



Nuestra chef Mónica Álvarez plasma en cada plato la tradición culinaria con su toque personal, consiguiendo una cocina divertida y una explosión de sabores con cada bocado.



#Thepoolexperience



## La picaeta

Mejillones a la llama, suave toque de curry de Jaipur, mash de mango y tomate de la tierra -14€-

Mollejas de ternera selección Txogitxu rustidas en mantequilla, AOVE y tomillo. Laminadas al fuego con su limón asado -14€-

Calamarcitos de potera a la sartén, alioli de tinta y AOVE -13€-

Lágrimas de pollo con sus salsas para dipear -12€-

Zamburiñas braseadas con ceviche de corvina y mango -18€-

Salpicón de pulpo, merluza y atún de aleta amarilla al estilo del norte -10€-

Alcachofitas fritas, cremoso de foie, oportó y lascas de jamón ibérico -16€-

Queso de cabra gratinado, romero y miel de nísperos -13€-

Pulpo, soplete, aguacate y piña al foc -19€-

Alitas de pollo a la parmigiana con toque crispy y agripicante -12€-

Nachos by Mónica Álvarez, totopos de maíz, pulled pork, salsa de queso cheddar, guacamole y pico de gallo -12€-

## Algo fresquito de nuestra huerta

Dos tomates aliñados con salazones de la tierra, olivas, cebolleta roja, piparras y rabanitos -14€-

Ensaladilla rusa tradicional con ventresca de bonito. -9€-  
Añade trufa por 3€

Ensalada de pollo l'ast -13€-

Pechuga de pollo asada estilo cajún, parmigiano, croutons de pan, tomatitos baby y brotes de temporada

Ensalada de salmón ahumado, brotes tiernos, queso brie y aliño de miel y mostaza -13€-

Burrata de la Apulia, alcachofa confitada, albahaca y AOVE picual -15€-

## Huevos ecológicos... Moja pan y bebe vino

Gazpachera de bogavante, huevitos fritos y patatas a lo pobre. Ideal para compartir -30€-

Gamba roja, huevos rotos y patata del terreno -19€-

Boletus laminados, trufa, huevo y patata -16€-

Los de Manuela -18€-

Atún rojo marinado, toque de picantito, huevos con puntilla y patatas

## Arroces y fideuá del maestro

Cangrejo y rape -16€-

Pollito de campo al sarmiento y chistorra vasca (pollo asado entero) -16€-

Sengoret de corvina, mejillones y calamarcitos -15€-

Rape, gambas y alioli negro -15€-

Pulpo y alcachofas confitadas -17€-

Presa ibérica, foie y setas de temporada -15€-

Meloso de bogavante -19€-

## El fuego siempre encendido

### SELECCIÓN DE CARNES

Costillar ibérico glaseado en nuestra salsa secreta que se deshace en la boca, acompañado de gofres de boniato y algo verde -16€-

Presa de ibérico, patata del terreno y su moje rojo -16€-

Hamburguesa de black angus a la brasa, bacon, queso brie, tomate y algo verde -16€-

Cachopo de ternera asturiano relleno de jamón ibérico, queso manchego y pimiento -16€-

Chuletón de vaca gallega 1 kg, fileteado a la piedra con patatas y pimientos del padrón -69€-

## LOS PESCADOS

Lomo de corvina a la brasa, sobre suave pisto de tomate, albahaca y piñones -19€-

Fritos de bacalao en tempura, patatas y mahonesa yuzu -17€-

## Endúlzate

Coca planchada, crema de cacao, aceite y sal en escamas -7€-

Tarta Tatin de manzana Reineta horneada con helado de pistacho -7€-

Campana de speculos y pera caramelizada, glaseada con chocolate negro -7€-

Soufflé helado de cheesecake y frutos rojos -7€-

Helados artesanos -6€-

## Menú alicantino -29€-

Pan, tomate y alioli

\*Bebida no incluida

3 entrantes sugerencia del chef a compartir

Arroz a elegir

Postre

Bebida incluida por 10€ más

## Menú infantil -16€-

Hamburguesa con queso, patatas y fingers

Helado

1 bebida incluida

## Menú cordero -39€-

Entrante

\*Bebida no incluida

Ensalada

Cordero a la estaca por encargo (Mínimo 8 personas)

*Degusta Marida Siente*

Servicio de pan, tomate y alioli -3€-





Our chef Mónica Álvarez captures the culinary tradition with her personal touch in each dish, achieving a fun cuisine and an explosion of flavors with each bite.



