



Entrantes

Starters

- **Ensalada Nautic (nuestra versión de la clásica ensalada Caesar)**  **12,95 €**
Nautic Salad (Our version of the Caesar Salad)
- **Burrata con picadillo de tomate, fresas, pesto y rúcula**  **13,50 €**
Burrata Mozzarella with tomato hash, strawberries, pesto & arugula
- **Carpaccio de dorada, almendras y huevas** **16,50 €**
Sea bream carpaccio with almonds & roe
- **Sopa del día** **9,00 €**
Soup of the day
- **Jamón Ibérico con pan de cristal y aceite de oliva virgen extra** **20,50 €**
Iberian Ham with "glass" bread and extra virgin olive oil
- **Selección de quesos con mermelada de tomate y frutos secos**  **16,50 €**
Assortment of cheese with tomato jam and nuts
- **Tomate rosa con aceite de oliva virgen, atún y cebolla**  **14,00 €**
Pink tomato with extra virgin olive oil, tuna & onion
- **Alcachofas confitadas a nuestro estilo**  **13,95 €**
Artichokes confit to our style
- **Croquetas caseras de jamón (8 unidades)** **14,00 €**
Homemade croquettes of Ham (8 uds)
- **Croquetas caseras de carrillera ibérica (8 unidades)** **14,50 €**
Homemade croquettes of Iberian pork cheeks (8 uds)
- **Mejillones al vapor o a la marinera** **12,95 €**
Steamed or "seafood style" mussels
- **Tellinas en salsa verde** **17,00 €**
Small clams with green sauce
- **Boquerones en fritura** **12,95 €**
Fried anchovies
- **Chopitos de la bahia** **15,50 €**
Small squids from Javea
- **Gamba de cristal** **14,50 €**
Small glass shrimp
- **Taquitos de atún marinados en una suave salsa de soja** **21,00 €**
Marinated tuna with soft soy sauce
- **Sepia a la plancha con salsa verde** **13,50 €**
Grilled cuttlefish with green sauce
- **Calamar de potera plancha**  **19,00 €**
Grilled Squid
- **Patatas trufadas con huevos y parmesano**  **12,95 €**
Fried truffle potatoes with fried eggs & Parmesan cheese



Nuestros Arraces & 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.

Todos los arroces por la noche son por encargo y bajo disponibilidad.

All our rice dishes dinner time are available only by preorder or subject to availability.

- | | |
|---|--------------|
| • El meloso de Bogavante
<i>Creamy rice with Lobster</i> | 29,00 € p.p. |
| • El del senyoret
<i>"Senyoret" rice (fish and seafood, cleaned & ready to eat)</i> | 18,00 € p.p. |
| • La paella valenciana
<i>Original Paella from Valencia</i> | 16,00 € p.p. |
| • El arroz a banda
<i>Seafood rice</i> | 16,00 € p.p. |
| • Arroz negro
<i>Black rice</i> | 18,00 € p.p. |
| • Fideua de marisco
<i>Seafood Noodles</i> | 18,00 € p.p. |
| <hr/> | |
| • Pescado del día de la lonja a la romana
<i>Fish "Romana Style" of the Javea fish market</i> | 22,50 € |
| • Pescado del día de la lonja 
<i>Fish of the Javea Fish market</i> | 22,00 € |
| • Lubina a la sal (min 2 personas) 
<i>Sea Bass on salt (min 2 person)</i> | 26,00 € p.p. |
| • Lubina a la plancha 
<i>Grilled Sea Bass</i> | 25,00 € |
| • Tataki de atún rojo con wasabi o en Tartar 
<i>Red tuna tataki with Wasabi or Tartar</i> | 24,00 € |
| • 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.**  **24,00 €**
Grilled entrecote with Provençal herb butter
- **Solomillo de ternera a la plancha o en tartar.**  **25,50 €**
Grilled or Tartar Beef Tenderloin
- **Confit de pato a la naranja.** **19,50 €**
Duck confit with orange sauce.
- **Fricando de pollo con Boletus.** **16,50 €**
Fricando chicken with Boletus.
- **Lingote de cochinito a baja temperatura con patata a lo pobre.** **23,50 €**
Suckling pig ingot with poor-cooked potatoes
- **Chuletón de buey (min 2 personas)**  **28,00 € 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 2,00 € persona
Local Bread: 2,00 € 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)	17,50 €
VIÑA SOL TORRES (parellada)	18,90 €

