

## POUR PARTAGER

Jambon ibérique D.O. Guijuelo  
coupé à la main  
**31 €**

Sélection de fromages artisans  
méditerranéens au coign  
et aux fruits secs  
**16 €**

Sélection de salaisons de poissons  
d'Alacant aux amandes frites,  
olives et croutnis de pain  
**16 €**

«Figatells» de sèche à l'aïoli  
et «picaeta»  
**16 €**

Croquettes de jambon ibérique  
**14 €**

## ENTRÉES

Salade de feuilles, tiges et légumes  
de nos potagers  
**12 €**

Salade de frisée et morue confit,  
grenade et légumes au vinaigre  
**16 €**

Foie gras de canard mariné  
au piment doux d'Espinardo,  
«fartó» et chutney aux figues  
**22 €**

Steak tartar de vache maturée  
et légumes en saumure au parfum  
de vin manzanilla  
**16 €**

Soupe de poissons à la mode des  
pêcheurs de Tabarca, pommes  
de terre et aïoli  
**16 €**

«Coca» de pain aux légumes rôties,  
ton séc, burrata et vinaigrette  
aux olives  
**16 €**

Riz «a la llauna» du jour  
**Demander la variété  
d'aujourd'hui**



## VIANDES GRILLÉES

Côte de boeuf maturée et frites ..... **9 €/100 g**

«Presa» de porc ibérique  
au chimichurri et pommes  
de terre «arrugás» ..... **23 €**

Magret de canard grillé aux pommes  
sautées et sauce à l'orange ..... **21 €**

## POISSONS GRILLÉS

Longe de morue grillée, artichauts  
confités et sauce romesco ..... **24 €**

Merlan de ligne à la patate douce  
et «pericana» d'Alacant ..... **24 €**

Poisson du marché du jour avec huile  
de piment de Cayenne (min. 2 pers.) ..... **31 €/p.p.**



Nôtre pain artisanal de farine ECO moulu  
à la pierre, au levain et à la bière ECO ..... **3 €**

## Desserts

Crèmeux de chocolat au pain  
et à l'huile d'olive extra vierge ..... **8 €**

Flan fait à la maison à la vanille Bourbon ..... **7 €**

Pain perdu de brioche, «horchata»  
et glace à la cannelle ..... **7 €**

Coulant au nougat de Xixona  
et poire Williams ..... **8 €**

Orange, gingembre, amandes  
et glace au noix de coco ..... **7 €**