

**Alérgenos presentes
en nuestra carta**

	PESCADO	HUEVO	LACTOSA	MOLUSCO	CRUSTACEO	CASCARA	SÉSAMO	GLUTEN
ENSALADAS								
Ensalada mediterránea	■							
Ensalada de ahumados	■						■	
Ensalada de la casa	■					■		
Calamar en aceite de oliva	■							
Jamón ibérico								
Queso manchego			■					■
Tostas variadas	■		■					■
Especial au foie de canard		■	■					
Carpaccio de salmón	■							
Berberechos en salsa verde				■				
Almejas a la marinera				■				
Gamba roja a la plancha					■			
Quisquilla de Santa Pola					■			
ARROCES								
Arroz a banda	■				■			
Arroz a banda con tropezón	■			■	■			
Arroz con verduras	■							
Arroz caldoso	■				■			
SOPAS, CREMAS Y REVUELTOS								
Sopa de marisco	■			■	■			
Sopa marinera con arroz	■			■	■			
Crema de calabacín			■					
Crema de gambas	■		■		■			
Revuelto de champiñón y ajos tiernos		■						
Ración pan tostado aceite y ajo								■

****RECUERDE: La mayoría de nuestros platos se pueden hacer fácilmente sin lactosa o sin gluten, cambiando algún ingrediente o el acompañamiento del plato.
No dude en consultar con los camareros***

**Alérgenos presentes
en nuestra carta**

	PESCADO	HUEVO	LACTOSA	MOLUSCO	CRUSTACEO	CASCARA	SÉSAMO	GLUTEN
CARNES								
Solomillo ajos tiernos o pimienta			■					■
Solomillo crema de roquefort			■					■
Solomillo oporto o empanado			■					■
Tronco solomillo hojaldre			■					■
Solomillo cenador			■			■		■
Chateaubriand (2 personas)			■					■
Chateaubriand cerdo ibérico (2 p)			■					■
PESCADOS								
Cogote de merluza al horno	■							
Lomo merluza horno o sidra	■							
Tartaleta de pescado crema queso	■							■
Caldereta de bogavante y pescado (2 per)	■				■	■		
Dorada a la espalda o la plancha	■							
Lomo de bacalao	■							
Lubina al horno con verduras	■							
NUESTRO MENÚ								
Salmón ahumado ensalada	■							
Ensalada de la casa	■					■		
Foie de canard con cebolla caramelizada			■					
Revuelto de ajos tiernos		■						
■								
Solomillo ibérico hojaldre			■					■
Lomo de merluza en hojaldre			■					■
Escalopines con salsa de oporto			■					■
■								
Tarta de queso		■	■					■
Helado de turrón de Jijona en tulipa de almendra		■	■					■
Tarta de chocolate			■					■
Helado de té verde		■	■					■

***RECUERDE: La mayoría de nuestros platos se pueden hacer fácilmente sin lactosa o sin gluten, cambiando algún ingrediente o el acompañamiento del plato.
No dude en consultar con los camareros**