

ENSALADAS

1. Ensalada de tomate "El Marino". 13 €
2. Ensalada de bonito. 13'50 €

VERDURAS

3. Verduras de temporada a la plancha. 13'75 €
4. Champiñones. 6'75 €
5. Pimientos de Padrón. 8'15 €

RACIONES Y PLANCHA

6. Pulpo seco casero. 15'30 €
7. Revuelto del día. 11'50 €
8. Sardinas (6 u.). 9'00 €
9. Tellina fresca. 14'00 €
10. Huevas de sepia. 13'75 €
11. Navajas (unidad). 2'50 €
12. Berberechos. 14'50 €
13. Montadito de *figatell*. 3'50 €
14. Tosta con tomate. 1'65 €
15. Cesta de pan. 2'35 €
16. *Allioli* casero. 2'75 €

FRITURAS

17. Rabas de pollo. 10'50 €
18. Bravas. 7'80 €
19. *Peixet* de nuestra lonja. 13'25 €
20. Escombros. 13'50 €
21. Croquetas caseras 1'50€ und

ARROCES

Ensalada+Un entrante del día+pan +*allioli* . Bebida aparte. Festivos y verano + 1'50€

22. A banda seco o en caldero. 20'00 €
23. *Fideuà* negra. 20'00 €
24. De sepia y coliflor. 21'50 €
25. De pulpo y tomate seco. 24'50 €
26. Gazpacho marinero. 26'00 €
27. Paella de marisco. 26'00 €

POSTRES CASEROS

28. Tarta de la abuela. 5'50 €
29. Tarta de queso. 5'50 €
30. Tarrina de limón . 5'00 €
31. Flan de huevo o café. 4'50 €
- 32-1. Tarta de huesito. 5'00 €
- 32-2. Bolas helado (2). 4'50 €
33. Tiramisu de Alesia 5'00€

SUGERENCIAS

34. Carpaccio di carmen 9'75€
35. Mejillones especiales casa. 12'25 €
36. Gambosí de Dénia. 10'75 €
37. Tosta de *foie* de mar, reducción de vino y cebolla caramelizada. 6'50 €

- 38. Tosta de anchoa del Cantábrico. 6'50 €
- 39. Pulpo especial a la llama. 19 €
- 40. "Vitolina" de cigalas. 18'00 €
- 41. Gambeta plancha de Dénia. 20€
- 42. Gamba hervida mediana de Dénia (10 pzs.). 35'00 €
- 43. Gamba blanca de Denia

PRINCIPALES Y BRASA (con guarnición)

- 44. Sepia. 16'50€
- 45. Calamar. 21'00 €
- 46. Brocheta de vaca.
- 47. Brocheta de solomillo ibérico. 16'50 €
- 48. Atún rojo terminado en mesa. 23 €
- 49. Trinchado vaca rubia gallega. 22'50 €
- 50. Pescado entero del día. 48.00 € k.