

	1/2 r.	r.		1/2 r.	r.
Jamón Ibérico “Arturo Sánchez”	14,50	26,00	Canelones de la casa	10,00	17,00
Lomo Ibérico “Arturo Sánchez”	10,00	19,00	Albóndigas con sepia	9,75	18,75
Queso cabra trocha “San Antonio”	8,50	15,50	Callos con garbanzos	10,00	17,00
Queso oveja “El Abuelo”	9,95	17,25			
Lama de hueva de atún de Almadraba		8,00	Negra “Beurre blanc” y almejas		29,50
Lama de mojama de atún de Almadraba		4,00	Steak tartar de vaca gallega		32,00
Lomo de “Anchoa López 00”		4,25			
Ostra “Marennes - Olerón”		6,10	MONTADITOS		
Ostra acevichada con granizado de maracuyá		6,20			
Erizo, gamba y bearnesa		12,00	Brioche de calamares con mayonesa de lima		9,75
Nuestra Marinera		5,25	Pepito de solomillo y mantequilla de trufa		18,50
Nuestra Gilda		4,00	Barranquí (queso brie, sobrasada y miel)		6,00
Tosta de “anchoas López 00”		6,30	Jamón Ibérico tomate		9,00
Coca de burrata y pisto		17,50	Mojama y tomate		6,00
Catalana de tartar de atún rojo		21,75	Hueva y tomate		10,00
Ensaladilla rusa con huevo frito al ajillo		14,50			
Ensalada de tomate Raff y salazones		23,50	POSTRES		
Ensalada Alteana		17,50			
Pericana Alcoyana		12,00	Tarta de queso tradicional		8,25
Ceviche de negra con boniato rojo	11,00	19,25	Torrija con helado de avellana		8,25
			Flan de turrón y chantilly		7,50
Buñuelo de bacalao		3,90	Biscuit de turrón y chocolate caliente		8,00
Croqueta de jamón		2,75	Milhoja de limón, sorbete albahaca		8,00
Calamar nacional andaluza	10,00	18,75	Buñuelos de chocolate con helado de mango		8,25
Alcachofas fritas con romescu		16,00	Tarta árabe de pistacho		14,00
Arañas de mar fritas		16,25			
Vieira marinada, aguachile y gambita cristal		7,25			
Sepionets plancha		25,00			
Berberechos con salsa de hinojo y lima		20,00			
Pulpo sobre parmentier y salsa Monastrell		20,50			
Colmenillas rellenas de carrilleras con rigotini		25,00			

	1/2 p.	p.		1/2 p.	p.
Iberian Ham "Arturo Sánchez"	14,50	26,00	Homemade Canelloni	10,00	17,00
Iberian Pork Loin "Arturo Sánchez"	10,00	19,00	Meatballs with cuttlefish	9,75	18,75
Trocha goat cheese "San Antonio"	8,50	15,50	Pig's tripes with chickpeas	10,00	17,00
Sheep cheese "El Abuelo"	9,95	17,25			
Almadraba Tuna Cured dried Roe		8,00	Negra beurre blanc with clams		29,50
Almadraba Cured dried Tuna		4,00	Galician Steak tartar		32,00
Premium "Anchovy López 00" fillet		4,25			
Oyster "Marennes - Olerón"		6,10	MONTADITOS		
Ceviche-style oyster with passion fruit granita		6,20	Squid brioche with lime mayonnaise		9,75
Sea urchin, prawn and béarnaise sauce		12,00	Beef tenderloin <i>Pepito</i> with truffle butter		18,50
Our "Marinera"		5,25	Barranquí (Brie, sobrasada and honey)		6,00
Our "Gilda"		4,00	Iberian Ham with tomato		9,00
"López 00 Anchovy" on toast		6,30	Dried Roe and tomato		10,00
Coca with ratatouille and burrata		17,50	Dried Tuna and tomato		6,00
Red tuna tartar Catalana		21,75			
Ensaladilla with garlic fried egg		14,50	DESSERTS		
Raff tomato salad with cured fish		23,50	Traditional cheesecake		8,25
Alteana Salad		17,50	French toast with hazelnut ice cream		8,25
Pericana (dried peppers, salt cod and olive oil)		12,00	Nougat flan and chantilly custard		7,50
Negra Ceviche with sweet potato	11,00	19,25	Nougat biscuit and hot chocolate		8,00
			Lemon millefeuille, basil sorbet		8,00
Artisan Cod fritters (1 pc)		3,90	Chocolate fritters with mango ice cream		8,25
Ham croquettes (1 pc)		2,75	Arab pistachio cake		14,00
Fried national calamari	10,00	18,75			
Fried artichokes with romesco sauce		16,00			
Fried arrow crab		16,25			
Marinated Scallop, aguachile, crystal shrimp		7,25			
Grilled cuttlefish		25,00			
Cockles with fennel and lime sauce		20,00			
Octopus on potato parmentier with Monastrell		20,50			
Stuffed morels with braised pork and rigatoni		25,00			