

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 capellán	16,00
Erizo, gamba y bearnesa	12,00
Ensaladilla rusa y huevo frito al ajillo	14,00
Ensalada de tomate y salazón	23,50
Ensalada Alteana	17,00
Ceviche de negra con boniato rojo	19,25
Vieira, aguachile y gambita cristal	6,75
Buñuelo de bacalao artesano	3,90
Calamar nacional andaluza	18,75
Alcachofas fritas y romescu	16,00
Salmonetitos fritos con mayonesa de mojo picón	18,00
Brioche de calamares con mayonesa de lima	9,75
Arañas de mar fritas	16,25
Berberechos con salsa de hinojo y lima	20,00
Sepionets con all i oli tinta	25,00
Pulpo sobre parmentier y salsa de vino Monastrell	20,50
Cardos, alcachofa y velo de panceta	17,75
Orejitas de cochinillo con salsa diablo	21,50

Infantil

Pollo empanado	16,50
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	23,25
L'Olleta. Rape, gambas, yemas de erizo y alcachofa	27,50
Negro. Sepionet y alcachofas	24,00
Lechola, gambas y alcachofas	24,00
Magro, verdura temporada y garbanzos	22,00
De verdura de temporada	20,00

**Arroz Gran Reserva Molino Roca*

Melosos (Min. 2 pers / precio ración)

L'Olleta. Rape, gamba, erizo y alcachofas	27,50
Rape, gambas y alcachofas	25,00
Manitas y boletus	24,50

**Arroz Carnaroli envejecido Molino Roca*

Fideuá (Min. 2 pers / precio ración)

Rape, almejas , ajos tiernos	23,00
Sepionet y alcachofas	24,00

Platos Caseros

<i>Martes:</i> Lentejas con foie y verduritas	17,00
<i>Miércoles:</i> Garbanzos y manitas estofadas	17,00
<i>Jueves:</i> Pochas con rape y almejas	17,50
<i>Viernes:</i> Verdinas con pulpo y shitake	17,50

Todos los días:

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 "Beurre Blanc" y almejas	29,50
Pescadilla de Altea frita y salsa verde	28,50
Raya a la brasa y su emulsión	28,00
Lubina a la pimienta verde	31,50
Lubina a la sal (1 kg)	75,00

Carnes

Solomillo de vaca con salsa "Café de París"	33,00
---	-------

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
<i>Aspenca</i> and smoked haddock flatbread	16,00
Sea urchin, prawn and Béarnaise sauce	12,00
Ensaladilla with garlic fried egg	14,00
Tomato salad with cured fish	23,50
Alteana salad	17,00
Negra Ceviche with sweet potato	19,25
Scallop aguachile with crystal prawns	6,75
Cod fritter (1 pc)	3,90
Fried national calamari	18,75
Fried artichokes with romesco sauce	16,00
Fried red mullets, mojo picon mayonnaise	18,00
Calamari brioche with lime mayonnaise	9,75
Fried arrow crab	16,25
Cockles with fennel & lime sauce	20,00
Sepionets with all i oli ink	25,00
Grilled octopus on potato parmentier with Monastrell sauce	20,50
Cardoon and artichoke with a pancetta veil	17,75
Crispy pig ears with spicy Diable sauce	21,50

Children

Breaded chicken	16,50
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	23,25
L'Olleta, monkfish, prawns, sea urchin and artichokes	27,50
Negro with sepionet and artichokes	24,00
Lemon fish, prawns and artichokes	24,00
Pork, seasonal vegetables, chickpeas	22,00
Seasonal vegetables	20,00

**Rice Gran Reserva Molino Roca*

Sticky Rice (Min. 2 people / Price portion)

L'olleta, monkfish, prawns, sea urchin, and artichokes	27,50
Monkfish, prawns and artichokes	25,00
Tender pig trotters and boletus	24,50

**Aged rice Carnaroli Molino Roca*

Fideuá (Min. 2 people / Price portion)

Monkfish, clams, fresh garlic shoots	23,00
Sepionet and artichokes	24,00

Traditional Dishes

<i>Tuesday:</i> Lentils with foie and seasonal vegetables	17,00
<i>Wednesday:</i> Chickpeas with stewed pig trotters	17,00
<i>Thursday:</i> Pochas beans with monkfish and clams	17,50
<i>Friday:</i> Verdinas beans with octopus and shiitake	17,50

Every day:

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 beurre blanc with clams	29,50
Crispy fried whiting from Altea with green sauce	28,50
Grilled sea Stingray and its emulsion	27,50
Sea bass with green pepper sauce	31,50
Salt-crusted sea bass (1 kg)	75,00

Meat

Beef fillet "Café de París" sauce	33,00
-----------------------------------	-------