

## MARISCOS

Ostras. Costa de Normandía 3,5  
Tellinas 12  
Mejillones Vapor 10  
Mejillones estilo Belgas con Patatas Fritas 14  
Cigalitas de Bahía salteadas con Ajetes s/m  
Quisquilla de Santa Pola. s/m  
Gamba Roja. Lonja de Denia. s/m

## IBERICOS & QUESOS

Micuit de Foie 10  
Jamón Ibérico 22 (½ ración 14)  
Lomo Ibérico 22 (½ ración 14)  
Tabla de 4 Quesos 14  
**SALAZONES**  
Mojama o Huevas (100g) 14

## TAPAS para compartir

Ensaladilla Rusa 5  
Marinera con Anchoa 3  
Bravas Muchavista 6  
Queso Brie frito y salsa Frambuesa 7  
Sepia con salsa 5  
Pericana de Capellán 5  
Albóndigas de la Abuela 5

## TOSTAS. *Nuevo*

Vegetal (Tomate, Lechuga, Esparrago, Mahonesa) 4,5  
Piquillos (Pimiento Piquillo, Anchoa) 5  
Clásica (Tomate, Queso Fresco, Anchoa) 4,5  
Nórdica (Salmón Ahumado y Salsa de Eneldo) 5  
Mediterránea (Atún con Tomate) 5  
Catalana (Jamón con Tomate y AOVE) 5  
Mallorquín (Sobrasada y Queso Brie) 5

## CROQUETAS especialidad

Croqueta de Jamón 2,5  
Croqueta de Rabo Buey 2,5  
Croqueta de Cocido 2,5

*No te puedes ir sin probarlas*

## FRITURAS...

Alcachofas Fritas (temporada) 12  
Boquerones a la Andaluza 10  
Calamares Andaluza 9  
Calamares de Bahía Nacional Andaluza 14  
Merlucitos Rebozados 14  
Gambusí 7  
Tortitas de Camarones (2 unidades) 4

## BOCADILLOS

Plaza Mayor 7  
(Calamares con salsa Toque de Lima)  
Muchavista 7  
(Lomo Adobado, Champiñón y Pimiento)  
Lomito Argentino. *Nuevo* 10  
(Lomo de Ternera, Huevo Frito, Lechuga y Tomate)

## ENSALADAS... *be healthy*

Lebeche (Tomate, Burrata y Rucula) 10  
Muchavista (Salmón Ahumado) 12  
Tomate con Salazones 14  
Ensalada de Canónigos y Gambón. *Nuevo* 12  
Cesar (Pollo y Parmesano) 10  
Flor de Alcachofa (unidad). *Nuevo* 4,5  
Hamburguesa Vegana. *Nuevo* 8

## HUEVOS

Huevos con Gulas 12  
Huevos con Jamón 10  
Huevos con Chistorra 9

## ARROCES...nuestra especialidad

Banda 10  
Negro 12  
Pulpo y Verduras 17  
Atún y Gambas 17  
Bogavante 22  
Magro y Verduras 12  
Costillas y Alcachofa. **Nuevo** 15  
Carrillera. **Nuevo** 12  
Fideua Alicantina 11

*Los arroces son de la comunidad Valenciana, de la finca "El Segador. Trabajamos las variedades Bomba y Bombón. Se cultivan de manera natural y ecológica en El Marjal. Aptos para celíacos*

*Se hacen en el momento uno a uno, mínimo para 2 personas y tienen un tiempo de elaboración de 20 minutos desde que marcha la comanda. Los hacemos al punto pero si quiere una cocción distinta solicítelo*

(Los arroces se hacen secos, melosos o caldosos) (Mínimo 2 personas)

## PESCADOS...be fresh

Pulpo asado sobre Parmentier de Patata 16  
Típico Fish and Chips, Pescado Rebozado y Patatas Fritas 10  
Lomo de Bacalao a baja temperatura con Tomate y Alioli. **Especialidad** 16  
Calamar de Bahía Nacional Plancha 14  
Merluza con Gulas a la Bilbaína. **Nuevo** 16

## CARNES

Solomillo de Vaca 19 ( ½ ración 12) (a la brasa, a la pimienta o con ajetes)  
Solomillo con Foie y Salsa de Higos 23  
Costillas Ibéricas Barbacoa 16  
Tartufo de Secreto Ibérico. **Nuevo** 17  
Carrillera a baja temperatura a la Miel y Mostaza. **Nuevo** 16  
Fingers de Pollo 8  
Hamburguesa Clásica 8  
Hamburguesa con Huevo, Bacón, Queso 12

