



ENTRANTES Y TAPAS

Pa amb oli · (pan tostado, aceite y tomate)	7.00
Patatas bravas	7.00
Edamame	6.50
Huevos rotos con jamón ibérico de guijuelo	13.50
Huevos rotos con virutas de trufa negra	15.50
Pollo crujiente y guacamole casero	12.00
Envueltos de gambas con bacón y salsa alioli	13.50
Crujientes de espinacas y queso de cabra	10.50
Nachos con guacamole y jalapeños	12.00
Tortilla cremosa de patata y cebolla	9.00
Tabla de jamón ibérico y pan de cristal	16.50
Tabla de quesos y pan de cristal	14.50
Alitas de pollo · (hazlas picantes si quieres)	11.50
Hummus con crudités y pan de pita	11.00
Champiñones al ajillo	9.50
Gyozas de pollo y verduras	9.00
Pimientos de padrón	9.00
Parrillada de verduras y espárragos trigueros	13.50



Coca de vieiras y jamón ibérico crujiente	12.50
Calamares a la andaluza	14.50
Gambas al ajillo	15.50
Boquerones fritos	14.00
Mejillones	14.00
Thai: con leche de coco, curry y cilantro	
Marinera	
Saint Tropez “con anís”	
Tempura de vegetales y langostinos con salsa tentsuyu	15.50
Fritos de bacalao y pimientos de padrón	14.00
Pescadito frito	14.00
Langostinos en tempura con mayonesa de jalapeño	14.00
Pulpo mallorquín de roca	18.50
Frito	
A la brasa	
A la gallega	





CONSERVAS Y GILDAS

La Gilda · Anchoas de Santoña, piparra y aceituna **1.80**

La Casada · Boquerón, anchoa, piparra, piquillo y aceituna **2.20**

Matrimonio · Anchoa y boquerón sobre tartar de tomate raff **11.50**

Anchoas de Santoña · Anchoas con pan de cristal **15.50**

BARRA DE CRUDOS

Cebiche clásico de lubina con leche de tigre <i>Con cebolla roja y chifles “chips de plátano verde”</i>	16.50
Tiradito de atún <i>Con aceite de arbequina, soja y chile verde</i>	16.50
Tartar de atún con guacamole	16.50
Cebiche de lubina “Lima - Bangkok” <i>Con leche de tigre de coco y curry verde</i>	16.50
Tiradito de salmón <i>Con mango e ikura</i>	15.50
Tartar de salmón con queso de cabra	15.50

OSTRAS



Especial “Daniel Sorlut” Francia

Ostras	<i>1 unidadess</i> 3.50	<i>6 unidades</i> 18.00
Ostras en tempura, chile y tentsuyu		<i>2 unidades</i> 8.00
Ostras marinadas con pozu, bonito deshidratado y huevas de salmón		<i>2 unidades</i> 8.00

ENSALADAS Y SOPAS

Sopa de cebolla gratinada	8.50
Sopa de miso y alga wakame	7.50
Gazpacho de la casa	8.50
Ensalada Griega · Cebolla roja, pimiento verde, tomate, queso feta pepino,aceitunas negras y orégano	13.00
Ensalada Caesar · Variedad de lechugas, pollo, parmesano y la famosa salsa caesar	13.50
Ensalada Gourmet · Variedad de lechugas, tomate cherry, jamón ibérico, queso cabra y rúcula	15.00
Ensalada Tibia · Con espinacas y gambas	15.00
Ensalada de salmón · Variedad de lechugas, salmón marinado al eneldo y aguacate	13.00
Ensalada Caprese · Con tomate, mozzarella fresca y albahaca	13.50
Ensalada de queso de cabra a la brasa · Con cebolla caramelizada, y nueces	13.00
Tartar de verduras, aguacate y tomate raff	10.50

SUSHI

SASHIMI Y NIGIRI

SASHIMI (6p) y NIGIRI (2p)

Nigiris de salmón e ikura	5.50
Nigiris de atún rojo	6.50
Nigiris de lubina	5.50
Sashimi de salmón fresco	13.00
Sashimi de atún	15.50
Sashimi Moriawase	16.50

MAKIS Y SUSHI ROLLS

MAKIS y SUSHI-ROLLS (8p)

Sake Maki Salmón fresco y cebollino	11.00
Maguro Maki, atún rojo y pepino	14.50
Aqua Atún, queso crema y aguacate	14.00
New York Salmón, aguacate y pepino	12.50
Philadelphia Salmón, queso crema y aguacate	12.50
Spicy Tuna Atún, pepino, mayonesa picante y togarashi	14.50
California Carne de cangrejo y marisco, aguacate, pepino, cebollino, mayonesa japonesa y huevas de pez volador	13.50
Golden Ebi Langostino tempurizado con queso de crema	14.50
Sunrise Roll Langostino tempurizado, queso de crema cubierto de salmón	17.00
Sunset Roll Salmón, aguacate y queso crema cubierto de salmón	17.50
Golden Rainbow Langostino tempurizado con queso de crema y cebollino cubierto con salmón, atún y aguacate	17.00
White Fish Roll Espárrago y cebolla cubierto con lubina flambeada y pesto de ajo	15.50

SUSHI - MORIAWASE (28p) 41.50

16 Aqua, Sake maki, California y Golden ebi
6 Nigiris de salmón, atún y gamba
6 Sashimi de atún y salmón

PESCADOS Y MARISCOS

Lubina a la mediterránea · Con alioli y verduras de temporada	22.00
Bacalao confitado a baja temperatura · Con alioli de azafrán	22.00
Bacalao en tempura · Con patatas, ajos y pimientos a la brasa	22.00
Salmón teriyaki	19.50
Salmón crujiente con verduras salteadas y salsa bearnesa	19.50
Atún “Au Poivre” (con pimienta negra)	24.50
Rodaballo con almejas en salsa verde	23.50
Rodaballo a la brasa	23.50
Bogavante a la brasa	31.50

