

CARTA

INTRODUCCIÓN

- Nuestra gilda elaborada con caballa, aceituna gordal, piparra y papas - 6,5 €
- Croqueta cremosa de gambá roja con su tartare - 2,75 €/ud.
- Croqueta cremosa de jamón ibérico con panceta - 2,75 €/ud.
- Ostra gillardeau al natural con limon - 6,5 €/ud.
- Ostra gillardeau bloody mary - 7 €/ud.
- Ensaladilla rusa con espuma de mejillón en escabeche - 9,5 €

ENTRANTES

- Ensalada de tomates de Benissa con salazones - 15 €
- Tartare de ternera cortado y aliñado en mesa con anchoa y nuestro pan al romero - 19 €
- All i pebre en honor a la albufera de Valencia con mollejas de cordero - 18 €
- Gamba blanca de Calpe con ajo blanco de celeri, piñones, helado de jerez y manzana granny Smith - 19 €
- Cocochas de bacalao con gnochis, bimi y salsa cremosa de sobrasada y miel - 20 €
- Huevo a baja temperatura con panceta y espuma de parmesano - 16 €

KOKAS

- De blanquet con compota de manzana - 8 €
- De bacalao con pimiento rojo a la llama - 8 €
- De berejena a la brasa, camembert y trufa - 8 €

ARROCES

- De vaca madurada con champiñones y jugo rustido - 22 €
- De gambá roja - 23 €
- De rodaballo con ajos tiernos y bimi - 21 €

PESCADOS

- Lubina con salsa yodada, perlas de tapioca e hinojo encurtido - 29 €
- Rodaballo con mantequilla de algas, salsa de curry verde, espinacas salteadas y cremoso de zanahoria - 32 €

CARNES A LA BRASA

- Entrecote +30 días - 33 €
- Entrecote +60 días - 36 €
- Chuletón +30 días - 90 € el kg.
- Chuletón +60 días - 95 € el kg.
- Oklahoma cheeseburger con patatas fritas - 17 €

GUARNICIONES

- Patatas fritas con pimientos del padrón - 5 €
- Patatas de boniato - 5 €
- Puré de patata - 5 €
- Mil hojas de apio bola y trufa - 6 €

PIZZAS

- De jamón york y queso - 15 €
- Team Komfort - 16 €
- Tartufata - 16 €

POSTRES

- Paclova de piña con salsa de coco, limón y helado de vainilla - 8 €
- Tarte de chocolate, espuma de avellana y helado de chocolate negro - 8 €
- Baba tiramisú con salsa de mascarpone y helado de café - 8 €
- Bizcocho casero con helado de plátano, salsa de mango y crumble de chocolate - 8 €

AGUAS

- Agua sostenible 0,5 L - 2 €
- Agua sostenible 1 L - 2,40 €
- Acqua Panna 0,75 L - 5 €
- Agua con gas sostenible 0,5 L - 2,2 €
- San Pellegrino 0,5 L - 4,5 €

ZUMOS

- Zumo de naranja - 3 €
- Zumo de manzana - 3 €
- Zumo de piña - 3 €
- Zumo de melocotón - 3 €
- Zumo de tomate - 3 €
- Zumo de naranja natural - 5 €

REFRESCOS

- Cola - 3 €
- Cola sin azúcar - 3 €
- Naranja - 3 €
- Limón - 3 €
- Tónica - 3,5 €
- Té frío - 3,5 €
- Isotónica limón - 3,5 €
- Isotónica naranja - 3,5 €

CERVEZAS

- Caña Mahou 33 cl - 3 €
- Pinta Mahou 50 cl - 4,5 €
- Mahou 5 estrellas - 3 €
- Alhambra reserva - 3,5 €
- Althaisa Mediterranean Lager - 5 €
- Althaisa Mediterranean Lager Flama - 5 €
- Althaisa Mediterranean IPA - 5,5 €
- Althaisa tostada sin alcohol y sin gluten - 5,5 €

APERITIVOS

- Puig Campana - 6 €
- Vermut del paraíso - 6 €
- Campari - 6 €
- Ricard - 6 €
- Manzanilla Solera Playa:
- Variedad: Palomino: D.O. Sanlúcar de Barrameda - 7 €/copa
- Fino Arroyuelo en Rama
- Variedad: Palomino: D.O. Jerez-Xérès-Sherry - 7 €/copa

