

ENTRANTES FRÍOS

COLD STARTERS

Tabla de salazones y almendra Marcona con ñora (Mújol, atún, mojama y bonito) Cured fish platter and Marcona almonds with ñora pepper (Mújol, tuna, mojama and bonito)	24 €
Ensaladilla rusa con ventresca de atún del mediterráneo Vegetable salad with Mediterranean Tuna belly	18 €
Ensalada de tomate del terreno con Anchoas 0.0 Local tomato salad with anchovies 0.0	17 €
Carpaccio de gamba blanca con caviar de limón, esferificación de oliva y vinagreta de cítricos White prawn carpaccio with lemon caviar, olive spherification and citrus vinaigrette	20 €
Carpaccio de cecina de León, buenísima Cured beef (cecina) carpaccio from León, delicious	22 €

ENTRANTES CALIENTES

HOT STARTERS

Mollejas de ternera a la brasa con base de patatas paja Grilled veal sweetbreads on a bed of straw potatoes	22 €
Croquetas de jamón ibérico Iberian ham croquettes	14 €
Mejillones de roca Rock mussels	18 €
Mosquitos fritos y crujientes Crispy fried mosquito fish	18 €
Empanadillas de gamba roja Red prawn empanadillas	6 €/Ud.
Calamar de Potera a la plancha con salsa Merry y alioli de ajo negro Grilled jig squid with merry sauce and black garlic alioli	22 €
Clafols con anchoas - recetario tradicional (cebolla a la brasa con anchoa y avellanas) Clafols with anchovies - traditional recipe (grilled onion with anchovy and hazelnuts)	6 €/Ud.
Verduras de la huerta a la brasa Grilled vegetables from the garden	16 €

DE HUEVOS

EGGS

Tortilla vaga (homenaje a Sacha) con embutidos de la zona a la brasa "Lazy" omelette (tribute to Sacha) with local grilled cold cuts	14 €
Huevos rotos con jamón ibérico estilo del Chef Broken eggs with Iberian ham chef's style	14 €

PAELLAS O FIDEUÀS

PAELLAS OR FIDEUÀS

(Mín. 2 pers. Precio p.p - Min. 2 people. Price per person)

Del señoret (con todo peladito) "Señoret" (everything peeled)	22 €
De pollo y alcachofas Chicken and artichokes	18 €
De costillas y mandonguilles (recetario tradicional) Ribs and meatballs (traditional recipe)	18 €

Servicio pan 2€ p.p – Servicio pan con alioli y tomate 3.50€ p.p / Para información de alérgenos preguntar al camarero.

Bread service €2 per person – Bread service with aioli and tomato €3.50 per person / For allergen information, please ask the waiter.

CARNES A LA BRASA

GRILLED MEATS

Chuletón de vaca blonda española premium (para compartir 2 pers.) Premium Spanish blond beef ribeye (for 2 people)	85 €/kg
Solomillo de vaca madurada a la brasa (300 gr.) Grilled aged beef sirloin (300g)	34 €
Hamburguesa de vaca madurada (200gr.), cebolla caramelizada, queso cheddar y mostaza Aged beef burger (200g), caramelized onion, cheddar cheese and mustard	18 €

DE LA BARCA DE JUANDI A NUESTRA COCINA

FROM JUANDI'S BOAT TO OUR KITCHEN

Rodaballo a la brasa Grilled turbot with garlic and sweet chili dressing	75 €
Bacalao confitado con salsa de pasas y espinacas, y tiradito de frutos secos Grilled catch of the day with seasoned baby romaine lettuces	21 €
Cruet de peix tradicional de La Marina Traditional fish "Cruet" from La Marina	24 €

GUARNICIONES EXTRA

EXTRA SIDES

Patatas fritas caseras Homemade fries	8 €
Pimientos de La Catedral asaditos y fritos con mucho mimo Roasted and carefully fried "La Catedral" peppers	8 €
Cogollos a la brasa Grilled baby romaine lettuces	7 €

POSTRES

DESSERTS

Coca, aceite, sal y chocolate Coca (flatbread), olive oil, salt and chocolate	4 €
Posiblemente el mejor flan de la Marina Possibly the best flan in La Marina	8 €
Tarta de chocolate Fondant Fondant chocolate cake	10 €
Tarta de queso con mermelada de nísperos de Callosa d'en Sarrià Cheesecake with loquat jam from Callosa d'en Sarrià	8 €

Servicio pan 2€ p.p – Servicio pan con alioli y tomate 3.50€ p.p / Para información de alérgenos preguntar al camarero.

Bread service €2 per person – Bread service with aioli and tomato €3.50 per person / For allergen information, please ask the waiter.