FAJITAS, TACOS Y QUESADILLAS



Fajitas · <i>Pollo a la parrilla / Ternera / Gambas</i> <i>Servidas con pico de gallo, queso cheddar, guacamole fresco, cream agría y tortitas calientes</i>	15.50
Tacos Cochinita Pibil · <i>Paletilla de cerdo marinada y estofada con salsa mexicana. Servido con chiles serranos y salsa de tomate</i>	15.50
Tacos Beefsteak · <i>Tiras de ternera madurada durante 28 días, salteadas con champiñones. Servido con pico de gallo y guacamole</i>	15.50
Quesadillas Cajún · <i>Tiras de ternera madurada con pepperoni italiano y salteados con especias Cajun. (Elégelas con tiras de pollo si te apetece)</i>	15.50
Quesadillas Chile con Carne · <i>Famoso plato de chile proveniente de la cocina mexicana y texana</i>	15.50
Quesadillas Tex Mex · <i>Tiras de pollo, cebolla crujiente y nuestra salsa Jack Daniels BBQ</i>	15.50

PIZZAS

Margarita · <i>Tomate, mozzarella, albahaca</i>	9.50
Prosciutto · <i>Tomate, mozzarella y jamón</i>	11.00
Capricciosa · <i>Tomate, mozzarella, jamón y champiñones</i>	12.00
Pepperoni · <i>Tomate, mozzarella y pepperoni</i>	12.00
Quattro Formaggi · <i>Con tomate, mozzarella, queso edam, roquefort y parmiggiano</i>	13.00
Bolognese · <i>Tomate, mozzarella y salsa boloñesa</i>	14.50
Diavola · <i>Tomate, mozzarella, pepperoni, bacon y aceite picante</i>	13.00
Don Giacomo · <i>Tomate, mozzarella, pollo, bacon, cebolla y aceite picante</i>	14.00
Parmiggiana · <i>Tomate, mozzarella, jamón de parma, rúcola y parmiggiano</i>	14.50
Il padrino · <i>Con buey, cebolla, bacon y aceite picante</i>	15.50
Mamma Mia · <i>Tomate, mozzarella, gambas y espinacas</i>	15.50
Di Gabrielle · <i>Con tomate, mozzarella, queso de cabra, espinacas, cebolla y aceitunas negras</i>	14.00
Frutti de mare · <i>Con tomate, mozzarella, gambas, calamares y mejillones</i>	15.50
Veggi · <i>Con tomate, mozzarella, calabacín, cebolla, pimienta roja,</i>	11.00
Blossom street · <i>Con tomate, mozzarella, jamon y piña</i>	12.00
<i>Cada ingrediente extra</i>	1.50

PASTA

Espaguetis a la boloñesa	13.00
Espaguetis carbonara	13.50
Fettuccini · <i>Con setas y gambas</i>	15.50
Fettuccini · <i>Con salmón y espinacas</i>	15.50
Macarrones integrales al pesto · <i>Con nueces y mozzarella fresca</i>	13.00
Tagliatelles de verduras · <i>Tomate confitado, espinacas y aceitunas negras</i>	14.50
Lasaña de vegetales de temporada	13.00



ARROZ

(precio por persona)



Paella mixta	16.50
Paella ciega de marisco	17.50
Paella de verduras a la brasa	15.00
Arroz negro de rodaballo, sepia y alioli	18.50
Paella de bogavante y marisco	31.50

BURGER & SANDWICH

Servidos con patatas fritas

Bacon cheese burger	14.50
The Big Cheese · Con queso a elegir: cheddar, roquefort o mozzarella fresca	14.50
Mexicana · Con guacamole, queso y jalapeños	14.50
Le Club · Sandwich de pollo, bacón, queso, lechuga y mayonesa	14.00
Sandwich sueco · Con salmón marinado, huevo y salsa cocktail	13.50
Falafel · Con salsa de yogur y pan de pita	13.50

VEGGIE BURGERS

Veggie Burger 13.50
Judias negras, champiñones portobello, zanahoría y orégano
Beyond Burger 13.50
La primera hamburguesa a base de plantas del mundo que se ve y sabe como una de carne



NUESTRA PARRILLA

Pollo Cajún al estilo de Luisiana y cebolla frita	17.50
Pechuga de pollo a la parrilla · Con jamón ibérico y salsa de parmesano	18.50
Pechuga de pollo al curry · Con arroz y verdura salteada	17.50
Pollo al ajillo	17.50
Secreto de cerdo ibérico a la brasa	21.50
Secreto de cerdo ibérico con salsa de ñoras y almendras	21.50

TERNERA PREMIUM

Fillet steak 230gr Solomillo	26.50	Rib Eye 650gr Chuletón sin hueso	27.50
Surf&turf Solomillo de ternera (120 gr) y medio bogavante	31.50	Bone in Rib Eye 650gr Chuletón de ternera	27.50

Ternera del norte de España madurada en seco un mínimo de 28 días.

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de vainilla	9.50
Tiramisú al aroma de cacao	7.00
Sundae Helado de vainilla con salsa de chocolate y nata	7.00
Tarta fina de manzana	7.00
“Cheese cake” con salsa de frutos rojos	7.50
Filloas de helado de vainilla con chocolate caliente	7.50
Helados de la casa	7.00
Bola helado	2.50



≈ **RECUPERANDO EL ESPÍRITU**
DEL PORT D'ALCÚDIA ≈

ba h i a d ' a l c ú d i a