CÓCTEL

- Spritz Komfort - 12 €
- Mediterráneo Seco - 12 €
- Peñón Sour - 12 €
- Espresso Mediterráneo - 12 €
- Romero & cítricos 0'0 - 9 €

VINOS ESPUMOSOS (NACIONAL)

- Clàssic Penedès: Èntorns Brut Nature
 - Variedad: Xarel·lo, Macabeu y Parellada - 30 €/botella - 7 €/copa
- Alicant: Las fieras
 - Variedad: 100 % Giró - 39 €
 - Variedad: 100 % Moscatel - 39 €
- DO Cava:
 - Conde de Haro Brut: Variedad: Viura y Chardonnay - 46 €
 - Tantum Ergo Brut: Variedad: Chardonnay y Pinot Noir - 49 €
 - Tantum Ergo Rose: Variedad: Pinot Noir - 49 €
- DO Corpinat:
 - Gramona Imperial: Variedad: Xarel·lo, Macabeu, Chardonnay y Parellada - 49 €

VINOS ESPUMOSOS (INTERNACIONAL)

- AOC Champagne:
 - Jean de Villard Grand Reserve brut: Variedad: Chardonnay, Pinot Noir y Pino meunier - 59 €/botella - 14 €/copa
- Mœt & Chandon Brut Impérial:
 - Variedad: Pinot Noir, Meunier y Chardonnay - 80 €

VINO BLANCO (NACIONAL)

- DO Valencia:
 - Aliats: Variedad: Verdill - 24 €/botella - 4,5 €/copa
- DO Rueda:
 - Naia: Variedad: Verdejo - 26 €/botella - 5 €/copa
- DO Alicante:
 - Renaix La Passió: Variedad: Moscatel de Alejandria, Malvasia y Merseguera - 27 €/botella - 5 €/copa
 - Casa Agrícola: Variedad: Macabeo, Vioigner, Merseguera y Moscatel - 28 €
 - Arbul: Variedad: Chardonnay y Merseguera - 45 €
- DOC Rioja:
 - Zortú: Variedad: Turruntés y Viura - 29 €/botella - 5,5 €/copa
- Vino de la tierra de Cádiz:
 - Forlong: Variedad: Palomino y Pedro Ximénez - 29 €
- DO Penedès:
 - La Volada - 29 €
- Txakoli de Bizkaia:
 - Atlántico: Variedad: Hondarribi zuri zerratia - 32 €
- DO Rias Baixas:
 - Granbazán: Variedad: Albariño - 33 €
- DO Lanzarote:
 - Bermejo: Variedad: Malvasia - 41 €
- DO Valdeorras:
 - Valdesil: Variedad: Godello - 42 €

VINO BLANCO (INTERNACIONAL)

- Mosela (Alemania):
 - Selbach Oster Gba Trocken: Variedad: Riesling - 38 €
- AOC Chablis (Francia):
 - Maison Alexandre: Variedad: Chardonnay - 39 €
- Alto Adige (Italia):
 - Abbazia di Novacella: Variedad: Pinot Grigio - 43 €
- Barossa (Australia):
 - Plexus: Variedad: Marsanne, Roussanne y Vioigner - 79 €

VINO TINTO (NACIONAL)

- DO Valencia:
 - Aliats: Variedad: Monastrell y Marselán - 24 €/botella - 4,5 €/copa
- DO Jumilla:
 - Remordimiento: Variedad: Monastrell y Garnacha - 24 €/botella - 4,5 €/copa
- DO Ribera del Duero:
 - Damana 5: Variedad: Tempranillo - 26 €/botella - 5 €/copa
 - Bosque de Matasnos: Variedad: Merlot y Tempranillo - 64 €
 - Dominio de Atauta: Variedad: Tinto Fino - 64 €
- DOC Rioja:
 - Ostatu: Variedad: Tempranillo, graciano, mazueto y garnacha - 26 €/botella - 5,5 €/copa
 - Telmo Rodríguez Corriente: Variedad: Tempranillo, Garnacha Tinta y Graciano - 29 €
 - Muga: Variedad: Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano - 41 €
 - S4MGO: Variedad: Tempranillo - 57 €
- DO Toro:
 - Dehesa Gago: Variedad: Tinta de Toro - 29 €
- DO Alicante:
 - Casa Agrícola: Variedad: Monastrell, Giró y Alicante Bouschet - 28 €
 - Arbul: Variedad: Monastrell - 29 €
- VT Castilla-León:
 - La provincia: Variedad: Tempranillo y Garnacha tinta - 31 €
- DO Penedès:
 - Finca La Milana: Variedad: Garnacha tinta y Merlot - 59 €