## POSTRES...be sweet

Mar de Frutas 4  
Torrija Brioche con Helado 6  
Milhojas Caramelizadas de Vainilla 5,50  
Tiramisú 5  
Tarta de la abuela 5  
Coulant clásico con Helado 7  
Helado 4  
Sorbete de Mandarina y Vodka 4  
Queso 6

El coulant tiene un tiempo de elaboración de 10'... pero merece la pena

**Todos los días (martes a viernes) menú 12**

# MENU

(mínimo 2 pax)

## Menú Muchavista

### **Entrantes a compartir**

Ensalada de la Huerta  
Calamares andaluza  
Mejillones al vapor

### **ARROZ**

A banda  
Negro  
Magro y verduras  
Fideua alicantina

### **POSTRE**

19€

## Menú Alta Mar

### **Entrantes a compartir**

Ensalada de la Huerta  
Alcachofas fritas  
Tellinas

### **ARROZ**

A banda  
Negro  
Magro y verduras  
Fideua alicantina

### **POSTRE**

25€

## Menú Lebeche

### **Entrantes a compartir**

Ensalada de la Huerta  
Boquerones andaluza  
Mejillones al vapor

### **ARROZ**

Pulpo y verduras  
Atún y gambas

### **POSTRE**

25€

## Menú Bogavante

### **Entrantes a compartir**

Ensalada de la Huerta  
Jamón ibérico  
Gambusí

### **ARROZ**

Bogavante

### **POSTRE**

30€

## Menú DEGUSTACION

### **Entrantes a compartir**

Ensaladilla Muchavista  
Surtido de croquetas  
Mejillones al vapor estilo Belga

### **Platos principales**

Lomo de bacalao con Tomate y alioli  
Tartufo de Secreto Ibérico

### **POSTRE**

35€

Incluido una bebida refresco, agua, caña o  
Copa de vino blanco (Nieva. Rueda. 100%  
Verdejo) Copa de vino tinto (El Tío  
Juanillo. Ribera. 100% Tempranillo)

## Menú TAPEO

### **Tapas a compartir**

Ensaladilla  
Bravas Muchavista  
Queso Brie frito  
Gambusi

Sepia en salsa

Mejillones Vapor

### **POSTRE**

18€

Incluido una bebida refresco, agua, caña o  
Copa de vino blanco (Nieva. Rueda. 100%  
Verdejo) Copa de vino tinto (El Tío  
Juanillo. Ribera. 100% Tempranillo)

Servicio de pan y alioli 1

Pan celiacos 1,5

Pan tostado con tomate 1,5

## SEAFOOD

Oysters 3,5  
Tellinas 12  
Steamed mussels 10  
Belgium Style Mussels with chips 14  
Sauteed Bay Crayfish with garlic 14  
Prawns from Santa Pola s/m  
Grilled Prawns.s/m

## IBERIANS & CHEESES

Micuit de Foie 10  
Iberian Jam 22 (½ ración 14)  
Iberian Loin 22€ (½ ración 14)  
4 Cheese Table 14

## SALTED

Mojama or Huevas (100g) 14

## APPETIZERS...to share

Russian salad 5  
Anchovy whit salad 3  
Spicy Potatoes 6  
Fried Brie Cheese 7  
Cuttlefish with sauce 5  
Pericana de Capellán 5  
Meatballs 5

## TOAST. *New*

Vegetable(Tomato,Lettuce,Asparagus, mayonnaise) 4,5  
Peppers (Peppers,Anchovy) 5  
Classic (Tomato,Cheese,Anchovy) 4,5  
Nordic (Smoked Salmon with Dill Sauce) 5  
Mediterranean (Tuna with tomato) 5  
Catalana (Jam with Tomato) 5  
Mallorquín (Sobrasada and Brie Cheese) 5

## CROQUETTES...SPECIALTY

Ham Croquette 2,5  
Oxtail Croquette 2,5  
Stew Croquette 2,5

*You can't leave without trying them...*

## FRIED FOODS...

Fried Artichokes 12  
Andalusian anchovies 10  
Andalusian squid 9  
Bay Squid 14  
Breaded Hake 14  
Gambusí 7  
Tortitas de Camarones (2 units) 4

