

DENTRO HORARIO DE COCINA

KITCHEN SCHEDULE

De 13.30 a 15.45 hrs

De 20.00 a 23.00 hrs

ENTRADAS

EUROS

STARTERS

Ensalada albahia (tomate, cebolla, lechuga, champiñón laminado y zanahoria)	6.50
albahia salad (tomato, onion, lettuce, sliced mushroom and carrot)	6.50
especial de rúcula (queso, bacon, tomate scherry, parmesano al balsamico)	7.50
special salad (cheese, bacon, tomatos, parmesano and balsamic viniegra)	7.50
huevos escalfados con crujiente de jamón y hongos	7
eggs with crispy ham and mushrooms	7
Bocaditos de mar (calamar, rosada y pulpo)	10
appetizers of the sea (calamar, rosada fish and poulpe)	10
tortillita de bacalao y gambas sobre tosta (acompañada de cebolla confitada)	9
small omelette of fresh cod and shrimp	9
patatitas asadas con salmón ahumado y salsa de muselina	7
potatoes roasted with smoked salmon and Holland sauce	7
cazuelita de huevos estrellados con patatas champiñón y ajos tiernos	6.50
Eggs boiled with potatoes, mushroom and tender garlics	6.50
cazuelita de huevos estrellados con patatas espinacas y chorizo	6.50
Eggs boiled with potatoes, spinach and Sausage	6.50

ARROCES/PAELLA

RICES/SPANISH PAELLA

abanda	10
abanda rice	10
de atun y gambas	11
with fresh tuna and shrimps	11
con verduritas y pollo	9
with vegetables and chicken rice	9
negro	10
black rice	10

CARNES **EUROS**

MEAT

entrecotte de ternera al gusto (a la parrilla o a la salsa de roquefort, 3 pimientos o champiñón)	15
entrecotte of veal	15
solomillo de ternera al gusto (a la parrilla o a la salsa de hongos)	18
sirloin of veal	18

PESCADOS

FISH

Lubina o dorada a la plancha	13
Grilled sea bass or gilded	13
Bacalao sobre escalibada	11
Cod server on escalibada	11

ALGO MAS INFORMAL....

BAGUETTES:

Bacon y queso	3.50
Bacon and cheese	3.50
Lomo fresco y queso	3.50
Fresh porc loin and cheese	3.50
Tortilla española	3.50
Spanish omelette	3.50
Pepito de ternera	4.50
Veal baguette	4.50

HAMBURGUESAS

con queso	4
cheeseburger	4
especial(cebolla, lechuga, bacon y tomate)	4.50
special burger (onion, lettuce,bacon and tomato)	4.50

PLATOS COMBINADOS

SET MAIN COURSES

1. bistec de ternera- veal steak	7.50
2. lomo fresco – fresh pork loin	6.50
3. pechuga de pollo – chicken breast	7
4. emperador – grilled swordfish	8

**(todos acompañados de patatas y a elegir
guarnición entre ensalada, huevo frito, croquetas
o arroz blanco)**

**(all served with french fries and choice of salad
or fried egg or filled croquettes or plain rice)**

PLATO TIPICO ALICANTINO

TIPICAL DISH ALICANTINO

Salazones alicantinos con tomate	12
Salazones tipical with tomato	12

PLATOS DE PASTA

PASTA DISHES

Lasagna fresca albahia al queso parmesano (rellena de espinacas, bacon y piñones)	8
lasagna a la parmesan cheese (stuffed with spinach, bacon pine nuts)	8
canelones de carne	8
cannelloni of minced beef	8
spaguettis o tagliatteli cuatro quesos o a la carbonara	7
spaguettis o tagliatteli al pesto genoves (aceite de oliva, piñones, nueces y albahaca fresca)	7
spaghetti a la genovese pesto (olive oil, pine nuts, and fresh basil)	7

POSTRES

DESSERTS

helado de melón con frutitas de temporada	3.50
Ice cream of melon with fruits of the moment	3.50
helado de queso Philadelphia con arandanos sobre galletita crujiente	3.50
helado de turrón o mantecado al chocolate caliente	4
Ice cream of turrón with hot chocolate	4
crepes de chocolate negro con crema de leche	4.50
crepes with black chocolate and milk cream	4.50
torrijas al dulce de tomate	4
torrijas sweet tomatoe	4
Fruta del tiempo	3.50
Season fruit	3.50

CONSULTE NUESTRO DELICIOSO PLATO DE CUCHARA DIARIO	4.50
---	-------------

7% IVA INCLUIDO
TAX INCLUDED