



# CALA GRACIONETA

CHIRINGUITO

CARTA DE COMIDA

FOOD MENU

## PARA COMENZAR TO START

---

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

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

## PARA COMPARTIR TO SHARE

---

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

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

**STEAK TARTAR**

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

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

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

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

# DEL HUERTO A LA MESA

## FROM THE GARDEN

---

### **ENSALADA DEL HUERTO**

OUR GARDEN SALAD

### **ENSALADA RAW DE QUINOA**

RAW QUINOA SALAD

### **NUESTRA SELECCIÓN DE TOMATES FRESCOS CON CEBOLLA TIERNA Y AOVE**

OUR SELECTION OF FRESH TOMATOES,  
WITH TENDER ONION & AOVE

### **PUERRO CONFITADO CON EMULSIÓN DE ANCHOAS Y CÍTRICOS**

CARAMELIZED LEEK WITH ANCHOVIES  
& CITRIC SAUCE

### **CALABAZA ASADA CON BURRATA Y SEMILLAS GARRAPIÑADAS**

GRILLED PUMPKIN WITH BURRATA  
& CARAMELIZED SEEDS

## 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)

## DEL CAMPO A LA BRASA ON THE GRILL

---

**SOLOMILLO DE TERNERA  
BLACK ANGUS DE URUGUAY**  
URUGUAYAN BLACK ANGUS FILLET STEAK

**ENTRAÑA DE NEBRASKA**  
NEBRASKA SKIRT STEAK

**BURGER CASERA CON SALSA BBQ  
Y PATATAS FRITAS**  
OUR HOMEMADE BURGER  
WITH BBQ SAUCE & FRIES

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

**VACÍO DE NEBRASKA**  
NEBRASKA FLANK STEAK

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

## DEL MAR A LA BRASA FROM THE SEA

---

**SALMÓN CON BIMIS Y YOGURT  
DE CARDAMOMO**  
SALMON WITH BIMIS AND  
A CARDAMOM YOGHURT

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

**PESCADITO FRITO DEL CHIRINGUITO**  
OUR SPECIAL FRIED FISH

**LUBINA A LA BRASA CON AOVE Y ROMERO**  
GRILLED SEABASS WITH AOVE & ROSEMARY

## NUESTRAS GUARNICIONES

### OUR SIDES

---

#### **BONIATO ASADO CON PESTO DE KALE Y NUECES**

GRILLED SWEET POTATO WITH PESTO KALE & WALNUTS

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

GRILLED ASPARAGUS WITH PEPPER  
& VAINILLA SAUCE

#### **AGUACATE A LA BRASA**

GRILLED AVOCADO

#### **PATATAS FRITAS**

HOMEMADE FRIES

## PARA NO COMPARTIR

### JUST FOR YOU

---

#### **CHOCOLATE**

CHOCOLATE

#### **CREMOSO DE MASCARPONE CON AMARENAS Y SUS CRUJIENTES**

CREAMY MASCARPONE WITH AMARENAS

#### **BANOFFEE**

BANOFFEE

#### **PIÑA A LA BRASA CON MANGO Y ALBAHACA**

SMOKED PINEAPPLE WITH MANGO & BASIL

#### **BOL DE FRUTAS**

OUR FRUIT BOWL