



# CALA GRACIONETA

CHIRINGUITO

CARTA DE COMIDA

FOOD MENU

## PARA COMENZAR TO START

---

<b>OSTRAS POGET SUPER ESPECIAL N.2</b> (MIN. 2 UND.) POGET OYSTERS SUPER ESPECIAL N.2 (MIN. 2 UNIT)	<b>10</b>
<b>TACOS CRUJIENTES DE SALMÓN MARINADO Y PIÑA A LA BRASA</b> CRUNCHY TORTILLA MARINATED SALMON & ROASTED PINEAPPLE TACOS	<b>26</b>
<b>STEAK TARTAR</b> STEAK TARTAR + CAVIAR 60€	<b>35</b>

## PARA COMPARTIR TO SHARE

---

<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "5 JOTAS" CON PAN A LA BRASA CON TOMATE</b> IBERIAN ACORN FED HAM "5 JOTAS" WITH ROASTED BREAD WITH TOMATOES	<b>50</b>
<b>CROQUETA DE LA CASA (UNIDAD)</b> HOMEMADE CROQUETTE (PER UNIT)	<b>5</b>
<b>BERENJENA A LA BRASA CON EMULSIÓN DE AJÍ AMARILLO, AGUA DE PEPINO Y MOSTAZA</b> GRILLED AUBERGINE WITH YELLOW PEPPER SAUCE, CUCUMBER & MUSTARD	<b>28</b>
<b>PATATAS RÚSTICAS CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO</b> RUSTIC POTATOES WITH GUACAMOLE & PICO DE GALLO	<b>25</b>
<b>QUESO SEMICURADO CON SOBRASADA IBICENCA MIEL Y ROMERO DE LA ISLA</b> SEMI CURATED CHEESE WITH IBIZAN SOBRASADA SAUSAGE, HONEY & LOCAL ROSEMARY	<b>39</b>
<b>CALAMARES A LA ANDALUZA Y SU TÁRTARA</b> FRIED CALAMARI WITH TARTARE SAUCE	<b>30</b>
<b>MEJILLONES AL JOSPER CON TOMATE, SOBRASADA Y CILANTRO</b> JOSPER MADE MUSSELS WITH TOMATO, SOBRASADA & CORIANDER	<b>26</b>

## DEL HUERTO A LA MESA FROM THE GARDEN

---

<b>ALCACHOFAS BRASA CON BEARNESA Y LIMA KAFFIR</b> GRILLED ARTICHOKE WITH BEARNESA & KAFFIR LIME + CAVIAR 35€	<b>28</b>
<b>CALABAZA ASADA CON BURRATA Y SEMILLAS GARRAPIÑADAS</b> GRILLED PUMPKIN WITH BURRATA & CARAMELIZED SEEDS	<b>28</b>
<b>BONIATOS CRUJIENTES CON LABNEH DE CARDAMOMO Y VINAGRETA DE ENELDO</b> CRUNCHY SWEET POTATO WITH CARDAMOM LABNEH & DILL VINAIGRETTE	<b>25</b>
<b>AGUACATE BRASA CON MOJO VERDE DE CILANTRO</b> GRILLED AVOCADO WITH GREEN CILANTRO MOJO	<b>20</b>
<b>ESPÁRRAGOS BRASA CON EMULSIÓN DE PIQUILLOS Y VAINILLA</b> GRILLED ASPARAGUS WITH RED PEPPER & VANILLA SAUCE	<b>20</b>
<b>PUERRO CONFITADO CON EMULSIÓN DE ANCHOAS Y CÍTRICOS</b> CARAMELIZED LEEK WITH ANCHOVIES & CITRIC SAUCE	<b>26</b>
<b>NUESTRA SELECCIÓN DE TOMATES FRESCOS CON CEBOLLA TIERNA Y AOVE</b> OUR SELECTION OF FRESH TOMATOES, WITH TENDER ONION & AOVE + BURRATA 10€	<b>28</b>
<b>ENSALADA DEL HUERTO</b> OUR GARDEN SALAD	<b>26</b>

## DEL CAMPO A LA BRASA ON THE GRILL

---

<b>SOLOMILLO DE TERNERA BLACK ANGUS DE URUGUAY</b> URUGUAYAN BLACK ANGUS FILLET STEAK	<b>46</b>
<b>BURGER BLACK ANGUS CON CHEDDAR, SALSA BBQ CASERA Y PATATAS FRITAS</b> (HASTA LAS 17 H) BLACK ANGUS BURGER WITH CHEDDAR, HOMEMADE BBQ SAUCE & CHIPS (UNTIL 5PM)	<b>40</b>
<b>POLLO PAYÉS MARINADO CON AJI AMARILLO, AJO, JENGIBRE</b> CRISPY FREE-RANGE CHICKEN WITH YELLOW CHILI, GARLIC & GINGER	<b>38</b>
<b>VACÍO DE NEBRASKA</b> NEBRASKA FLANK STEAK	<b>15€ / 100GR</b>
<b>CHULETÓN MADURADO DE VACA FRISONA</b> DRY AGED FRISIAN RIBEYE ON THE BONE	<b>13€ / 100GR</b>

## DEL MAR A LA BRASA FROM THE SEA

---

<b>SALMÓN CON BIMIS Y YOGURT DE CARDAMOMO</b> SALMON WITH BIMIS AND A CARDAMOM YOGHURT	<b>38</b>
<b>PULPO CON PARMENTIER DE BONIATO Y LIMA</b> GRILLED OCTOPUS WITH SWEET POTATO PARMENTIER & LIME	<b>48</b>
<b>PESCADITO FRITO DEL CHIRINGUITO</b> OUR SPECIAL CHIRINGUITO FRIED FISH	<b>12€ / 100GR</b>
<b>LUBINA A LA BRASA CON AOVE Y ROMERO</b> GRILLED SEABASS WITH AOVE & ROSEMARY	<b>12€ / 100GR</b>

# 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) 45 P.P**  
VEGETABLE RICE (MIN. 2 PAX)

**ARROZ DEL MAR (MIN. 2 PAX) 48 P.P**  
SEAFOOD RICE (MIN. 2 PAX)

## PARA NO COMPARTIR

### JUST FOR YOU

---

**NUESTRO CHOCOLATE 18**  
OUR CHOCOLATE

**CREMOSO DE MASCARPONE 16**  
**CON AMARENAS Y SUS CRUJIENTES**  
CREAMY MASCARPONE WITH AMARENAS

**BANOFFEE 16**  
BANOFFEE

**PIÑA A LA BRASA CON MANGO Y ALBAHACA 16**  
SMOKED PINEAPPLE WITH MANGO & BASIL

**BOL DE FRUTAS 27**  
OUR FRUIT BOWL