



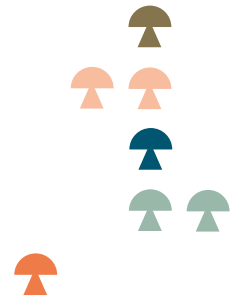
COLD TAPAS

- FRESH ANCHOVIES IN VINEGAR 8 €
6|
- RUSSIAN SALAD 1/2 ration 6,5€ ration 8,5 €
2|5|7
- FOIE GRASS "SANDWICH" WITH SWEET POTATO AND CINAMON 2un. 9 €
2|7|10
- FOIE GRASS "SANDWICH" WITH STRAWBERRY, HAZELNUT AND COCONUT 2un. 9 €
2|7|10
- CESAR "TACO" 2un. 8 €
1|2|4|7
- FISH "TACO" 2un. 8 €
2|4|5|7|8|10|13
- BURRATA SALAD WITH BASIL ICE CREAM, SMOKED AUBERGINE AND PISTACHIO 11 €
2|7|10
- PUMPKIN HUMMUS WITH CANE HONEY, SESAM SEEDS AND BREAD TOAST 9 €
2|10|12|13
- TUNA TATAKI, WITH WAKAME AND KIMCHI SAUCE 18 €
5|7|8|12|13
- SOFT BREAD TOAST WITH SMOKED AUBERGINE, SARDINE, YUZU AND MASCARPONE CHEESE 9 €
2|5|7|10

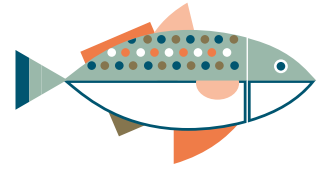
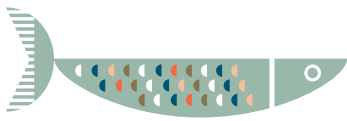


HOT TAPAS

- PATATAS BRAVAS
7|10 1/2 ration 5,5 € ration 7,5 €
- CROQUETTES (ASK TO OUR WAITERS)
 - MUSHROOMS
 - GOAT CHEESE, QUINCE AN TRUFFLE 2|4|7
 - HAM 2 un. 4,5 €
- CHIPS
 AUBERGINE CHIPS (SUMMER) 2|7| 9,5 €
 ARTICHOQUES CHIPS (WINTER) 2| 11 €
- TERIYAKI CHICKEN WITH BASMATI RICE, LEMON ZEST AND PEANUTS 11 €
5|7|11|12|13
- CUTTLFISH BURGER WITH MAYONNAISE 12 €
5|7|11|12|13
- YAKISOBA NOODLES WITH VEGETABLES 10 €
2|5|10|12|13
- VEAL CHEEK WITH POTATO PURÉ, HAZELNUT, HONEY AND COCOA 18 €
7|10|14
- TRUFFLE BIKINI SANDWICH WITH YORK, CHEESE AND TRUFFLE OIL 7,5 €
2|7|
- PULLED PORK BIKINI SANDWICH WITH BBQ MAYONNAISE, CHEESE,
 CUCUMBER AND RED ONION 9 €
2|7|



- BAO BREAD PEKIN DUCK WITH HOISIN SAUCE 2 un/ 9,5 €
2|12|13|
- BAO BREAD CIUDAD DE MEXICO WITH IBERIAN PORK,
GUACAMOLE AND CORIANDER 2 un/ 9,5 €
2|
- MARSELLA BRIOCHE BURGER WITH CHEESE, TARTARA,
CUCUMBER SAUCE AND CARAMELIZED ONION 8 €
2|7|
- VEGGIE BURGER 9 €
2|10|



DESSERTS

- CARAMELIZED BRIOCHE WITH ALMOND ICE CREAM 7,5 €
2|7|10
- CHOCOLATE BROWNIE WITH SALTED CARAMEL ICE CREAM 6,5 €
2|7|10
- HAZELNUT BISCUIT WITH HOT CHOCOLATE AND ICE CREAM 6,5 €
2|7|10
- TIRAMISÚ. 6,5 €
2|7
- CARROT CAKE 6,5 €
10



RED WINES

ALDEYA <i>Coupage, D.O. Cariñena</i>	2,50€	15,00€
EDULIS CRIANZA <i>Tempranillo, D.O. Rioja</i> <i>Un trago placentero con largo postgusto</i>	3,50€	17,00€
OAK ROBLE <i>Tempranillo, D.O. Ribera</i> <i>Directo y adictivo</i>	3,30€	16,00€
LA LLOMA <i>Bonicaire y Monastrell, D.O. Valencia</i> <i>Para divertir a tus pupilas, de la terreta</i>	3,30€	16,00€
LA NOVICIA <i>Bobal, D.O. Utiel Requena</i> <i>Elegante y cremoso</i>	---	17,00€
FET A MÀ <i>Monastrell, D.O. Alicante</i> <i>Sabroso e intenso</i>	---	18,00€
GOTAS DE HABLA DEL SILENCIO <i>Tempranillo y Syrah, D.O. Extremadura</i> <i>Fruta fresca</i>	---	17,00€
PAGOS DE ANGUIX <i>Coupage, D.O. Ribera del Duero</i> <i>Opulento y goloso</i>	---	25,00€
ABADIA RETUERTA <i>Tempranillo, D.O. Castilla y León</i> <i>Selección especial 93 p Parker, un tinto que nunca falla</i>	---	35,00€
ALDEYA ROSADO <i>Garnacha, Syrah, D.O. Cariñena</i>	2,50€	15,00€



