



CALA GRACIONETA

CHIRINGUITO

CARTA DE COMIDA

FOOD MENU

NUESTROS CRUDOS

RAW BAR

OSTRAS POGET N.2 (MIN. 2 UND.)

POGET OYSTERS N.2 (MIN. 2 UNITS)

TACOS CRUJIENTES DE SALMÓN MARINADO, SALSA SECRETA Y PIÑA A LA BRASA

CRISPY TACOS WITH MARINATED SALMON, SECRET SAUCE
& GRILLED PINEAPPLE

STEAK TARTAR CON PAN CARASAU

STEAK TARTARE WITH CARASAU BREAD

BRIOCHE TOSTADO CON CREMA DE MASCARPONE Y CAVIAR (2 UND.)

MASCARPONE & CAVIAR BRIOCHE (2 UNITS)

NUESTROS CLÁSICOS PARA COMENZAR

OUR CLASSICS

CROQUETA DE LA CASA (UNIDAD)

HOMEMADE CROQUETTE (PER UNIT)

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA "5 JOTAS"

CON PAN A LA BRASA CON TOMATE

IBERIAN ACORN FED HAM "5 JOTAS"
WITH ROASTED BREAD WITH TOMATO

CALABAZA ASADA CON BURRATA, PESTO Y SEMILLAS GARRAPIÑADAS

ROASTED PUMPKIN WITH BURRATA, PESTO & CANDIED SEEDS

NUESTRA SELECCIÓN DE TOMATES FRESCOS CON

CEBOLLA TIERNA Y AOVE

OUR SELECTION OF FRESH TOMATOES WITH SPRING ONION
& EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

PATATAS RÚSTICAS CON GUACAMOLE Y PICO DE GALLO

RUSTIC POTATOES WITH GUACAMOLE & PICO DE GALLO

BERENJENA A LA BRASA CON EMULSIÓN DE AJÍ AMARILLO,

AGUA DE PEPINO Y MOSTAZA, Y SÉSAMO GARRAPIÑADO

GRILLED AUBERGINE WITH YELLOW CHILLI EMULSION,
CUCUMBER & MUSTARD WATER, & CANDIED SESAME

CALAMARES A LA ANDALUZA CON SU TÁRTARA

FRIED CALAMARI WITH TARTAR SAUCE

QUESO SEMICURADO CON SOBRASADA IBICENCA,

MIEL Y ROMERO DE LA ISLA

SEMI CURATED CHEESE WITH IBIZAN SOBRASADA SAUSAGE,
HONEY & LOCAL ROSEMARY

ALMEJAS BRASA CON HARISSA VERDE

GRILLED CLAMS WITH GREEN HARISSA

DEL MAR

FROM THE SEA

NUESTROS PESCADOS AL PESO

OUR FRESH FISH BY WEIGHT

LUBINA A LA BRASA CON AOVE Y ROMERO
GRILLED SEABASS WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL & ROSEMARY

EL PESCADITO FRITO DEL CHIRINGUITO
OUR SPECIAL FRIED FISH

PARA NO COMPARTIR

JUST FOR YOU

PULPO BRASA CON PARMENTIER
DE BONIATO Y LIMA
GRILLED OCTOPUS WITH SWEET
POTATO PARMENTIER & LIME

DEL CAMPO A LAS BRASAS

ON THE GRILL

NUESTROS CORTES PARA COMPARTIR

TO SHARE

VACÍO DE NEBRASKA
NEBRASKA FLANK STEAK

CHULETÓN DE VACA
FRISONA MADURADO
DRY AGED FRISIAN RIBEYE
ON THE BONE

PARA NO COMPARTIR

JUST FOR YOU

SOLOMILLO DE BLACK ANGUS DE URUGUAY
URUGUAYAN BLACK ANGUS FILLET STEAK

POLLO PAYÉS MARINADO CON AJI AMARILLO,
AJO Y JENGIBRE
CRISPY FREE-RANGE CHICKEN
WITH YELLOW CHILI, GARLIC & GINGER

BURGER DE BLACK ANGUS CON CHEDDAR,
CEBOLLA FRITA, SALSA BBQ CASERA Y PATATAS FRITAS *(HASTA LAS 17 H)*
BLACK ANGUS BURGER WITH CHEDDAR, FRIED ONION,
HOMEMADE BBQ SAUCE & CHIPS *(UNTIL 5PM)*

DEL HUERTO A LA MESA

FROM THE GARDEN

**PIMIENTOS ASADOS AL CARBÓN CON AOVE,
VINAGRE DE MÓDENA Y AVELLANAS TOSTADAS**

CHARCOAL-ROASTED PEPPERS WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL,
BALSAMIC VINEGAR AND TOASTED HAZELNUTS

**GAJOS DE BONIATOS CRUJIENTES CON LABNEH
DE CARDAMOMO Y VINAGRETA DE ENELDO**

CRUNCHY SWEET POTATO WITH CARDAMOM
LABNEH & DILL VINAIGRETTE

**ESPÁRRAGOS BRASA CON EMULSIÓN
DE PIQUILLOS Y VAINILLA**

GRILLED ASPARAGUS WITH RED PEPPER & VANILLA SAUCE

AGUACATE BRASA CON MOJO VERDE DE CILANTRO

GRILLED AVOCADO WITH GREEN CILANTRO MOJO

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 SURTIÓ 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)

ARROZ DEL MAR (MIN. 2 PAX)
SEAFOOD RICE (MIN. 2 PAX)

PARA NO COMPARTIR JUST FOR YOU

EL CHOCOLATE

THE CHOCOLATE

LA CRÈME BRÛLÉE DEL CHIRINGUITO

OUR CRÈME BRÛLÉE

CARAMELO Y SAL

SALT & CARAMEL

CREMOSO DE MASCARPONE

CREAMY MASCARPONE WITH AMARENA CHERRIES

BOL DE FRUTAS

OUR FRUIT BOWL