VINO TINTO (INTERNACIONAL)

- AOC Côte Rôtie:
 - La Champine: Variedad: Syrah - 39 €
- AOC Borgoña (Francia):
 - Dampf-Frères: Variedad: Pinot noir - 39 €
- DOCG Barolo (Italia):
 - Marchese de Frescobaldi: Variedad: Nebbiolo - 66 €
- AOC Burdeos Haut-Médoc (Francia):
 - Château Cantemerle: Variedad: cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc y Petit verdot - 79 €
- Valle de Maipo (Chile):
 - Alba de Dornus: Variedad: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot y Merlot - 79 €

VINO ROSADO (NACIONAL)

- DO Alicante:
 - Mas de Sella: Variedad: Syrah - 24 €/botella - 5 €/copa
- DOC Rioja:
 - Orzadillo: Variedad: Garnacha tinta - 26 €/botella - 5,5 €/copa
 - Muga: Variedad: Garnacha tinta y Viura - 29 €
- DO Ribera del Duero:
 - Rosello: Variedad: Tinto Fino y Albillo - 29 €

VINO ROSADO (INTERNACIONAL)

- AOC Côtes de Provence:
 - By OTT: Variedad: Garnacha Tinta, Cinsault, Syrah y Monastrell - 44 €

VINO DULCE (NACIONAL)

- DO Valencia:
 - Verdil de Gel: Variedad: Verdill - 33 €/botella - 7 €/copa
- DO Alicante:
 - Paciencia infinita: Variedad: Giró y Monastrell - 37 €/botella - 8 €/copa
- DO Málaga:
 - Jorge Ordoñez nº2 Victoria: Variedad: Moscatel de Alejandria - 39 €
- DO Jerez-Xérès-Sherry:
 - Ximénez-Spínola Delicado: Variedad: Pedro Ximénez - 44 €/botella - 10 €/copa

VINO DULCE (INTERNACIONAL)

- Tokaj (Hungría):
 - Grand Tokaj Edes Szamorodni: Variedad: Furmint, Hárslevelű, Zeta y Kabar - 31 €/botella - 6,5 €/copa
- DOC Porto:
 - Quinta do Crasto LBV: Variedad: Touriga Nacional, Touriga Franca y Tinta Roriz - 43 €/botella - 9 €/copa

CAFÉS

- Espresso - 2 €
- Americano - 2,2 €
- Espresso doble - 2,6 €
- Cortado - 2,4 €
- Café con leche - 2,8 €
- Cappuccino - 3 €

INFUSIONES Y TÉ

- Té negro english breakfast - 3 €
- Té negro Earl Grey - 3 €
- Té verde Sencha Asamushi - 3 €
- Té blanco Pai Mu Tan - 3 €
- Manzanilla - 3 €
- Rooibos natural - 3 €
- Matcha latte - 4,5 €

GINEBRA & TÓNICA

- Gin Mare - 12 €
- Nordés - 11 €
- Larios 12 - 10 €
- G Vine - 14 €
- Martin Miller - 12 €
- Monkey 47 - 18 €

RON

- Havana club 3 - 3 €/copa - 10 €/combinado
- Brugal añejo - 8 €/copa - 10 €/combinado
- Diplomático - 12 €
- Santa Teresa 1796 - 15 €
- Zacapa 23 - 17 €

VODKA

- Absolut Vodka - 8 €/copa - 10 €/combinado
- Belvedere - 12 €/copa - 14 €/combinado
- Xellent - 13 €/copa - 15 €/combinado

WHISKY

- Jameson - 8 €
- Johnnie Walker Black Label - 10 €
- Macallan 12 - 16 €
- Glenfiddich Solera Reserve 12 - 16 €
- Hibiki - 20 €

LICORES Y DIGESTIVOS

- Orujos y destilados de uva:
 - Friulana Grappa - 5 €
 - Orujo 5 años Fefiñanes - 5 €
- Licor de hierbas:
 - Licor de hierbas Fefiñanes - 5 €
- Licor de frutas:
 - Pacharán Baines etiqueta oro - 5 €
- Cítricos:
 - Limonchello Villa Massa - 5 €
- Brandy:
 - Solera reserva 5 años - 6 €
 - Carlos I - 8 €