saffron mayonnaise.	18,50€

THE PANTRY

Assortment of Iberian sausages and cured ham Cut by hand and served with crunchy bread croutons.	17,00€
Iberian cured ham Iberian cured ham with crunchy bread croutons.	23,00€
Farmhouse seasonal cheese tasting Sugared walnuts and quince jelly.	16,00€
Canned cockles by “PEÑITA” with chips Natural flavour, 25-35 LARGE pieces. From the Galician “Rías”.	17,00€
Canned mussels by “JOSE PEÑA” with chips Marinated mussels, 7-10 MEDIUM pieces. From the Galician “Rías”.	9,00€

Bread and appetizer service €1.50*

SALADS AND GREENS

Alicantina tomato salad with tuna belly With capers and black olive powder.	12,50€
Our Caesar salad With crispy chicken fingers, cherry tomato, bread croutons, parmesan cheese and our homemade Caesar salad dressing.	12,50€
Prawn Thai salad with passion fruit dressing Grilled prawns, mango, crispy rice noodles and passion fruit dressing.	14,95€
Cherry tomato salad with ajoblanco dressing With EVOO caviar, ajoblanco and sprouts.	12,00€
Grilled zucchini flatbread and pistachio-mint pesto With feta cheese crumbs and sprouts.	10,00€

PAELLAS

mínimum 2 people*

"A banda" rice With small pieces of tuna, grouper, and prawns.	11,95€
Octopus rice with snow peas With roasted octopus and grilled snow peas.	13,95€
Baby squid rice with mushrooms and spring onions With squid ink.	12,95€
Lean pork and vegetable rice With a vegetable-based broth, sautéed vegetables and lean pork chunks.	11,95€
"Fideuá" seafood noodles Thick noodles cooked in fish broth with scampi, grouper, and tuna.	12,95€

PASTAS

Rigatoni with bolognese sauce With tomato sauce, ground beef and fresh basil.	11,95€
Tagliatelle with carbonara sauce and parmesan cheese flakes With a cream base sauce, smoked bacon, and parmesan cheese flakes.	12,95€
Rigatoni with guanciale, butternut squash and caramelized onions With spinach and pecorino cheese.	12,95€

FISH

Grilled sea bass with spring garlic oil and diced tomato concassé Grilled sea bass served with spring garlic oil, tomato concassé and fondant potato.	19,50€
Roasted codfish with honey alioli and sautéed vegetables With sautéed vegetables, soft honey alioli and paprika crisp	18,50€
Tuna tataki with mango and avocado minced Slightly cooked tuna loin with mango and avocado minced, wasabi mayonnaise and ponzu sauce.	18,95€
Grilled salmon with dill sauce and pickled mustard seeds With fondant potato and sautéed asparagus.	16,00€

MEAT

Grilled aged rib eye steak with homemade fries (300gr) Dry aged for +45 days, grilled with homemade fries and green "padrón" peppers.	28,95€
Grilled Rump cap smoked with black tea "Picanha" seasoned with lapsang souchong black tea with potato confit.	23,00€
Grilled Iberian "presa" loin with pistachios, mint and basil chimichurri Sliced presa loin with green chimichurri and fried yucca.	16,95€
Grilled Duroc pork ribs with yakiniku glaze Tender back ribs with yakiniku glaze, fresh spring onion and roasted corn pure.	19,95€

DESSERTS

Black chocolate coulant Molten chocolate cake with cocoa crumble and chocolate-orange ice cream.	8,00€
Apple and cinnamon crumble Warm apple and cinnamon crumble, toffee sauce, and "mantecado" ice cream.	6,95€
Cheesecake with guava coulis and pecan ice cream Creamy cheesecake with guava coulis, cookie crumbs and pecan ice cream.	6,95€
Crema catalana Orange, lemon, and cinnamon-flavoured custard.	5,50€
Limoncello Tiramisu Our version of tiramisu with limoncello and lemon curd.	6,95€

TASTING MENU

mínimum 2 people*

CHEF APPETIZER

to share*

Confit artichoke with Iberian panceta and sichimi
Confit artichoke served with onion and goat milk cream.

STARTERS

to share*

Salmon tartare with pistachio ajoblanco
Marinated salmon tartare with snow peas, green apple and pistachio ajoblanco.

Oxtail brioche roll with chili tatar sauce
Grilled brioche bun with slow cooked oxtail and green chili tartar sauce.

Shell scallop with Green oil and smoked chili
Fresh scallops with garlic-parsley oil and smoked chili filaments.

MAIN COURSE

to share*

Grilled Iberian "presa" loin with pistachios, mint and basil chimichurri
Sliced presa loin with green chimichurri and fried yucca.

DESSERT

to share*

Limoncello Tiramisu
Our version of tiramisu with limoncello and lemon curd. marshmallow.

PRICE
per person*

30€

Drinks not included
Menu available until 22:30hrs