## SANDWICH

Plaza Mayor 7  
(Squid with lime sauce)  
Muchavista 7  
(Marinated Loin, Mushroom and Peppers)  
Lomito Argentino. *Nuevo* 10€  
(Loin of terner, fied egg, Lettuce and Tomato)

## SALAD... be healthy

Lebeche (Tomato, Burrata and Rucula) 10  
Muchavista (Smoked Salmon) 12  
Tomato with Salted 14  
Salad of canons and praws. *New* 12  
Cesar (Chicken and Parmesan) 10  
Artichokes (unidad). *New* 4,5  
Vegan Burguer. *New* 8

## EGGS

Eggs with Gulas 12  
Eggs with Jam 10  
Eggs with Sausage 9

### ***RICES...our specialty***

Cuttlefish and prawns 10  
Negro 12  
Octopus and vegetables 17  
Tuna and prawns 17  
Lobster 22  
Meat and vegetables 12  
Ribs and Artichokes. **New** 15  
Meat. **New** 12  
Fideua Alicantina 11

*Los arroces son de la comunidad Valenciana, de la finca "El Segador. Trabajamos las variedades Bomba y Bombón. Se cultivan de manera natural y ecológica en El Marjal. Aptos para celiacos*

*Se hacen en el momento uno a uno, mínimo para 2 personas y tienen un tiempo de elaboración de 20 minutos desde que marcha la comanda. Los hacemos al punto pero si quiere una cocción distinta solicítelo*

(The rice comes out dry and broth) (Min 2 pax)

### ***FISH...be fresh***

Roasts Octopus with Potato Parmentier 16  
Fish and Chips 10  
Cod filet with sauce tomato. **Specialty** 16  
Grilled squid 14  
Hake to Bilbaina. **New** 16

### ***MEATS... grilled***

Beef tenderloin 19 ( ½ ración 12) (to grilled, to the pepper or garlic)  
Beef tenderloin with Foie 23  
Ribs barbecue 16  
Iberian Pig. **New** 17  
Meats with sauce honey and mustard. **New** 16  
Chicken fingers 8  
Classic Burger 8  
Burger with eggs, bacon, cheese 12

### ***DESSERT...be sweet***

Fruit Salad 4  
French Toast Brioche with ice cream 5,50  
Chocolate and pistachio cake 6,50  
Tiramisu 5  
Grandma cake 5  
Coulant with vainilla ice cream 7  
Ice cream 4  
Mandarin and vodka sorbet 4  
Cheese 6

***Everyday (Tuesday-Friday) menú 12***

# MENU

(Min. 2 pax)

## Menú Muchavista

*Starters to Share*

Garden Salad

Andalusian Squid

Steamed Mussels

RICE

A banda

Negro

Meat and Vegetable

Fideua Alicantina

DESSERT

19€

## Menú Alta Mar

*Startes to share*

Garden Salad

Iberian Jam

Sauteed Crayfish

RICE

A banda

Negro

Meat and vegetable

Fideua alicantina

DESSERT

25€

## Menú Lebeche

*Starters to share*

Garden Salad

Andalusian anchovies

Steamed Mussels

RICE

Octopus and vegetables

Tuna and prawns

DESSERT

25€

## Menu Lobsters

*Starters to share*

Garden Salad

Iberian Jam

Gambusí

RICE

Lobsters

DESSERT

30€

## Menú TASTING

*Startes to share*

Russian Salad

Assortment Croquettes

Belgium Style Mussels with chips

Main course

Cod fillet with sauce tomato

Iberian pork

DESSERT

35€

Included a drink water or beer or soda, or glass of wine (Nieva. Rueda. 100% Verdejo)

Copa de vino tinto (El Tío

Juanillo.Ribera.100%Tempranillo)

## Menú TAPEO

*Tapas to share*

Anchovy with salad

Assortment Croquettes

Spicy Potatoes

Fried Brie Cheese

Cuttlefish in Sauce

Meat with Tomatoe

DESSERT

18€

Included a drink water or beer or soda, or glass of wine (Nieva. Rueda. 100% Verdejo)

Copa de vino tinto (El Tío

Juanillo.Ribera.100%Tempranillo)

Bread and alioli 1

Celiac Bread 1,5

Toasted Bread with Tomato 1,5