WHITE WINES

MONSALVE <i>Verdejo, D.O. Rueda</i>	2,50€	15,00€
COS N.1 <i>Albariño, D.O. Rias Baixas</i> <i>Joven, cosechero y expresivo</i>	2,50€	15,00€
MAS DELS CAVALLS <i>Chardonnay, D.O Alicante</i> <i>De marcado carácter mediterráneo</i>	3,50€	16,00€
LA VELLA BLANC <i>Meringuera y Malvasía, D.O. Valencia</i> <i>Vino natural que se aleja de los blancos artificiales</i>	3,30€	16,00€
GREGAL <i>Coupage, DO Penedés</i> <i>Suave, fresco y equilibrado</i>	3,50€	16,00€
FILLABOA <i>Albariño, D.O. Rias Baixas</i> <i>Suave, fresco y equilibrado</i>	---	22,00€
ABAD DON BUENO ESENCIA <i>Godello, D.O. Cierzo</i> <i>Personalidad única y seductora</i>	---	20,00€
JAVIER SANZ <i>Verdejo, D.O. Rueda</i> <i>Fresco, frutoso y con buena acidez</i>	---	25,00€
PHIL COLIN <i>Chardonnay, D.O. Bourgogne</i> <i>Poderoso, seco y con buena acidez. Sobran las palabras</i>	---	30,00€
WILLI HAAG <i>Riesling Trocken Mosel, Alemania</i> <i>Jugoso y con refrescante acidez</i>	---	24,00€
CARLOTA SURIA <i>Brut nature organic Macabeo D.O. Uitel Requena</i>		20,00€






CAVAS & VERMUTS

CAVA BENJAMÍN	4,00 €	APEROL SPRITZ	5,00 €
CAMPARI	4,50 €	TINTO DE VERANO	2,50 €
NEGRONI	7,00 €	MARTINI SECO	3,20 €
MARTINI BLANCO	3,20 €	JARRA DE SANGRÍA	13,50 €
VERMUT DE GRIFO	3,20 €		

GROLSCH	 2,00  3,50  5,00
ESTRELLA GALICIA BODEGA	 2,00  3,50  5,00
ESTRELLA GALICIA 5,5°	2,50 
ESTRELLA GALICIA 1906 6,5°	2,70 
ESTRELLA GALICIA 00 TOSTADA 0,0°	2,50 
AFFLIGEM (BLOND, BELGA) 6,7° <i>Cerveza de abadía Belga, Blonde ale de libro.</i>	3,50 
PAULANER (TRIGO, ALEMANA) 0,5 L 5,5° <i>Una rubia clásica de trigo Alemana</i>	4,00 

ALTHAIÁ

- Cerveza Artesana de Altea -

CAP BLANC 33 cl - SESSION IPA - 5° - 42 IBU	3,50 € 
IPA 33 cl - INDIA PALE ALE - 6,5° - 55 IBU	3,50 € 
COSTA ESTE 44 cl - NEW ENGLAND IPA - 6,5° - 40 IBU	6,00 € 
MISTRAL 44 cl - DOBLE IPA - 8,7° - 60 IBU	6,00 € 
POSIDONIA 44 cl - DOBLE IPA - 8,2° - 60 IBU	6,00 € 





OPTIONS SUITABLE FOR CELIACS

- Estrella Galicia Beer, 1/3 without gluten	2,5 €
- Olives	3 €
- Chips	1,2 €
- Fresh anchovies from Cantabric Sea in olive oil	7 €
- Russian salad	8,5 €
- Hummus	9 €
- Burrata	11 €
- Patatas Bravas	7,5 €
- Carrillera	18 €
- Ice cream and sorbets	4 €



OPTIONS SUITABLE FOR VEGAN

- Olives	3 €
- Patatas Bravas	7,5 €
- Aubergine chips (summer)	9,5 €
- Artichokes chips (winter)	11 €
- Soft bread toast with smoked aubergine, yuzu and mascarpone cheese	9 €
- Hummus	9 €
- Sorbets	4 €
- Veggier Burger	9 €
- Yakisoba noodles with vegetables, lemon zest, peanuts and sesam seeds	10 €



MENU "PICAETA"

• RUSSIAN SALAD

2|5|7

• FOIE GRASS "SANDWICH" WITH SWEET POTATO AND CINAMON

2|7|10

• AUBERGINE OR ARTICHOQUES CHIPS DEEP FRIED WITH CANE HONEY (DEPENDING ON THE SEASON)

• CESAR "TACO" SALAD

1|2|4|7

• CUTTLEFISH BURGER WITH MAYONNAISE

7|5|2|11

• TERIYAKI CHICKEN WITH BASMATI RICE, LEMON ZEST AND PEANUTS

5|7|11|12|13

• DESSERTS

23 €/ per person

