

MAR ADENTRO / SEASIDE

Bocados individuales: / Petite bites:

PINTXO GILDA DOBLE 2,90€ - GLUTEN FREE -  

Anchoa del Cantábrico, aceitunas verdes y piparra picante

Toothpick skewer of briny olives, salt-cured "Cantábrico" anchovy and pickled green hot pepper

ANCHOA MONTADA 3,90€     

Montadito de anchoa del Cantábrico "00", mantequilla francesa y pimienta salvaje del Madagascar

Spanish anchovy "mounted" on a slice of bread with French butter and Madagascar wild pepper

LOMO DE SARDINA AHUMADA 3,90€ - GLUTEN FREE -  

Con tomate semi-seco, manzana y paté de aceitunas

With sundried tomatoes, apple and olive pate

ACEITUNAS CON MOJO PICÓN 2,90€ - VEGAN - GLUTEN FREE - 

Olives with Canarian red pepper sauce

Para compartir (o no...): / To share or not to share...

BOQUERONES EN VINAGRE 8,90€ - GLUTEN FREE -  

Con aceitunas verdes, ajo y perejil

Fresh anchovies marinated in vinegar, served with green olives, garlic and parsley

AJOARRIERO CASERO 8,90€ - GLUTEN FREE -   

El clásico de bacalao, ajo, huevo y patata

Classic Spanish dip made of cod, garlic, eggs and potatoes

TOMATÚN 9,90€ - GLUTEN FREE -  

Toñina de Sorra aliñada con aceite de oliva extra virgen, tomates semi-secos y pimienta en grano

Salted tuna slices in extra virgin olive oil, with semi dried tomatoes and peppercorns

SASHIMI DEL CANYAMELAR MEDIA 12,90€ / GRANDE 18,90€ - GLUTEN FREE -   

Tabla de salazones y ahumados del Mar Menor servidos con almendra marcona

Different types of raw and smoked fish, sliced into thin pieces served with almonds

A LA FRESCA / FRESH & CHILLED

ENSALADILLA "LLIMERA" 9,50€

La clásica ensaladilla rusa "tuneada" con piel de lima, vinagrillos servida con tostitas de pan
Typical "Russian potatoes salad" served with lime

CARPACCIO DE CALABACÍN 8,90€ - VEGAN - GLUTEN FREE -

Finas lonchas de calabacín aliñadas con piel de limón, aceite y sal acompañadas con tomates semi-secos y almendras tostadas

Thin slices of courgette seasoned with lemon skin, salt and olive oil, with semi dried tomatoes and toasted almonds

HUMMUS THAI 8,90€ (Picantito) / (Spicy) - VEGAN -

Hummus de zanahoria con curry rojo, piel de lima y cacahuètes tostados

Delicious dip made from mashed and cooked carrots, red curry, peanuts and lime

ESPELTA BIÒ 9,90€ - VEGAN -

Espelta ecológica con rúcula, tomates semi-secos, almendras tostadas, dátiles y aceite de hierbabuena

Organic spelt with rocket, semi dried tomatoes, medjool dates with almonds and peppermint oil

NUESTRA PANADERÍA ARTESANA / OUR SOURDOUGH BREAD

Cesta de pan - Basket of bread 2,50€  

Cesta de pan sin gluten - Gluten free bread 2,50€

Cesta de crujientes - Crunchy bread 2,50€ 

ALL I OLI 2,50 € - GLUTEN FREE -

Garlic mayonnaise

DE LA GRANJA / FROM THE FARM

CROQUETA "LA REINA" 3,20€ (UD.)

Pregunta a tu camarer@ cual es la croqueta protagonista de estos días
The Croquette. Ask your waiter which croquette is the star of these days

LOMITO IBERICO 12,90€

Lomito ibérico de bellota con toque ahumado, 4 meses de curación
Cold cuts of Iberian acorn-fed pork lomo. Slightly smoked

CECINA DE ANGUS 12,90€

Cecina madurada de Black Angus ahumada con roble americano. Zona León
Cold cuts of salted, dried and smoked cured black Angus from León province

TARTARE DE BUEY "WAGYU" 22,90€ (Carne cruda)

Tartare de buey "wagyu" aliñada con mostaza, lime, cremoso de yema y soja, con pan Guttiaadu
Wagyu steak tartare, seasoned with soja, lime, creamy yolk and mustard, with Sardinian bread

TABLA DE QUESOS: 17,90€

Selección de quesos nacionales de leche cruda:

Joven de Cabra de los Pirineos, Manchego curado de oveja y Cabrales 3 leches de Asturias
Cheese board made of 3 different artisan Spanish cheeses

DE MASA MADRE / STREET GOURMET BITES

SFIGATELL 8,90€ (Punto de la carne poco hecha) / (Rare meat)      

Búrguer (mediano de 80-90 gr.) de Figatell de la Safor, con rúcula, mermelada de cebolla, aceite de hierbabuena y nuestra salsa "Llimera"

Medium-sized burger (80-90 gr.) of homemade pork liver meatball with rucola salad, onion jam, peppermint oil and our "Llimera" mayonnaise

SANDWICH DE LOMO DE ORZA 11,90€    

Pan de molde casero de masa madre, lomo de cerdo cocinado a baja temperatura aliñado al estilo clásico con salsa alioli y col lombarda en salmuera

Slices of pork loin confit at low temperature with species, served with a garlic mayonnaise

PASTRAMI "KATZ" SANDWICH 13,90€ (Ternera especiada, curada y ahumada)     

Pan de molde casero de masa madre, pastrami, pepinillos agridulces y mostaza de Dijón