#Thepoolexperience



## Time to snak

Flame-grilled mussels, a soft touch of Jaipur curry, mango mash and local tomato -14€-

Txogitxu selection veal sweetbreads roasted in butter, EVOO and thyme. Rolled on the fire with its roasted lemon -14€-

Pan-fried jig calamari, ink alioli and EVOO -13€-

Crispy chicken with its dipping sauces -12€-

Braised scallops with sea bass and mango ceviche -18€-

Northern-style octopus, hake and yellow fin tuna salad -10€-

Fried artichokes, creamy foie, Port and Iberian ham slices -16€-

Gratin goat cheese, rosemary and medlar honey -13€

Octopus, torch, avocado and pineapple al foc -19€-

Parmigiana chicken wings with a crispy and sour touch -12€-

Nachos by Mónica Álvarez, tortilla chips, pulled pork, cheddar cheese sauce, guacamole and pico de gallo -12€-

## Something fresh from our garden

Two tomatoes seasoned with salted local fish, olives, red onion, peppers and radishes -14€-

Traditional Spanish potato salad with tuna belly. -9€-  
Add truffle for 3€

Chicken l'ast salad -13€-

Cajun-style grilled chicken breast, parmigiano, croutons, baby tomatoes and seasonal sprouts

Smoked salmon salad, tender shoots, brie cheese and honey and mustard dressing -13€-

Burrata from Apulia, candied artichoke, basil and picual EVOO -15€-

## Organic eggs...

### Dip bread and drink wine

Lobster's gazpachera, fried eggs and potatoes.  
Great for sharing. -30€-

Red prawn, eggs and local potatoes -19€-

Laminated boletus, truffle, egg and potato -16€-

Manuela's -18€-

Marinated red tuna, spicy touch, eggs with lace and potatoes

### Master's rices and fideuá

Crab and monkfish -16€-

Chicken with vine shoots and Basque chistorra  
(whole roast chicken) -16€-

Senyoret of corvina, mussels and calamari -15€-

Monkfish, prawns and black alioli -15€-

Octopus and candied artichokes -17€-

Iberian pork, foie gras and seasonal mushrooms -15€-

Thick rice of lobster -19€-

### The fire is always on

#### MEAT SELECTION

Iberian ribs glazed in our secret sauce that melts in your mouth, accompanied by sweet potato waffles and something green -16€-

Iberian prey, local potatoes and its red sauce -16€-

Grilled black angus burger, bacon, brie cheese, tomato and something green -16€-

Asturian veal cachopo stuffed with Iberian ham, Manchego cheese and pepper -16€-

Galician cow steak 1 kg, stone filleted with potatoes and "Padrón" peppers -69€-

## THE FISHES

Grilled sea bass loin on tomato, basil and pine nut ratatouille -19€-

Fried cod in tempura, potatoes and yuzu mayonnaise -17€-

### Sweeten yourself

Baked tart, cacao cream, oil and flake salt -7€-

Pippin apple tart Tatin baked with pistachio ice cream -7€-

Speculos bell and caramelized pear, glazed with dark chocolate -7€-

Ice cream cheesecake and red fruit soufflé -7€-

Homemade ice creams -6€-

### Menu from Alicante -29€-

Bread, tomato and alioli \*Drink not included

3 chef's suggestions starters to share

Rice to choose

Dessert

\*Drink included +10€

### Kid's menu -16€-

Cheeseburger, fries and chicken fingers

Ice cream

1 drink included

### Lamb menu -39€-

Starter

\*Drink not included

Salad

Lamb in a stake (On request, minimum 8 people)

*Taste Drink Feel*

Bread, tomato and alioli service -3€-