



Entrantes

Starters

- **Ensalada Nautic (nuestra versión de la clásica ensalada Caesar)** 
Nautic Salad (Our version of the Caesar Salad) 12,50 €
- **Burrata con picadillo de tomate, fresas, pesto y rúcula** 
Burrata Mozarella with tomato hash, strawberries, pesto & arugula 12,95 €
- **Carpaccio de dorada, almendras y huevas**
Sea bream carpaccio with almonds & roe 15,50 €
- **Sopa del día**
Soup of the day 8,00 €
- **Jamón Ibérico con pan de cristal y aceite de oliva virgen extra**
Iberian Ham with "glass" bread and extra virgin olive oil 19,50 €
- **Selección de quesos con mermelada de tomate y frutos secos** 
Assortement of cheese with tomato jam and nuts 14,50 €
- **Tomate rosa con aceite de oliva virgen, atún y cebolla** 
Pink tomato with extra virgin olive oil, tuna & onion 12,50 €
- **Alcachofas confitadas a nuestro estilo** 
Artichokes confit to our style 13,75 €
- **Croquetas caseras de jamón (8 unidades)**
Homemade croquettes of Ham (8 uds) 12,00 €
- **Croquetas caseras de carrillera ibérica (8 unidades)**
Homemade croquettes of Iberian pork cheeks (8 uds) 14,00 €
- **Mejillones al vapor o a la marinera**
Steamed or "seafood style" mussels 12,00 €
- **Tellinas en salsa verde**
Small clams with green sauce 14,50 €
- **Boquerones en fritura**
Fried anchovies 12,50 €
- **Chopitos de la bahia**
Small squids from Javea 15,00 €
- **Gamba de cristal**
Small glass shrimp 14,00 €
- **Taquitos de atún marinados en una suave salsa de soja**
Marinated tuna with soft soy sauce 21,00 €
- **Sepia a la plancha con salsa verde**
Grilled cuttlefish with green sauce 12,00 €
- **Calamar de potera plancha** 
Grilled Squid 18,50 €
- **Patatas trufadas con huevos y parmesano** 
Fried truffle potatoes with fried eggs & Parmesan cheese 12,50 €



Nuestros
Arroces
& Platos del mar
OUR RICES & SEA DISHES



Todos los arroces se sirven para un mínimo de 2 personas
All our rice dishes are served for a minimum of 2 people.

- | | |
|---|---------------------|
| · El meloso de Bogavante
<i>Creamy rice with Lobster</i> | 28,00 € p.p. |
| · El del senyoret
<i>"Senyoret" rice (fish and seafood, cleaned & ready to eat)</i> | 17,00 € p.p. |
| · La paella valenciana
<i>Original Paella from Valencia</i> | 15,50 € p.p. |
| · El arroz a banda
<i>Seafood rice</i> | 16,00 € p.p. |
| · Arroz negro
<i>Black rice</i> | 17,00 € p.p. |
| · Fideua de marisco
<i>Seafood Noodles</i> | 17,00 € p.p. |
| <hr/> | |
| · Pescado del día de la lonja a la romana
<i>Fish "Romana Style" of the Javea fish market</i> | 22,00 € |
| · Pescado del día de la lonja
<i>Fish of the Javea Fish market</i> | 21,00 € |
| · Lubina a la sal (min 2 personas) 
<i>Sea Bass on salt (min 2 person)</i> | 25,00 € p.p |
| · Lubina a la plancha 
<i>Grilled Sea Bass</i> | 24,50 € |
| · Tataki de atún rojo con wasabi o en Tartar
<i>Red tuna tataki with Wasabi or Tartar</i> | 23,00 € |
| · Suquet de Pescado y marisco
<i>Traditional Valencian stew of fish and seafood</i> | 28,00 € |



Las Carnes

OUR MEATS

- **Entrecote plancha con mantequilla de hierbas provenzales**  **22,00 €**
Grilled entrecote with Provenzal herb butter
- **Solomillo de ternera a la plancha o en tartar.**  **24,50 €**
Grilled or Tartar Beef Tenderloin
- **Confit de pato a la naranja.** **19,00 €**
Duck confit with orange sauce.
- **Fricando de pollo con Boletus.** **15,50 €**
Fricando chicken with Boletus.
- **Lingote de cochinito a baja temperatura con patata a lo pobre** **23,00 €**
Suckling pig ingot with poor- cooked potatoes
- **Chuletón de buey (min 2 personas)** **27,50 € p.p**
T-bone steak (min 2 person)

Atenderemos cualquier intolerancia, alergia o necesidad alimentaria que pueda tener.

