



# Entrantes

## Starters

- **Ensalada Nautic (nuestra versión de la clásica ensalada Caesar)**  **13,95 €**  
*Nautic Salad (Our version of the Caesar Salad)*
- **Burrata con picadillo de tomate, fresas, pesto y rúcula**  **14,50 €**  
*Burrata Mozzarella with tomato hash, strawberries, pesto & arugula*
- **Nuestra ensaladilla rusa** **8,00 €**  
*Russian salad to our style*
- **Flor de arroz con tartar de aguacate, salmón y crema de limón** **14,50 €**  
*Flower of rice with avocado tartar, salmon and lemon cream*
- **Carpaccio de dorada, almendras y huevas** **17,50 €**  
*Sea bream carpaccio with almonds & roe*
- **Sopa del día** **9,50 €**  
*Soup of the day*
- **Jamón Ibérico con pan de cristal y aceite de oliva virgen extra** **21,50 €**  
*Iberian Ham with "glass" bread and extra virgin olive oil*
- **Selección de quesos con mermelada de tomate y frutos secos**   **18,50 €**  
*Assortement of cheese with tomate jam and nuts*
- **Tomate rosa con aceite de oliva virgen, atún y cebolla**  **15,50 €**  
*Pink tomato with extra virgin olive oil, tuna & onion*
- **Alcachofas confitadas a nuestro estilo**   **14,95 €**  
*Artichokes confit to our style*
- **Croquetas caseras de jamón (8 unidades)** **15,00 €**  
*Homemade croquettes of Ham (8 uds)*
- **Croquetas caseras de carrillera ibérica (8 unidades)** **15,50 €**  
*Homemade croquettes of Iberian pork cheeks (8 uds)*
- **Mejillones al vapor o a la marinera** **13,95 €**  
*Steamed or "seafood style" mussels*
- **Tellinas en salsa verde** **19,00 €**  
*Small clams with green sauce*
- **Boquerones en fritura** **13,95 €**  
*Fried anchovies*
- **Chopitos de la bahia** **16,50 €**  
*Small squids from Javea*
- **Gamba de cristal** **15,50 €**  
*Small glass shrimp*
- **Taquitos de atún marinados en una suave salsa de soja** **23,00 €**  
*Marinated tuna with soft soy sauce*
- **Sepia a la plancha con salsa verde** **14,50 €**  
*Grilled cuttlefish with green sauce*
- **Calamar de potera plancha**  **19,95 €**  
*Grilled Squid*
- **Patatas trufadas con huevos y parmesano**  **13,95 €**  
*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** 29,95 € p.p.  
*Creamy rice with Lobster*
  - **El del senyoret** 18,50 € p.p.  
*"Senyoret" rice (fish and seafood, cleaned & ready to eat)*
  - **La paella valenciana** 17,00 € p.p.  
*Original Paella from Valencia*
  - **El arroz a banda** 17,00 € p.p.  
*Seafood rice*
  - **Arroz negro** 18,50 € p.p.  
*Black rice*
  - **Fideua de marisco** 18,50 € p.p.  
*Seafood Noodles*
- 
- **Pescado del día de la lonja a la romana** 23,50 €  
*Fish "Romana Style" of the Javea fish market*
  - **Pescado del día de la lonja**  23,00 €  
*Fish of the Javea Fish market*
  - **Lubina a la sal (min 2 personas)**  28,00 € p.p.  
*Sea Bass on salt (min 2 person)*
  - **Lubina a la plancha**  27,00 €  
*Grilled Sea Bass*
  - **Tataki de atún rojo con wasabi o en Tartar**  26,00 €  
*Red tuna tataki with Wasabi or Tartar*
  - **Gazpacho marinero de calamar y cigalas** 27,00 €  
*Traditional mariner gazpacho with and seafood*
  - **Suquet de Pescado y marisco** 29,50 €  
*Traditional Valencian stew of fish and seafood*



# Las Carnes

OUR MEATS

- **Entrecote plancha con mantequilla de hierbas provenzales.**  **25,00 €**  
*Grilled entrecote with Provenzal herb butter*
- **Solomillo de ternera a la plancha o en tartar.**  **26,50 €**  
*Grilled or Tartar Beef Tenderloin*
- **Confit de pato a la naranja.** **20,50 €**  
*Duck confit with orange sauce.*
- **Fricando de pollo con Boletus.** **17,50 €**  
*Fricando chicken with Boletus.*
- **Lingote de cochinito a baja temperatura con patata a lo pobre.** **25,50 €**  
*Suckling pig ingot with poor- cooked potatoes*
- **Chuletón de buey (min 2 personas)**  **29,00 € 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

<b>BLANC PESCADOR</b> (macabeo, parellada, xarel.lo)	18,50 €
<b>VIÑA SOL TORRES</b> (parellada)	19,00 €

### RIOJA

<b>MARQUES DE CACERES</b> (macabeo)	20,95 €
-------------------------------------	---------

