

PARA EMPEZAR

NUESTRA MARINERA CON ANCHOA TRIPLE 0      4,50 €
Mini toast of russian salad and Cantabrian anchovy

NUESTRAS ANCHOAS TRIPLE 0 (6 Und.)  16,00 €
Anchovies 6 Unts

MEJILLONES EN ESCABECHE CON SUS CHIPS   15 €
Pickled Mussels with chips

TOMATE BUENO DE TEMPORADA CON CAPELLÁN A LA LLAMA**   ENTERA 15€ / MEDIA 11€
Tomatoes with Alicante's salted fish

TOMATE BUENO DE TEMPORADA CON VENTRESCA DE ATÚN EN AOVE**     ENTERA 18€ / MEDIA 12€
Tomatoes with Belly filets of white tuna

TOMATE BUENO DE TEMPORADA CON SALAZONES ALICANTINOS**   ENTERA 20€ / MEDIA 13€
Tomatoes with munet egg and almadraba's tuna jerky

LATA BERBERECHOS PREMIUM 25/35 Und. 25 €
Can of cockles 25/35 unts.

NUESTRO DÚO DE ENSALADILLAS (RUSA / MERLUZA)      12 €
Russian Salad and Hake Salad

SALMOREJO (solo en temporada)   8€
Cold soup with tomatoes, ham, boildegg and bread

TORREZNO CONFITADO DE CERDO  14 €
Candied pork rind

CECINA DE WAYGU USHIDO 100g - 26 €
Wagyu's cured beef

MELÓN CON JAMÓN IBÉRICO 13 €
Melon with iberian ham

HUEVA DE MÚJOL    100g - 13 €
Mullet egg

MOJAMA DE ATÚN DE ALMADRABA    100g - 10 €
Almadraba's tuna jerky

GILDAS CASERAS Und.   2,75 €
Pickled pepper, anchovy and olive

** Cebolla, olivas sevillanas y guindilla o cebolla en vinagre

Servicio de pan, tomate y ali-oli por comensal (3,50€).
Siempre lo servimos, en caso de no quererlo avisen a nuestro personal

Bread with tomato and all-i-oli (3,50€ p/p)
We always serve it by default. Please inform our staff if you prefer not to have it

Pan sin gluten (Min. 10 min.).....3€
Gluten- free bread (10 minutes).....3€

TABLA DE ALÉRGENOS

													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
contiene GLUTEN	contiene CRUSTÁCEOS	contiene HUEVO	contiene PESCADO	contiene CACAHUETE	contiene SOJA	contiene LECHE	FRUTOS CON CASCARA	contiene APIO	contiene MOSTAZA	contiene SESAMO	DIÓXIDO AZUFRE Y SULFITOS	contiene ALTRAMUCES	contiene MOLUSCOS

NO SE PUEDE GARANTIZAR LA COMPLETA AUSENCIA DE TRAZAS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA

MARISCO

ALMEJAS GALLEGAS EN NUESTRA SALSA MARINERA    	19 €
Clams in Santi Sauce	
GAMBA ROJA EXTRA DE NUESTRA BAHÍA    	100g - 20 €
Grilled red prawns from Santa Pola	
QUISQUILLA HERVIDA DE SANTA POLA    	100g - 14,50 €
Boiled Santa Pola Shrimps	
CIGALA DE TRONCO PLANCHA    	100g - 16 €
Grilled Crayfish	
PULPO DE ROCA CRUJIENTE sobre lecho de patata y pimentón Vera    	22 €
Fried octopus Rincon de Santi with potatoes	
CALAMAR DE POTERA CON SU TINTA A LA PLANCHA   	20 €
Stuffed Squid Grilled	
LANGOSTA A LA IBICENCA CON HUEVO FRITO     (por encargo).....	120 €
Spiny lobster from Santa Pola with fried eggs, tender garlic and dried tomatoes (on request).	
BOGAVANTE AZUL CON HUEVO FRITO (por encargo)	100 €/Kg
Lobster from Santa Pola with fried eggs, tender garlic and dried tomatoes (on request).	
MEJILLONES DE LA RIA DE NOIA AL VAPOR   	12,50 €
Steamed cockles	
VIEIRAS SELECCIONADAS Und.   	3,50 €
Bay Scallops	
SEPIONET DE LA BAHÍA CON SU TINTA   	18 €
Grilled cuttlefish	
BERBERECHOS DE LA RIA AL VAPOR   	19,50 €
Steamed cockles	
CAZUELA DE GAMBAS AJILLO    	18 €
Garlic Prawns	

FRITURAS

BUÑUELOS DE MERLUZA      (ración 4 unidades)	10 €
Homemade hake fritters	
CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO      (ración 4 unidades).....	11 €
Homemade Iberian Ham croquettes	
CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA     	18 €
Andalusian Style Squid	
BOQUERONES FRITOS DE LA BAHÍA     	14 €
Andalusian Style fish from the bay	

TABLA DE ALÉRGENOS

													
1 contiene GLUTEN	2 contiene CRUSTÁCEOS	3 contiene HUEVO	4 contiene PESCADO	5 contiene CACAHUETE	6 contiene SOJA	7 contiene LECHE	8 FRUTOS CON CASCARA	9 contiene APIO	10 contiene MOSTAZA	11 contiene SESAMO	12 DÍOXIDO AZUFRE Y SULFITOS	13 contiene ALTRAMUCES	14 contiene MOLUSCOS

