

Entradas

Lomo Ibérico “Arturo Sánchez”	19,00
Ostra “Marennes-Olerón”	6,10
Ostra acevichada con granizado de maracuyá	6,50
Tosta de “anchoas López 00” y mantequilla de cabra	6,30
Catalana de tartar de atún rojo	21,75
Coca de pisto y burrata	17,75
Berenjena, caballa y teriyaki	17,25
Vieira marinada, aguachile y gambita cristal	7,50
Ensaladilla rusa y huevo frito al ajillo	14,75
Ensalada de tomate y salazones	23,50
Ensalada Alteana	17,75
Ceviche de negra con boniato rojo	19,25
Buñuelo de bacalao artesano	4,00
Calamar nacional andaluza	19,00
Berenjenas fritas con miel de caña	15,75
Salmonetitos fritos con mayonesa de mojo picón	18,00
Arañas de mar fritas	16,50
Brioche de calamar y mayonesa de lima	9,75
Mejillones “Bouchot” con salsa de cebolla	17,70
Berberechos con salsa de hinojo y lima	20,50
Pulpo sobre parmentier y salsa de vino Monastrell	20,50
Calamarets de la bahía a la Meunière	22,50

Infantil

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

Arroces (Min. 2 pers / precio ración)

Senyoret. Rape, gambas y sepia	23,50
L'Olleta. Rape, gambas, yemas de erizo y ajos tiernos	27,75
Lechola, gambas y ajos tiernos	24,50
Salmonete, gambas y ajos tiernos	24,75
Magro, verdura temporada y garbanzos	22,25
De verdura de temporada	20,25

**Arroz Gran Reserva Molino Roca*

Melosos (Min. 2 pers / precio ración)

L'Olleta. Rape, gamba, erizo y ajos tiernos	27,75
Rape, gambas y ajos tiernos	25,25

**Arroz Carnaroli envejecido Molino Roca*

Fideuá (Min. 2 pers / precio ración)

Rape, almejas , ajos tiernos	23,25
Salmonete, gambas y ajos tiernos	24,75

Platos Caseros

Albóndigas y sepia estofada	18,75
Canelones de la casa	17,25
Callos con garbanzos	18,00
Pochas con almejas y rape	21,50
Verdinas con pulpo y Shiitake	23,00

Pescados

Lubina con salsa a la pimienta verde	31,50
Negra "Beurre Blanc" y almejas	29,50
Pescadilla de Altea crujiente y aguachile de piparras	28,50
Rodaballo confitado y brasa con setas	31,00

**Todos los días disponemos de pescados frescos de lonja*

Carnes

Solomillo de vaca con salsa "Café de París"	33,00
Chuletitas de cabrito y ajos tiernos	28,00

Starters

Iberian Cured Pork Loin “Arturo Sánchez”	19,00
Oyster “Marennes-Olerón”	6,10
Ceviche-style oyster with passion fruit granita	6,50
“López Anchovy 00” on toast with goat butter	6,30
Red tuna tartar <i>Catalana</i>	21,75
Coca with ratatouille and burrata	17,75
Eggplant, mackerel and teriyaki	17,25
Marinated scallop, aguachile, and crystal shrimp	7,50
Ensaladilla with garlic fried egg	14,75
Tomato salad with salted fish	23,50
Altean salad	17,75
Negra ceviche with sweet potato	19,25
Artisan cod fritter (1 pc)	4,00
Fried national calamari	19,00
Fried aubergines with cane syrup	15,75
Fried red mullets, mojo picon mayonnaise	18,00
Fried arrow crab	16,50
Calamari Brioche with Lime Mayonnaise	9,75
Cockles with fennel & lime sauce	20,50
Grilled octopus on potato parmentier with Monastrell sauce	20,50
Bouchot mussels with onion sauce	17,70
Bay baby squid à la Meunière	22,50
Children	
Breaded chicken	16,50
Homemade meatballs	16,50
Fresh bread roll & aperitive	2,50
All i oli & tomato	2,90
Almonds	3,00

Rice (Min. 2 people / Price portion)

Senyoret, monkfish, prawns, cuttlefish	23,50
L'Olleta, monkfish, prawns, sea urchin and garlic shoots	27,75
Lemon fish, prawns and garlic shoots	24,25
Red mullet, prawns and garlic shoots	24,75
Pork, seasonal vegetables, chickpeas	22,25
Seasonal vegetables	20,25

**Rice Gran Reserva Molino Roca*

Sticky Rice (Min. 2 people / Price portion)

L'olleta, monkfish, prawns, sea urchin, and garlic shoots	27,75
Monkfish, prawns and garlic shoots	25,25

**Aged rice Carnaroli Molino Roca*

Fideuá (Min. 2 people / Price portion)

Monkfish, clams, fresh garlic shoots	23,25
Red mullet, prawns and garlic shoots	24,75

Traditional Dishes

Meatballs with stewed cuttlefish	18,75
Homemade foie cannelloni	17,25
Slow-Cooked Tripe & Chickpeas	18,00
Creamy white beans with clams and monkfish	21,50
Verdinas beans with octopus & shiitake mushrooms	23,00

Fish

Sea bass with green pepper sauce	31,50
Negra in "Beurre Blanc" sauce with clams	29,50
Crispy Altea Whiting with Piparra Aguachile	28,50
Confit and Charcoal-Grilled Turbot with wild mushrooms	31,00

**We offer fresh market fish daily*

Meat

Beef fillet "Café de París" sauce	33,00
Baby goat cutlets with tender garlic shoots	28,00