### RUEDA

<b>EL PERRO VERDE</b> (verdejo)	23,00 €
<b>BICICLETAS Y PECES</b> (verdejo)	22,00 €
<b>JOSÉ PARIENTE</b> (verdejo)	24,00 €
<b>MONASTERIO PALAZUELOS</b> (verdejo)	19,50 €

### RIAS BAIXAS- GALICIA

<b>MARTIN CODAX</b> (albariño)	23,50 €
<b>ALVINTE</b> (albariño)	21,00 €

### COMUNIDAD VALENCIANA

<b>MARINA ALTA</b> (moscatel de alejandria)	18,50 €
<b>BAHIA DE DENIA</b> (moscatel)	18,50 €
<b>TERRA DE TARDOR</b> (tardana, Sauvignon blanc)	20,00 €

### CADIZ

<b>BARBADILLO</b> (palomino fino)	19,00 €
-----------------------------------	---------

## VINOS ROSADOS

<b>MARQUES DE CACERES EXCELLENS</b> (Garnacha, tempranillo)	21,00 €
<b>MATEUS ROSSE- PORTUGAL</b> (baga, rufete, tinta, touriga)	18,00 €
<b>LÍA</b> (tempranillo, albilla mayor)	22,50 €

## VINOS TINTOS

### RIOJA

<b>CUNE CRIANZA</b> (tempranillo, garnacha, mazuelo)	20,00 €
<b>COTO CRIANZA</b> (tempranillo)	20,50 €
<b>LAGUNILLA CRIANZA</b> (tempranillo, garnacha)	21,00 €
<b>RAMON BILBAO CRIANZA</b> (tempranillo, garnacha)	22,50 €
<b>MARQUES DE CACERES CRIANZA</b> (tempranillo, garnacha, graciano)	22,50 €
<b>MUGA CRIANZA</b> (tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano)	38,00 €

### MONTSANT Y PRIORATO

<b>GINE GINE CRIANZA</b> (garnacha, cariñena)	28,50 €
<b>17-XI CRIANZA</b> (garnacha, cariñena, tempranillo)	20,50 €

### RIBERA DEL DUERO

<b>PRADO REY</b> (tempranillo, cabernet sauvignon, merlot)	22,50 €
<b>EMILIO MORO COSECHA</b> (tempranillo)	23,00 €
<b>NEXUS ONE ROBLE</b> (tempranillo)	22,00 €
<b>PROTOS ROBLE</b> (tempranillo)	24,00 €
<b>PAGO DE CAPELLANES CRIANZA</b> (tempranillo)	48,50 €
<b>PAGO DE CARROVEJAS CRIANZA</b> (tinto fino, cabernet sauvignon, merlot)	51,00 €

### EXTREMADURA

<b>HABLA DEL SILENCIO</b> (syrah, cabernet sauvignon, tempranillo)	26,00 €
--	---------

### REQUENA

<b>ESTENAS</b> (bobal, cabernet sauvignon, merlot, tempranillo)	20,00 €
<b>NEXO</b> (bobal, syrah)	23,00 €
<b>ZAGATO</b> (monastrell)	23,00 €

## CAVAS Y CHAMPAGNES

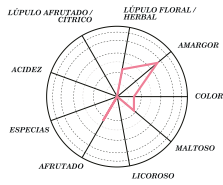
<b>ANNA DE CODORNIU</b> (chardonnay)	23,00 €
<b>VEGA MEDIEN</b> (macabeo, chardonnay)	18,00 €
<b>JUVE CAMPS RESERVA FAMILIA</b> (xarel.lo)	33,00 €
<b>MUMM</b> (pinot noir, meunier, chardonnay)	58,00 €
<b>MOET CHANDON</b> (pinot noir, meunier, chardonnay)	72,00 €
<b>VEUVE CLIQUOT</b> (chardonnay, pinot meunier, pinot noir)	83,00 €



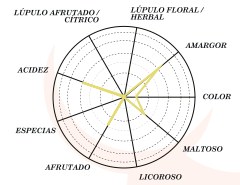
# CARTA DE Cervezas

## Barril:

### · Mahou Clásica

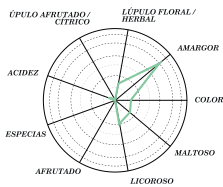


### · Mahou Cinco Estrellas Radler

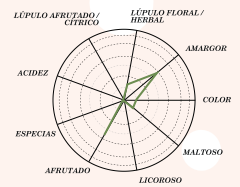


## Botella:

### · Mahou Cinco Estrellas



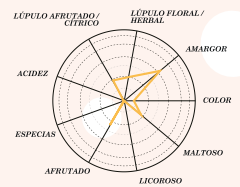
### · Stella Artois



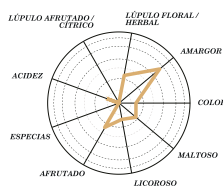
### · Mahou 0,0 Tostada



### · Brutus



### · Alhambra Reserva 1925



### · Corona

