

Entradas

Lomo Ibérico “Arturo Sánchez”	18,00
Jamón Ibérico 100% bellota “Arturo Sánchez”	26,00
Ostra “Marennes-Olerón”	6,00
Tosta de “anchoas López 00” mantequilla ahumada	6,00
Catalana de tartar de atún rojo	21,75
Coca de aspencat y sardina	15,50
Ensaladilla rusa y huevo frito al ajillo	12,50
Ensalada Alteana	16,25
Atún brasa y gazpacho de cerezas	23,50
Ceviche de negra con boniato rojo	18,50
Vieira, aguachile y gambita cristal	6,75
Ajoblanco, quisquilla y melón	17,50
Nuestro cóctel de gambas de la Vilajoiosa	14,50
Bonito en escabeche y sopa de melón	21,00
Buñuelo de bacalao artesano	3,90
Calamar nacional andaluza	18,75
Berenjena frita y miel de caña	14,75
Salmonetitos fritos con mayonesa de mojo picón	17,75
Brioche de calamares con mayonesa de lima	9,75
Arañas de mar fritas	16,00
Berberechos con salsa de hinojo y lima	20,00
Mejillones “Bouchot” con salsa de cebolla	17,00
Calamarets de la bahía a la meunière y alcaparras	22,00
Sepionets con all i oli tinta	25,00
Navajas a la brasa y beurre blanc	18,00
Pulpo, mole verde y pico de gallo	20,50
Caballa, berenjena y teriyaki	17,00

Infantil

Pollo empanado	14,50
Albóndigas caseras	16,50
Pan y aperitivo de la casa	2,25
All i oli y tomate	2,90
Almendras	3,00

Arroces (Min. 2 pers / precio ración)

Senyoret. Rape, gambas y sepia	23,00
L'Olleta. Rape, gambas y yemas de erizo	27,00
Negro. Sepionet	23,50
Lechola, gambas y ajos tiernos	23,50
Magro, verdura temporada y garbanzos	21,50
De verdura de temporada	19,50

**Arroz Gran Reserva Molino Roca*

Melosos (Min. 2 pers / precio ración)

L'Olleta. Rape, gamba, erizo y ajos tiernos	27,00
Rape y gambas	24,50

**Arroz Carnaroli envejecido Molino Roca*

Fideuá (Min. 2 pers / precio ración)

Rape, almejas , ajos tiernos	22,50
Sepionet	23,50

Platos Caseros

Albóndigas y sepia estofada	18,75
Canelones de la casa	17,00
Callos con garbanzos	17,00
Rabo de vaca al vino tinto	19,00

Pescados

Negra con salsa de ortiguillas	29,50
Pescadilla de Altea frita y crujiente con piparras	28,50
Raya a la brasa y su emulsión	27,50
Lubina a la pimienta verde	31,50

Carnes

Solomillo de vaca con salsa "Café de París"	32,50
---	-------

Starters

Iberian Cured Pork Loin “Arturo Sánchez”	18,00
Iberian Ham “Arturo Sánchez”	26,00
Oyster “Marennes-Olerón”	6,00
“López Anchovy 00” on toast, smoked butter	6,00
Red tuna tartar catalana	21,75
Flatbread with <i>aspencat</i> and sardine	15,50
Ensaladilla with garlic fried egg	12,50
Alteana salad	16,25
Grilled Tuna with Cherry Gazpacho	23,50
Negra Ceviche with sweet potato	18,50
Scallop aguachile with crystal prawns	6,75
<i>Ajoblanco</i> with baby shrimp and melon	17,50
Our prawn cocktail with shrimp from Villajoyosa	14,50
Pickled Bonito with Melon Soup	21,00
Cod fritter (1 pc)	3,90
Fried national calamari	18,75
Fried aubergine with cane honey	14,75
Fried red mullets, mojo picon mayonnaise	17,75
Calamari brioche with lime mayonnaise	9,75
Fried arrow crab	16,00
Cockles with fennel & lime sauce	20,00
"Bouchot" Mussels with Onion Sauce	17,00
Bay calamari a la meunière	22,00
Sepionets with all i oli ink	25,00
Grilled razor clams with beurre blanc sauce	18,00
Octopus with green mole and fresh pico de gallo	20,50
Mackerel with aubergine and teriyaki glaze	17,00

Children

Breaded chicken	14,50
Homemade meatballs	16,50
Fresh bread roll & aperitive	2,25
All i oli & tomato	2,90
Almonds	3,00

Rice (Min. 2 people / Price portion)

Senyoret, monkfish, prawns, cuttlefish	23,00
L'Olleta, monkfish, prawns, sea urchin	27,00
Negro with sepionet	23,50
Lemon fish, prawns and tender garlic	23,50
Pork, seasonal vegetables, chickpeas	21,00
Seasonal vegetables	19,50

**Rice Gran Reserva Molino Roca*

Sticky Rice (Min. 2 people / Price portion)

L'olleta, monkfish, prawns, sea urchin, tender garlic	27,00
Monkfish and prawns	24,50

**Aged rice Carnaroli Molino Roca*

Fideuá (Min. 2 people / Price portion)

Monkfish, clams, fresh garlic shoots	22,50
Sepionet	23,50

Traditional Dishes

Meatballs with stewed cuttlefish	18,75
Homemade foie cannelloni	17,00
Pig's tripes with chickpeas	17,00
Beef tail in red wine	19,00

Fish

Negra with anemonous sauce	29,50
Crispy fried whiting from Altea with pickled piparra peppers	28,50
Grilled sea Stingray and its emulsion	27,50
Sea bass with green pepper sauce	31,50

Meat

Beef fillet "Café de París" sauce	32,50
-----------------------------------	-------