



Nuestro Chef Alain Ortí captura la esencia del Mediterráneo dándole su toque personal a cada plato. Ofrece una experiencia culinaria que te envolverá en una explosión de sabores.

Cooking experience



LA PICAETA

Creemosas croquetas de jamón ibérico, rabo de ternera o gamba roja 3,50€/ ud

Ensaladilla con hueva de trucha, detalles de pimiento caramelizado y sardina ahumada 9,50€

Zamburiñas braseadas con ceviche de corvina 18€/ ración / 3,50€/ ud

Ravioli crujiente de secreto y cebollita caramelizada en salsa de cava y perlas de AOVE 14€

Berenjenitas en tempura con miel 9€

Calamar nacional a la parrilla con nuestra salsa ahumada 17€

Crujientes de pollo con sus salsitas 12€

Auténticos torreznos de Soria acompañados de ají de mango 9€

DE LA HUERTA

Burrata de búfala con nuestra variedad de tomates y salsa de pesto 15€

César de lechuguitas variadas, tomate, lascas de parmesano, croutons de pan y crujiente de pollo 12€

Auténtica ensalada Griega de pepino, cebolla morada, queso feta, aceitunas negras en salsa *Tzatziki* 13€

ARROCES DEL MAESTRO

Arroz de rape y gambas al ajillo 16€

Arroz de pulpo y alcachofitas con alioli de miel 19€

Arroz de nécora y gambita roja 20€

Arroz de presa ibérica y verduras de temporada 15€

Arroz de panceta ahumada y gambitas 15€

Arroz negro de gamba roja y ajetes tiernos 17€

Arroz de embutidos de Pinoso con mayonesa de chimichurri y nuestro toque de romero 17€

Fideuà alicantina de gamba, mejillón, rape y pimiento 18€

Nuestro famoso arroz melosito de bogavante 22€

DEL MAR

Pulpo tostado a la parrilla con patata confitada en mantequilla y mayonesa de pimentón picante 21€

Salmón marinado en soja y miel con ajo blanco *Thailandés* y aguacate 19€

Bacalao confitado a 67° en aceite de oliva y romero con salsa de tomate y piparras en tempura 17€

Corvina con tallarín de verduras y toques asiáticos 17€

DE LA TIERRA

Hamburguesa 100% vacuno black angus con bacon ahumado a la parrilla, queso parmesano, pepinillo, tomate, lechuga y nuestra salsita secreta 18€

Hamburguesa de pollo en salsita cajún, bacon crujiente, lechuga, tomate y cebolla asada 15€

Lomo alto de vaca con ajetes y patatas a lo pobre 21€

Presa ibérica a la parrilla ahumada con parmentier trufado 16€



MOMENTO GOLOSO

Tarta de queso cremosita con frutos rojos 7€

Creoso de Baileys de la casa y galleta lotus 7€

Auténtica tarta de cookies con helado de canela y caramelo 7€

Gofre Manneken de dos chocolates y helado de chocobrownie con choco blanco 7€

Nuestros Helados 1 bola 3€ / 2 bolas 5€

Turrón de Xixona | Yogur griego y frutos rojos | Choco Brownie | Canela con caramelo



Our Chef Alain Ortí captures the Mediterranean essence with his personal touch in each dish. He offers a culinary experience of flavors explosion.

Cooking experience



LA PICAETA

Creamy croquettes of Iberian ham, veal tail or red prawn
3,50€/ u

Olivier salad with trout roe, caramelized pepper details and
smoked sardine 9,50€

Braised scallops with croaker sea bass 18€/ plate 3,50€/ u

Crunchy ravioli of Iberian pork secret and caramelized onion
in sauce of cava and pearls of AOVE 14€

Honey dressing eggplants in tempura 9€

Grilled national squid with our special smoked sauce 17€

Crunchy chicken with their sauces 12€

Original torreznos from Soria served with mango chili 9€

A BIT OF GREEN

Buffalo burrata with our variety of tomatoes and pesto
sauce 15€

Caesar salad with assorted lettuce, tomato, parmesan
flakes, bread croutons and crispy chicken 12€

Authentic Greek salad of cucumber, purple onion, feta
cheese, black olives in Tzatziki sauce 13€

MASTER'S RICES

Monkfish and garlic prawns rice 16€

Octopus and artichokes with honey alioli rice 19€

Necora and red prawn rice 20€

Iberian prey and seasonal vegetables rice 15€

Smoked bacon and prawns rice 15€

Black with red prawn and tender garlic rice 17€

Pinoso sausage with chimichurri mayonnaise and our
touch of rosemary rice 17€

Alicante's Fideuà with prawn, mussel, monkfish and
pepper 18€

Our famous lobster melow rice 22€

FROM THE SEA

Grilled roasted octopus with confit potato in butter and
spicy pepper mayonnaise 21€

Marinated Salmon in soya and honey with white Thai
garlic and avocado 19€

Confit Cod at 67° in olive oil and rosemary with tomato
sauce and piparras in tempura 17€

Sea bass with vegetable noodle Asian style 17€

LOVE MEAT

100% beef black angus burger with grilled smoked
bacon, Parmesan cheese, pickles, tomato, lettuce and
our special secret sauce 18€

Chicken burger with cajun sauce, crispy bacon, lettuce,
tomato and roasted onion 15€

High beef tender loin with garlic and "a lo pobre"
potatoes 21€

Grilled iberian prey smoked with truffle parmentier 16€



SWEET MOMENT

Creamy cheese cake with red fruits 7€

Creamy Baileys of the house and lotus cookie 7€

Authentic cookie cake with cinnamon ice cream and
caramel 7€

Manneken waffle of two chocolates and chocobrownie ice
cream with white chocolate 7€

Our Ice cream 1 ball 3€ / 2 balls 5€
Turrón de Xixona | Greek yogurt and red fruits |
Choco Brownie | Cinnamon with caramel