Homemade sourdough sandwich bread, pastrami, bitter sweet peppers and Dijón mustard

PRINCIPALES / MAIN COURSES

EL BACALAO VERDE 22,90€ - GLUTEN FREE -  

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura (80°) servido con salsa "Meri" (ajo, aceite, perejil, limón)

Cod loin confit at low temperature (80°), served with "Meri" sauce (garlic, parsley, olive oil, lemon)

ALBÓNDIGAS "ROMEO" 14,90€    

Albóndigas caseras de carne mixta en auténtica salsa de tomate con un toque de queso pecorino

Homemade veal and pork meatballs in authentic tomato sauce with a touch of pecorino cheese

EL PATO DONALD 19,50€ - GLUTEN FREE - 

Magret de pato braseado y loncheado, servido con vinagre balsámico y frambuesas sobre una cama de rúcula

Sliced roasted fillet of duck breast served with balsamic vinegar, raspberry and rocket salad

PASTELERÍA ARTESANAL / HOMEMADE DESSERTS

Dulces artesanos elaborados en nuestra Pastelería "Limón y Merengue"

CAPERUCITA 4,90€ - VEGAN -  

Maridaje/pairing: *CHAVEO MONASTRELL* o *RED PORTO ANDRESEN TAWNY 10*

Helado de chocolate negro, granola de avena y sésamo servido con frambuesa

Chocolate ice cream, oat and sesame granola served with raspberry

TARTELETA DE FRUTA FRESCA 5,50€   

Maridaje/pairing: *MOSCATEL de MALAGA*°

Tartaleta de mantequilla rellena de crema de vainilla y limón con fruta fresca

Butter tartlet filled with pastry cream and served with fresh fruit

LA MOKA 6,50€ - GLUTEN FREE -   

Maridaje/pairing: *GRAPPA* o *AMARETTO*

Mousse de café sobre una cama de cacao y crujiente de chocolate y almendras tostadas

Coffee mousse with cocoa and crunchy chocolate with roasted almonds

TARTE TATÍN 7,50€ - GLUTEN FREE -   

Maridaje/pairing: *MOSCATEL DE MÁLAGA J. ORDÓÑEZ* o *TOKAJI*

Pastel individual de manzana reineta con caramelo, sobre un dacquoise de frutos secos, en nuestra versión moderna servida con helado de leche merengada

Typical French apple pie in a modern style, served with merengued milk ice cream

BIANCANEVE 7,50€ - GLUTEN FREE -   

Maridaje/pairing: *PORTO BLANCO* o *TOKAJI*

Semiesfera de mousse de chocolate blanco con interior de fruta de la pasión y mango sobre una base de frutos secos

Individual cake made from white chocolate mousse, passion fruit and mango on a nuts sponge biscuit

SAY CHEESE 7,50€ - GLUTEN FREE -   

Maridaje/pairing: *PEDRO XIMENEZ* o *SEXTO ELEMENTO ORANGE*

Mousse ligera de queso, con un toque de lima y coulis artesano de mango

Light cheese mousse, with a touch of lime and homemade mango coulis

LEMON PIE 7,90€ Nuestra premiada limón y merengue   

Maridaje/pairing: *LIMONCELLO*

Lemon meringue pie with a delicious homemade pie crust and smooth lemon filling with a fluffy toasted meringue

HELADOS ARTESANOS 2,00€ (BOLA)

by GELATICA ICE CONCEPT

LECHE MERENGADA - MERENGUED MILK 

CHOCOLATE 66% - CHOCOLATE 66% - VEGAN -

CAFÉS

Mora Caffè (Trapani, Sicilia)

40% Robusta, 60% Arábica

Solo, espresso, ristretto **1,70€**

Cortado, macchiato **1,90€**

Cappuccino, Café con leche **2,50€**

Carajillo **2,50€**

Cremaet **2,80€**

Bombon **2,20€**

Infusiones **2,50€**

CAFÉS ESPECIALES

Espresso Martini **4,90€**

Cocktail a base de Vodka, Kahlúa (licor de café) y café espresso recién hecho

LICORES (0,4 CL.)

MISTELA Doña Dolça, Valencia **2,50€**

CASSALLA artesanal "Cavaller **2,80€**

HERBERO, Sierra Mariola, Alcoy (Alicante) **3,50€**

SALVIA, Alcoy (Alicante) **2,80€**

RATAFÍA, Russet, Olot (Girona) **4,50€**

PACHARÁN artesano Baines etiqueta Oro **3,80€**

ORUJO BLANCO artesanal de Alambique (Galicia) **3,50€**

ORUJO DE HIERBAS artesanal (Galicia) **3,50€**

GRAPPA BIANCA di moscato "of" Bonollo **3,90€**

GRAPPA BARRIQUE "Bacio delle Muse" **3,90€**

GRAPPA di AMARONE "Bacio delle Muse" **3,90€**

LIMONCELLO artesano **2,80€**

Limoncello picante **2,80€**

MIRTO di Sardegna **2,80€**

Vecchio amaro del Capo "Caffo" **2,80€**

AMARO Braulio "RISERVA" **2,80€**

AMARO Montenegro **2,80€**

AMARETTO di Saronno **2,80€**

SAMBUCA Molinari **2,80€**

ALÉRGENOS / ALLERGENS

-  Huevo / Egg
-  Gluten
-  Mostaza / Mostard
-  Sulfitos / Sulfites
-  Soja / Soy
-  Apio / Celery
-  Lácteos / Dairy
-  Frutos de cáscara / Nuts
-  Pescado / Fish
-  Sésamo / Sesame