



>>>>>> IBÉRICOS <<<<<<<<

Embutido "del Pinós"



15,00€

Jamón Ibérico de Bellota al corte

media 15,00€ / ración 25,00€

Tabla de 6 quesos nacionales y frutos secos

(entrega de la leyenda con la descripción y elaboración de cada uno de los quesos)



23,00€

>>>>>> ENSALADAS <<<<<<<<

Ensaladilla Port Royal



8,00€

Ensaladilla de pulpo



10,00€

Ensalada de pollo a la brasa con vinagreta de miel tostada



12,00€

Ensalada de rulo de cabra con frutos secos y mango



12,00€

Pericana Alicantina de tomate raf y capellán



14,00€

Escalivada a la brasa con anchoas del Cantábrico



16,00€

Ensalada de burrata con piñones y almendra Marcona



18,00€

>>>>>> ENTRANTES CALIENTES <<<<<<<

Pan txabola a la brasa con Aove y ajo macerado



4,50€

Torreznos a la brasa de Don Juan

12,00€

Croquetas caseras

(jamón ibérico y seta shiitake, rabo de toro, cabrales y pera, espinacas y piñones)



2,50€

Croqueta casera gourmet (gamba roja, pulpo a la brasa)



3,00€

Delicias de la "Noche de San Juan" (by Chef Alfaro) (4uds)
nuestro homenaje a la "coca amb tonyina" Alicantina



2,50€

Alcachofa confitada

con huevo a baja temperatura salsa de trufa y lascas de jamón ibérico de bellota



15,00€

Pulpo de roca de la bahía a la brasa (300gr)



29,00€

Calamar de bahía plancha trinchado en mesa



23,00€

Calamar de bahía Andaluza con harina de garbanzo



23,00€

Fingers de pollo campero con crujiente de panko



14,00€

Alitas de pollo campero a la brasa con chimichurri (8 uds)

12,00€

>>>>>>> TARTAR <<<<<<<<

Steak tartar Port Royal (elaborado en mesa)



35,00€

>>>>>>> DEL MAR A LA BRASA <<<<<<<<

Ostra Francesa brasa o natural (ud)



6,00€

Zamburiña brasa (ud)



5,00€

Gamba blanca al horno bañada en Oro del Mediterráneo con escamas de sal de Santa Pola (8uds)



17,00€

Langostino tigre brasa (ud)



3,00€



»»»»»» **CARNES A** <<<<<<<<
LA BRASA

Solomillo de ternera añojo 250gr Vega Baja - Murcia
28,00€

Entrecot de ternera añojo 350gr Vega Baja - Murcia
25,00€

Entraña de ternera Gallega 300gr
22,00€

Muslo de pollo de corral deshuesado
18,00€

Chuletas de cordero
23,00€

Pluma Ibérica braseada (250gr)
28,00€

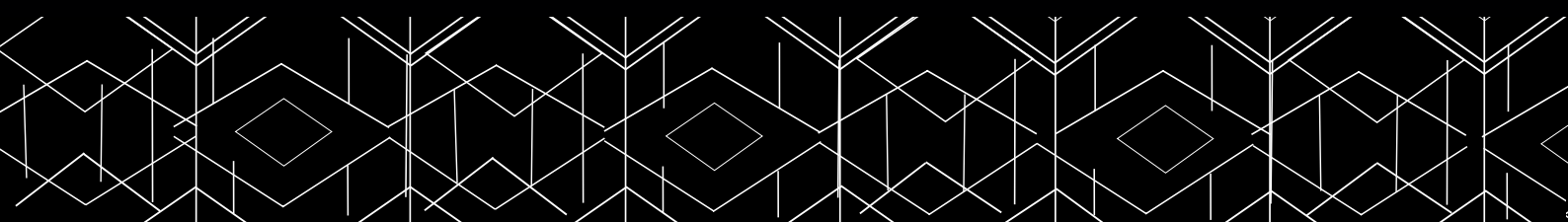
T-BONE de vaca Gallega + 25 días de maduración (corte 800-1200gr)
80,00€/kg

Chuletón de vaca Gallega + 45 días (maduración propia)
85,00€/kg

Chuletón de vaca Simmental origen Europa + 60 días de (maduración propia)
90,00€/kg

Chuletón de buey nacional + 120 días de maduración
130,00€/kg

(El 80% de nuestros platos son elaborados en horno de brasas con carbón de Marabú Cubano 100%)



>>>>>>> PESCADOS <<<<<<<< A LA BRASA

Lubina a la brasa con burbuias de limón



21,00€

Corvina con crujiente de algas



22,00€

Salmón en su jugo con aceite de eneldo



21,00€

Bacalao confitado a la brasa de marabú



20,00€

"Chuletón del mar"

parpatana de atún Balfegó, ajonegro y lágrimas de sésamo



29,00€

>>>>>>> BURGER <<<<<<<< GOURMET

Vaca vieja Gallega 200gr

(cecina, queso manchego cebolla caramelizada, salsa tártara en pan brioche)



18,00€

Secreto Ibérico y queso 200gr

(jamón ibérico de bellota, cebolla caramelizada, salsa mostaza y miel en pan negro al carbón)



16,00€

Pollo campero 150gr

(queso havarti, cebolla caramelizada, lechuga, tomate raf, mahonesa ahumada en pan brioche)



15,00€

Vegana 100%

(queso vegano, cebolla caramelizada, lechuga, tomate raf en pan brioche)



15,00€

Magret de pato con foie 150gr

(foie, cebolla caramelizada, canónigos, manzana granny smith, salsa hoisin en pan negro al carbón)



19,00€

»»»»»» POSTRES ««««««

Coulant de chocolate



8,00€

Torrija con horchata



8,00€

Mar de choco de la habana



7,00€

Tarta de queso



7,00€

Huevo de mango



8,00€

Pera caramelizada de choco blanco



8,00€

Aguacate de limón y bizcocho



8,00€

