

DE TAPEO

Ración 1/2

Lomito ibérico 100% Bellota	21	13
Jamón ibérico 100% Bellota	28	18
Selección de quesos artesanos (L)	9,5	
Jamón de toro (tonyna de zorra) (P)	19	12
Pulpo seco a la llama (100 g.) (MO,P,CR.)	20	
Bonito, hueva y mojama (P)	18	12
Boquerones en vinagre con aliño de Pedro (P)	14	
Anchoa en salazón 00 preparadas al momento (ud.) (P)	4,5	
Pipes i carasses (capellán asado y ñoras fritas) (P)	14	10
Gambita blanca de Santa Pola al ajillo (M)	21	
Ensaladilla rusa (H,P,L)	9	5
Latita de Caviar de erizo "Los Peperetes" 120 g. /M,R)	41	
Latita de Mejillones en Escabeche "Los Peperetes" 10/12 pzas. /M,R)	16	
Latita de Berberechos al Natural de las Rías Gallegas "Los Peperetes" 60/75 pzas. (M,R)	25	
Latita de Navajas al Natural "Los Peperetes" 120 gr. 6/8 Pzas. (M,R)	20	
Latita de huevas de merluza en aceite picante (Real Conserva) (P)	15	
Tomate asado con anchoa y crema de queso ahumado (ud.) (P,L)	7	
Tomate de Elche con capellán (P)	16	10
Tomate de Elche con salazones (P)	19	
Ensaladilla de bogavante "El Granaino" (CR,H,L)	22	14
Carpacio de gambita roja , cítricos y miso.(CR,G,P,SJ,GS)	18	
Tartar de atún rojo, sésamo negro y estragón (P,SJ,GS,G)	23	
Almejas a la marinera con jamón ibérico (G,P,MO)	23	
Calamarcitos encebollados con tinta ibérica (H)	18	
Boquerones en adobo (P,G)	14	
Papas de la Vera con velo de papadas ibérica (H)		14
Escalopa de foie a la parrilla con berenjena asada y chips de chirivía (G)	12	
Marinera con anchoa (G,P,H)	5	
Coca con sardina de la bota y queso (100 gr.) (G,P,L)	4,5	
Salmorejo con virutas de mojama (P,G,H)	5	
Berenjena rellena "El Granaino" (G,L)	7	

NUESTRA FRITURA

Croqueta de jamón ibérico 100 % bellota (ud.) G,H,L,F.C.)	3	
Croqueta de gambas al ajillo (ud.) (G,CR,H,L,F.C.)	3	
Tigre mejillón (ud.) (G,H,L,MO)	3,5	
Buñuelos de bacalao con salsa de tomate de la abuela Estebana (G,H,P,L)	13	
Huevos fritos con puntilla y chanquetes (H,G,P)	17	12
Delicia de Elche con dáttil variedad autóctona confitera (ud.) (G)	2,5	
Torreznos de manitas y oreja (G)	18	12
Pan de cristal con tomate (G)	4,5	
Hogaza de pan artesano y manteca de ajo (G)	4,5	

DE LA LONJA A LA MESA

	Ración	1/2
Quisquilla (100 gr.) (CR)	18	
Gamba roja a la parrilla o cocida (ej. 100 gr.) (CR)	22	
Cigala a la parrilla o cocida (ej. 100 gr.) (CR)	16	
Gamba blanca a la parrilla o cocida (ej. 100 gr.) (CR)	16	
Ostra guillardeau nº 3 (MO)	4,6	
Calamar a la parrilla (ej. 300gr.) (MO)	24	
Caviar Per-sé Baerii iraní (30 gr.) (P)	52	

DE CUCHARA

Albóndigas de conejo en pepitoria con patatas fritas (G,H,FC,L)	17	
Rabo de toro estofado al amontillado (G)	19	
Manitas de cerdo guisadas en su salsa	17	13
Callos con garbanzos, los de siempre como siempre	17	13
Gazpacho manchego de conejo y caracoles (G,MO)	18	

MONTADITOS Y TOSTAS

	Ud.
Bombero (lomo, champiñón y piquillo, con toque picante) (G,)	4,5
Califa (choricillo, huevo codorniz y Padrón) (G, H)	5
Hígado de pato con cebolla caramelizada (G)	9
Mini Kraken (calamares y mahonesa cítrica) (G, MO,H,L)	5
Tosta de steak tartar con toque picante (G,H,P,SJ,M)	11
Don Felipe (solomillo de ternera) (G,L)	10
Don Felipe (solomillo de ternera con foie) (G)	14
Especial (lomo, ketchup y mayonesa, con toque picante) (G, H, L,A)	4,5
Señorito (láminas de entrecot y mantequilla) (G,L)	4,5
Hígado de bacalao con caviar (G, P)	4,5
Zorrito (atún de zorra y tomate) (G, P)	5
Sombrero (anchoa y tomate) (G, P)	4
Galufu (panceta a baja temperatura, cebolla con cítricos y salsa brava) (G, L)	6

Si eres alérgico no te preocupes. Aquí te informamos de todos los alérgenos que puedes encontrar en nuestros platos, no obstante pregunta a nuestro equipo si podemos adaptar tu plato para que puedas disfrutar al máximo de tu barra favorita!!

A-Apio. Al-altramuces. C-cacahuetes. FC-frutos con cáscara. CR crustáceos.

G-glutén. GS-granos de sésamo. H- huevo. L-lácteos. M-mostaza. MO-moluscos. P-pescado. SJ-soja.

*todos nuestros platos pueden contener sulfitos.

(10% IVA incluido)