

# PRODUCTO

RESTAURANTE

JÁVEA

Precios en euros. IVA incluido  
Prices in euros. VAT included

SH

# PARA COMPARTIR

## SOMETHING TO SHARE

<b>JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA</b> 80 gr. <i>Iberian acorn-fed ham</i>	28
<b>CECINA DE ANGUS VERGARA</b> 80 gr. <i>Angus Vergara cured beef</i>	26
<b>TABLA DE QUESOS, ARROP I TALLAETES</b> (4,11,12) PATA DE MULO, SAN SIMÓN DA COSTA, MANCHEGO, CABRALES <i>Spanish cheese selection</i>	18
<b>ANCHOA DEL CANTÁBRICO TRIPLE CERO</b> (4,6,7,11,12) MANTEQUILLA AHUMADA <i>Triple zero Cantabrian anchovies, smoked butter</i>	4 (ud.)
<b>TOMATE DE TEMPORADA</b> (4,6,12) KALAMATA, VENTRESCA DE ATÚN, PIPARRA <i>Seasonal tomato, kalamata olives, tuna belly, pickled peppers</i>	16
<b>ENSALADILLA</b> (4,5,8,11,13) COLAS DE GAMBÓN <i>Potato salad, prawn tail</i>	13
<b>ENSALADA DE CODORNIZ ESCABECHADA</b> (4,7,8,12) ALIÑO DE MANGO <i>Pickled quail salad, mango dressing</i>	14
<b>STEAK TARTAR</b> (1,4,5,6,7,8,13) SOLOMILLO DE VACA, PAN DE CARASAU <i>Beef tenderloin, carasau bread</i>	19
<b>GAMBAS AL AJILLO</b> (1,4,5) HUEVOS CAMPEROS, PATATAS PAJA <i>Garlic prawn, fried egg, potato</i>	18

**CROQUETA DE JAMÓN DE TREVÉLEZ** (4,5,11) 3 (ud.)  
*Trevélez ham croquette*

### **COCAS DE ACEITE DE LA MARINA ALTA**

*Marina-style olive oil flatbreads*

**CEBOLLA CAMELIZADA, MORCILLA** 8 (ud.)  
*Caramelized onion, blood sausage*

**BERENJENA A LA LLAMA, PIMIENTO ASADO** 7 (ud.)  
*Charred eggplant, roasted red pepper*

# ARROCES

## RICES

**PAELLA VALENCIANA** (3,9) 19  
 POLLO, CONEJO, VERDURA  
*Valencian "paella", chicken, rabbit, vegetables*

**ARROZ DEL SENYORET** (1,3,6,7,9) 21  
*Peeled fish, seafood rice*

**ARROZ DE PATO** (3,9) 22  
 FOIE, BOLETUS  
*Duck rice, foie, porcini*

**ARROZ DE CIGALAS** (1,3,6,7,9) 23  
 SEPIA, ALCACHOFAS  
*Langoustine rice, cuttlefish, artichokes*

Todos los arroces son mínimo para 2 personas.  
 Precio por persona.  
*Two covers is the minimum order for rice.  
 Prices per person.*

# CARNES Y PESCADOS

## MEAT & FISH

<b>LOMO ALTO DE VACA VIEJA</b> 1 Kg. 45 DÍAS DE MADURACIÓN <i>Dry-aged rib of mature beef (45 days)</i>	75
<b>ENTRECOT BLACK ANGUS</b> 300 gr. USDA PRIME	32
<b>PICAÑA DE VACA VIEJA</b> 45 DÍAS DE MADURACIÓN <i>Dry-aged picanha of mature beef (45 days)</i>	22
<b>LAGARTO IBÉRICO</b> <i>Iberian pork tender strip</i>	21
<b>PICANTÓN</b> <i>Young spring chicken</i>	19

**GUARNICIONES PARA LAS CARNES**  
PIMIENTOS DEL PIQUILLO CONFITADOS  
COGOLLOS DE LECHUGA  
PATATAS FRITAS  
*Side dishes for fish & meat*  
*Confit piquillo peppers*  
*Little gem lettuce*  
*French fries*

<b>CORVINA</b> (1,6,7,11,12) COLIFLOR, VINO BLANCO, HIERBAS DE MAR <i>Stone bass, white wine, seaweed</i>	22
<b>RODABALLO</b> (6,12) PIL PIL, AJOS ASADOS <i>Turbot, pil-pil sauce, roadsted garlic</i>	28
<b>LENGUADO</b> (4,6,11,12) MANTEQUILLA TOSTADA, LIMÓN, ALCAPARRAS <i>Sole, brown butter, lemon, capers</i>	26

# POSTRES

## DESSERTS

<b>BIZCOCHO DE MIEL Y ALMENDRA</b> (3,4,5,11) SORBETE DE YOGUR GRIEGO, CÍTRICOS <i>Almond &amp; honey sponge cake, greek yogurt sorbet, citrus</i>	8.5
<b>CREMOSO DE QUESO</b> (4,11) CHOCOLATE BLANCO, NARANJA <i>Cream cheese, white chocolate, orange</i>	8
<b>PIÑA COLADA</b> (12) SORBETE DE MANGO, COMPOTA DE FRUTOS ROJOS <i>Mango sorbet, red berry compote</i>	8
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b> (4,5,11) PAN, AOVE <i>Chocolate mousse, bread, extra virgin olive oil</i>	8

# ALÉRGENOS



1



2



3



4



5



6



7



8



9



10



11



12



13



14

1 CRUSTÁCEOS/CRUSTACEAN

2 SÉSAMO/SESAME

3 FRUTOS CON CÁSCARA/NUTS

4 GLUTEN/GLUTEN

5 HUEVO/EGG

6 PESCADO/FISH

7 MOLUSCOS/SHELLFISH

8 MOSTAZA/MUSTARD

9 APIO/CELERY

10 CACAHUETES/PEANUTS

11 LÁCTEOS/MILK

12 SULFITO/SULPHITE

13 SOJA/SOYA

14 ALTRAMUCES/LUPINS

\* SI UD PADECE ALGUNA ALERGI A O INTOLERANCIA, POR FAVOR, COMUNÍQUENOSLO.

\* PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY NEEDS.

PRODUCTO

GRACIAS POR SU VISITA  
*THANK YOU FOR VISITING US*

