

ENTRANTES FRÍOS

Hogaza de pan artesano de masa madre by panadería Delfina con AOVE y mantequilla francesa trufada 🌾🍳	2'8€/pax
Banderilla Condomio con tomate seco y sardina en semisalazón 🐟🐟	3'6€/ud
Ensaladilla con huevo frito campero 🍳🌾🐟🐟🐟	9'5€
Marinera con anchoa del cantábrico sobre regañá 🐟🌾🐟🐟🐟	4€
Tartar de atún rojo "Fuentes", lactonesa de kimchi, edamames, alga wakame y aliño de soja 🐟🌾🍷🐟🐟	20€
Carpaccio de quisquilla de la bahía de Santa Pola, mahonesa cítrica, brotes y AOVE, acompañado de crujientes de algas 🍷🐟🌾🐟🐟	21€
Guacamole casero acompañado de totopos. ¡Tú te lo preparas! 🍷	13€
Coca de aceite con mortadela trufada, pistachos, perlas de mozzarella, crema de tomate y pesto 🌾🍷🍷	7'8€
Ensalada de tomate raff, mojama de atún rojo hecha en casa, ventresca y aceitunas 🐟	9€ (1/2 ración)/16'5€
Ensalada de burrata, tomates de temporada y pesto de anacardos 🐟🍷🍷	15'5€

ENTRANTES CALIENTES

Pulpo a la brasa sobre parmentier de patata asada al pimentón 🍷🍷	21'5€
Calamares de bahía sobre verduras de temporada salteadas con sobrasada y tallarines de huevo de Mujol 🐟🐟🐟	17'5€
Tataki de atún rojo "Fuentes", con tallarines de hortalizas salteadas, chips de alga nori, acompañado con salsa de soja, naranja y sésamo 🐟🍷🐟🌾🐟	21€
Alcachofas confitadas, huevo a baja temperatura, foie y papada ibérica 🐟	17€
Canelón de carrillera de ternera, la reducción de su guiso, bechamel trufada y setas shimeji salteadas 🌾🍷🐟🍷🍷	17€
Gyozas tricolor, de buey, langostinos y verduras con shiitake, salsa teriyaki y tiras de alga nori 🐟🌾🍷🍷🍷🍷	12€/6uds
Churros bravos con salsa ahumada picante y alioli de lima 🍷🍷🍷🍷🍷	8'5€
Croquetas de jamón ibérico, su velo y mahonesa de miel (Mínimo 2ud) 🐟🌾🍷🍷	3€/ud
Bocados crujientes de salmón, aguacate y queso crema (Mínimo 2ud) 🐟🌾🍷🍷🐟	3€/ud
Steak tartar sobre arroz frito y huevo de codorniz (Mínimo 2ud) 🐟🍷🍷🍷	4€/ud
Vieiras asadas, escabeche cítrico de mandarina y tallarines de pepino encurtido 🍷🐟🐟🍷	9€
Huevo a 65°C con setas de temporada salteadas, espuma de boletus y trufa 🍷🍷	8€

Precios con IVA incluido

BURGUERS & CO.

Burger ahumada de vaca madurada 200gr. en pan brioche, queso cheddar, bacon crujiente, cebolla caramelizada, guacamole y mahonesa de chimichurri 🌾🥚🥔🥕🥑🍷	13'5€
Smash burger de ternera nacional en pan brioche, lascas de parmesano, bacón crujiente, shiitake y crema trufada 🌾🥚🥔🥕	12'5€
Burger Vegetariana en pan rústico, cebolla dulce, tomate, aguacate, canónigos y yogurt de eneldo (opción vegana sin salsa) 🌾🥚🥕	11€
Bocata de calamares de bahía en New York Roll 🍷🌾🥚🥔	11€
“Pepito Condomio”, cruapán de solomillo de ternera, pimientos de piquillo confitados y lascas de parmesano 🌾🥚	12'5€
Elige tu guarnición entre gajos de patata o bastones de boniato 🌾	3€

CARNES

Lingote de cochinillo confitado, medallón de foie, crema de boniato asado, mahonesa de chile chipotle y chips de yuca 🌾🥚🥔🥕	23€
Solomillo de ternera nacional trinchado al estilo Villena con ajos tiernos confitados en AOVE, patatas y pimientos de padrón	25€
Entrecote de vaca madurado 45 días con patatas y pimientos de padrón o verduras salteadas 🌾	24€
Chuletón de vaca madurada a la brasa con patatas y pimientos de padrón o verduras salteadas 🌾	61€/kg
T-bone steak de vaca madurada a la brasa con patatas y pimientos de padrón o verduras salteadas 🌾	61€/kg

PESCADO

Suprema de lubina, crema de gambas, salteado de setas de temporada, judías verdes y bimi 🌾🥚🥔	20'5€
Suprema de rodaballo braseada, salsa tailandesa, cebollitas caramelizadas, hortalizas de temporada salteadas con soja y fideos de arroz suflados 🥚🥔🥕	22€
Bacalao confitado, crema de calabaza asada, patata panadera, piparra en tempura y sofrito vasco con pimientos del piquillo 🌾🥚🥔🥕	21'5€
“Txuletón a la brasa” de atún rojo “Fuentes” 450gr. acompañado de verduras de temporada salteadas al wok (recomendado mín. 2 pax.) 🌾🥚🥔🥕🥑🍷	52€

POSTRES

Milhoja con crema, helado, tierra de turrón y palomitas caramelizadas 🌾🥚🥔🥕	7'8€
Tarta de queso al horno cremosa con coulis de frutos rojos 🌾🥚	7€
Torrija de toña chinchamela, toffee, helado artesano de chocolate, aceite y sal 🌾🥚🥔	7'5€
Brownie de chocolate negro 70% y chocolate blanco, helado de mantecado, salsa de chocolate con leche y petacrispy de chocolate 🌾🥚🥔	7'5€
Bola de helado artesano	3€
Elige entre: chocolate 🌾🥚, mantecado 🌾🥚, turrón 🌾🥚🥔, pistacho 🌾🥚🥔 y oreo 🌾🥚🥔🥕	6'5€
Sorbete de mango, mandarina y vodka 🌾	6€
Fruta de temporada	

ADVERTENCIA

EN ESTE ESTABLECIMIENTO
TODOS LOS PRODUCTOS DE LA
PESCA QUE VAYAN A
CONSUMIR CRUDO O POCO
HECHO HAN SIDO
PREVIAMENTE CONGELADOS A
UNA TEMPERATURA IGUAL O
INFERIOR A -20°C DURANTE AL
MENOS 24 HORAS PARA
DESTRUIR LA POSIBLE
PARASITACIÓN DEL MISMO POR
EL ANISAKIS O SUS LARVAS.

ALÉRGENOS



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS SECOS



APIO



SÉSAMO



MOSTAZA



ALTRAMUCES



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y SULFITOS



MOLUSCOS