NO SE PUEDE GARANTIZAR LA COMPLETA AUSENCIA DE TRAZAS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA

PESCADOS

RUSTIDERA DE PESCADO DE LONJA 400/450G P/P     (por encargo)	28 €
Fish baked in the oven with potatoes and vegetables (on request)	
PESCADO DEL DÍA DEGÚN LONJA AL HORNO 400/450G P/P   	24 €
Fish of the day according to the fish market, baked (on request)	
DENTON, MERO, BESUGO O VIRREY SALVAJE    (por encargo)	80 €/KG
VENTRESCA ATÚN DE IJADA CALIDAD BALFEGÓ   	26 €
GALLO PEDRO RINCON DE SANTI (P/P MIN 2 PA)   	26 €

Fish fresh from the Santa Pola wild fish, ask the waiter for recommendation

ARROCES

ARROZ SEÑORET    	19 €
Fisherman's rice. Squid or cuttlefish, tuna, and peeled shrimp or prawns	
ARROZ BOGAVANTE    	25 €
Lobster Paella. Peeled shrimp and ½ lobster per person (dry or juicy, according to taste).	
ARROZ CON LANGOSTA    	32 €
Rice with spiny lobster. Peeled shrimp and ½ spiny lobster per person. (Dry or juicy, according to taste)	
FIDEUÁ SEÑORET     	19 €
Fisherman's fideuá. Squid or cuttlefish, tuna, and peeled shrimp or prawns	
ARROZ DE MARISCO    	22 €
Seafood rice. Squid or cuttlefish and tuna. Norway lobster, red prawns and mussels.	
FIDEUÁ DE MARISCO     	22 €
Seafood fideuá. Squid or cuttlefish and tuna. Norway lobster, red prawns and mussels.	
FIDEUA DE PULPO     	21 €
Octopus's fideuá. Squid or cuttlefish, tuna, octopus, red pepper and peeled shrimp or prawns	
ARROZ MELOSO RAPE    	22 €
Rice made from fish stock with monk fish, tuna and shrimp.	
CALDERO DE GALLINA NUESTRA ESPECIALIDAD POR ENCARGO      	30 €
(Regional food and rice dish)/Caldero (on request)	
GAZPACHO MARINERO     	22 €
Grouper fish gazpacho	

PRECIO POR PERSONA · MÍNIMO 2 PERSONAS · UNA VARIEDAD DE ARROZ POR MESA
Nuestros arroces son elaborados con morralla Peix de Santa Pola y con arroz D.O. Valencia.
No serán servidos en el servicio de cenas.

TABLA DE ALÉRGENOS

													
1 contiene GLUTEN	2 contiene CRUSTÁCEOS	3 contiene HUEVO	4 contiene PESCADO	5 contiene CACAHUETE	6 contiene SOJA	7 contiene LECHE	8 FRUTOS CON CASCARA	9 contiene APIO	10 contiene MOSTAZA	11 contiene SESAMO	12 DÍOXIDO AZUFRE Y SULFITOS	13 contiene ALTRAMUCES	14 contiene MOLUSCOS

NO SE PUEDE GARANTIZAR LA COMPLETA AUSENCIA DE TRAZAS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA

CARNES

SOLOMILLO DE VACA RUBIA MARELA NACIONAL A LA PARRILLA  25 €
Grilled veal sirloin

SOLOMILLO DE VACA RUBIA MARELA CON AJOS TIERNOS Y TOMATE SECO  26 €
Veal sirloin with spring onions and sauteed dried tomatoes

CHULETÓN DE VACA RUBIA MARELA A LA PARRILLA (madurado)  65 €/KG
Grilled beef large steak Discarlux (maturation)

CHULETAS DE CORDERO D.O MANCHEGO  20 €
Lamb chops from the grill

SOLOMILLO DE VACA RUBIA MARELA NACIONAL AL FOIE DE JULES Y REDUCCION DE P.X  29 €
CON BASE DE MANZANA
Veal sirloin with duck pate micuit and P.X. reduction with apple-based

*Todas las carnes van acompañadas de guarnición/ All dishes are accompanied with a garnish

POSTRES

FLAN DE HUEVO DE LA YAYA M^a JOSÉ   5 €
The authentic caramel pudding

LAS AUTÉNTICAS MILHOJAS DE CREMA    8 €
Cream Mille-Feuille

TARTA QUESO NEW YORK    7 €
Cheese cake

TIRAMISU CASERO        6,50 €
Homemade Tiramisu

AUTENTICO HELADO TURRÓN (2 BOLAS)     6,50 €
Nougat Ice Cream (2 scoops)

TARTA DE LA ABUELA       7 €
Chocolate Cake

FRUTA DE TEMPORADA 5,50 €
Seasonal fruit.

Precios con I.V.A. incluido, Ley 44/2006, 29 Dic. Art. 1, pto. 7, aptdo. d
“...información al consumidor sobre el precio completo, incluidos los impuestos.”

TABLA DE ALÉRGENOS

													
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
contiene GLUTEN	contiene CRUSTÁCEOS	contiene HUEVO	contiene PESCADO	contiene CACAHUETE	contiene SOJA	contiene LECHE	FRUTOS CON CASCARA	contiene APIO	contiene MOSTAZA	contiene SESAMO	DÍOXIDO AZUFRE Y SULFITOS	contiene ALTRAMUCES	contiene MOLUSCOS

NO SE PUEDE GARANTIZAR LA COMPLETA AUSENCIA DE TRAZAS POR CONTAMINACIÓN CRUZADA