



CALA GRACIONETA

CHIRINGUITO

CARTA DE COMIDA

FOOD MENU

PARA COMENZAR TO START

OSTRAS POGET SUPER ESPECIAL N.2 (POR UNIDAD) 9
POGET OYSTERS SUPER ESPECIAL N.2 (PER UNIT)

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON PAN CRUJIENTE 50
RESTREGADO CON TOMATE
IBERIAN ACORN-FED HAM WITH
OUR BREAD & TOMATO

PARA COMPARTIR TO SHARE

SALMÓN CURADO CASERO CON EMULSIÓN 20
DE MANGO Y PEPINO
HOMEMADE CURED SALMON WITH CUCUMBER
& MANGO SAUCE

CROQUETA DE LA CASA (UNIDAD) 5
HOMEMADE CROQUETTE (PER UNIT)

STEAK TARTAR 35

CALAMARES A LA ANDALUZA Y SU TÁRTARA 26
FRIED CALAMARI WITH TARTARE SAUCE

PATATAS CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO 21
POTATOES WITH GUACAMOLE & PICO DE GALLO SAUCE

BERENJENA A LA BRASA CON EMULSIÓN 23
DE AJÍ AMARILLO, PEPINO Y MOSTAZA
GRILLED AUBERGINE WITH YELLOW PEPPER EMULSION,
CUCUMBER & MUSTARD

MEJILLONES A LA BRASA CON TOMATE, 26
SOBRASADA Y CILANTRO
GRILLED MUSSELS WITH TOMATO,
SOBRASADA & CORIANDER

DEL HUERTO A LA MESA FROM THE GARDEN

ENSALADA DEL HUERTO OUR GARDEN SALAD	25
ENSALADA RAW DE QUINOA RAW QUINOA SALAD	25
NUESTRA SELECCIÓN DE TOMATES FRESCOS CON CEBOLLA TIERNA Y AOVE OUR SELECTION OF FRESH TOMATOES, WITH TENDER ONION & AOVE	26
PUERRO CONFITADO CON EMULSIÓN DE ANCHOAS Y CÍTRICOS CARMELIZED LEEK WITH ANCHOVIES & CITRIC SAUCE	24
CALABAZA ASADA CON BURRATA Y SEMILLAS GARRAPIÑADAS GRILLED PUMPKIN WITH BURRATA & CARMELIZED SEEDS	27

ARROCES RICE

**TODOS NUESTROS ARROCES SE COCINAN DE FORMA TRADICIONAL CON EL PROCESO FINAL DE 5-6 MIN DE SECADO AL GRILL. ORIGINAL DEL FAMOSO "ARROZ A BANDA", EL TÉRMINO VALENCIANO DE "ARROZ POR UN LADO" QUE SURGIÓ DE LOS PESCADORES DE ALICANTE.
HORARIO DE ARROCES DE 12:30 A 17:00 H.**

*OUR RICE DISHES ARE DONE TRADITIONALLY WITH A FINAL PROCESS OF 5-6 MINUTES TO DRY IN THE GRILL. THE STYLE WE USE COMES FROM THE FAMOUS "ARROZ A BANDA", A VALENCIAN TERM FOR "THE RICE IN A SIDE" AS ANCIENT FISHERMAN OF ALICANTE DID.
RICE SERVED FROM 12:30PM TO 17:00 H.*

ARROZ DE VERDURITAS (MIN. 2 PAX) VEGETABLE RICE (MIN. 2 PAX)	42 P.P
ARROZ DEL MAR (MIN. 2 PAX) SEAFOOD RICE (MIN. 2 PAX)	45 P.P

DEL CAMPO A LA BRASA ON THE GRILL

SOLOMILLO DE TERNERA BLACK ANGUS DE URUGUAY	42
URUGUAYAN BLACK ANGUS FILLET STEAK	
ENTRAÑA DE NEBRASKA	65
NEBRASKA SKIRT STEAK	
BURGER CASERA CON SALSA BBQ Y PATATAS FRITAS	38
OUR HOMEMADE BURGER WITH BBQ SAUCE & FRIES	
POLLO PAYÉS CRUJIENTE MARINADO CON AJI AMARILLO, AJO, JENGIBRE	36
CRISPY FREE-RANGE CHICKEN WITH YELLOW CHILI, GARLIC & GINGER	
VACÍO DE NEBRASKA	15€ / 100GR
NEBRASKA FLANK STEAK	
CHULETÓN MADURADO DE VACA FRISONA	13€ / 100GR
DRY AGED FRISIAN RIBEYE ON THE BONE	

DEL MAR A LA BRASA FROM THE SEA

SALMÓN CON BIMIS Y YOGURT DE CARDAMOMO	38
SALMON WITH BIMIS AND A CARDAMOM YOGHURT	
PULPO CON PARMENTIER DE BONIATO Y LIMA	45
GRILLED OCTOPUS WITH SWEET POTATO PARMENTIER & LIME	
PESCADITO FRITO DEL CHIRINGUITO	11€ / 100GR
OUR SPECIAL FRIED FISH	
LUBINA A LA BRASA CON AOVE Y ROMERO	12€ / 100GR
GRILLED SEABASS WITH AOVE & ROSEMARY	

NUESTRAS GUARNICIONES

OUR SIDES

BONIATO ASADO CON PESTO DE KALE Y NUECES GRILLED SWEET POTATO WITH PESTO KALE & WALNUTS	15
ESPÁRRAGOS BRASA CON EMULSIÓN DE PIQUILLOS Y VAINILLA GRILLED ASPARAGUS WITH PEPPER & VAINILLA SAUCE	17
AGUACATE A LA BRASA GRILLED AVOCADO	15
PATATAS FRITAS HOMEMADE FRIES	12

PARA NO COMPARTIR

JUST FOR YOU

CHOCOLATE CHOCOLATE	18
CREMOSO DE MASCARPONE CON AMARENAS Y SUS CRUJIENTES CREAMY MASCARPONE WITH AMARENAS	16
BANOFFEE BANOFFEE	16
PIÑA A LA BRASA CON MANGO Y ALBAHACA SMOKED PINEAPPLE WITH MANGO & BASIL	16
BOL DE FRUTAS OUR FRUIT BOWL	27