RIOJA

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

RUEDA

EL PERRO VERDE (verdejo)	22,00 €
BICICLETAS Y PECES (verdejo)	21,00 €
JOSÉ PARIENTE (verdejo)	22,50 €
MONASTERIO PALAZUELOS (verdejo)	18,50 €

RIAS BAIXAS- GALICIA

MARTIN CODAX (albariño)	21,50 €
ALVINTE (albariño)	20,00 €

COMUNIDAD VALENCIANA

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

CADIZ

BARBADILLO (palomino fino)	17,00 €
----------------------------	---------

VINOS ROSADOS

MARQUES DE CACERES EXCELLENS (Garnacha, tempranillo)	19,50 €
MATEUS ROSSE- PORTUGAL (baga, rufete, tinta, touriga)	17,00 €
LÍA (tempranillo, albilla mayor)	21,50 €

VINOS TINTOS

RIOJA

CUNE CRIANZA (tempranillo, garnacha, mazuelo)	19,00 €
COTO CRIANZA (tempranillo)	19,50 €
LAGUNILLA CRIANZA (tempranillo, garnacha)	20,00 €
RAMON BILBAO CRIANZA (tempranillo, garnacha)	21,50 €
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)	21,50 €
EMILIO MORO COSECHA (tempranillo)	21,50 €
NEXUS ONE ROBLE (tempranillo)	21,00 €
PROTOS ROBLE (tempranillo)	22,50 €
PAGO DE CAPELLANES CRIANZA (tempranillo)	47,00 €
PAGO DE CARROVEJAS CRIANZA (tinto fino, cabernet sauvignon, merlot)	50,00 €

EXTREMADURA

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

REQUENA

ESTENAS (bobal, cabernet sauvignon, merlot, tempranillo)	19,00 €
NEXO (bobal, syrah)	22,00 €
ZAGATO (monastrell)	22,00 €

CAVAS Y CHAMPAGNES

ANNA DE CODORNIU (chardonnay)	22,00 €
VEGA MEDIEN (macabeo, chardonnay)	16,50 €
JUVE CAMPS RESERVA FAMILIA (xarel.lo)	31,50 €
MUMM (pinot noir, meunier, chardonnay)	57,00 €
MOET CHANDON (pinot noir, meunier, chardonnay)	71,00 €
VEUVE CLIQUOT (chardonnay, pinot meunier, pinot noir)	82,00 €



CARTA DE Cervezas

Barril:

• Mahou Clásica



• Mahou Cinco Estrellas Radler



Botella:

• Mahou Cinco Estrellas



• Stella Artois



• Mahou 0,0 Tostada



• Brutus



• Alhambra Reserva 1925



• Corona





LOS Pastres

DESSERTS

- **Tarta de Calabaza con chocolate caliente.**

Pumpkin Cake with hot chocolate.

6,50 €

- **Sorbete de mojito.**

Mojito Sorbet.

6,00 €

- **Carpaccio de piña con helado de coco.**

Pineapple carpaccio with coconut ice cream.

5,95 €

- **Brownie tibio con sopa de chocolate blanco.**

Warm brownie with white chocolate soup.

6,50 €

- **Tarta de queso de cabra.**

Goat cheese cake.

6,50 €

- **Tarta de manzana con helado de vainilla.**

Apple Pie with vanilla ice cream.

7,00 €

- **Ensalada de fruta de temporada.**

Seasonal fruit salad.

6,50 €

- **Postre del día**

Dessert of the day

6,00 €