We will understand any intolerance, allergy or food need that you may have.

Servicio Pan 1,5 € persona

Local Bread: 1,5€ per person

Todos los precios incluyen 10% de I.V.A

All the prices with 10% VAT included



CARTA DE Vinos

VINOS BLANCOS

PENEDES

BLANC PESCADOR (macabeo, parellada, xarel.lo)	17,00 €
VIÑA SOL TORRES (parellada)	18,50 €

RIOJA

MARQUES DE CACERES (macabeo)	19,95 €
------------------------------	---------

RUEDA

EL PERRO VERDE (verdejo)	21,00 €
BICICLETAS Y PECES (verdejo)	20,50 €
JOSÉ PARIENTE (verdejo)	22,50 €
MONASTERIO PALAZUELOS (verdejo)	17,95 €

RIAS BAIXAS- GALICIA

MARTIN CODAX (albariño)	21,50 €
-------------------------	---------

COMUNIDAD VALENCIANA

MARINA ALTA (moscatel de alejandria)	17,00 €
BAHIA DE DENIA (moscatel)	17,50 €
TERRA DE TARDOR (tardana, Sauvignon blanc)	19,00 €
DOMINIO DE TORREVIÑAS (verdil)	16,50 €

CADIZ

BARBADILLO (palomino fino)	16,50 €
----------------------------	---------

VINOS ROSADOS

MARQUES DE CACERES EXCELLENS (Garnacha, tempranillo)	19,00 €
PEÑASCAL- VALLADOLID (tempranillo, garnacha)	18,00 €
MATEUS ROSSE- PORTUGAL (baga, rufete, tinta, touriga)	16,00 €

VINOS TINTOS

RIOJA

CUNE CRIANZA (tempranillo, garnacha, mazuelo)	18,00 €
COTO CRIANZA (tempranillo)	18,50 €
LAGUNILLA CRIANZA (tempranillo, garnacha)	19,50 €
RAMON BILBAO CRIANZA (tempranillo, garnacha)	20,50 €
MARQUES DE CACERES CRIANZA (tempranillo, garnacha, graciano)	21,50 €
MUGA CRIANZA (tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano)	36,00 €

MONTSANT Y PRIORATO

GINE GINE CRIANZA (garnacha, cariñena)	28,00 €
17-XI CRIANZA (garnacha, cariñena, tempranillo)	19,50 €

RIBERA DEL DUERO

PRADO REY (tempranillo, cabernet sauvignon, merlot)	19,50 €
EMILIO MORO COSECHA (tempranillo)	20,50 €
NEXUS ONE ROBLE (tempranillo)	24,00 €
PROTOS ROBLE (tempranillo)	22,00 €
PAGO DE CAPELLANES CRIANZA (tempranillo)	46,00 €
PAGO DE CARROVEJAS CRIANZA (tinto fino, cabernet sauvignon, merlot)	49,00 €

EXTREMADURA

HABLA DEL SILENCIO (syrah, cabernet sauvignon, tempranillo)	25,00 €
---	---------

REQUENA

ESTENAS (bobal, cabernet sauvignon, merlot, tempranillo)	18,00 €
NEXO (bobal, syrah)	22,00 €
FLOR DE ENYA ROBLE (monsatrell)	18,00 €
ZAGATO (monastrell)	22,00 €

SOMONTANO

GLARIMA DE SOMMOS (merlot, cabernet)	18,00 €
--------------------------------------	---------

CAVAS Y CHAMPAGNES

ANNA DE CODORNIU (chardonnay)	22,00 €
JUVE CAMPS RESERVA FAMILIA (xarel.lo)	31,50 €
MUMM (pinot noir, meunier, chardonnay)	57,00 €
MOET CHANDON (pinot noir, meunier, chardonnay)	70,00 €
VEUVE CLIQUOT (chardonnay, pinot meunier, pinot noir)	81,00 €