

## MARISCOS DE LONJA

📍 QUISQUILLA (PRECIO POR PESO). LONJA DE SANTA POLA 🦀	100 GRS: 16 €
📍 GAMBA ROJA (PRECIO POR PESO). LONJA DE DENIA 🦀	100 GRS: 18 €
CIGALA TRONCO (PRECIO POR PESO) 🦀	17 €
CIGALITAS SALTEADAS CON AJETES TIERNOS	13 €
OSTRAS. COSTA DE NORMANDIA.	3,50 €
MEJILLONES AL VAPOR 🦪	10 €
📅 MEJILLONES ESTILO BELGA. CON PATATAS FRITAS. 🦪	14 €
🏠 ALMEJAS MARINERA 🌿 🦪	17 €
MARISCADA 2 PAX (GAMBA ROJA, LANGOSTINO, CIGALA, LANGOSTA, MEJILLONES) 🦀 🦪	35 €
GAMBOSI. (NUEVO)	7 €
TELLINAS. (NUEVO)	12 €
LANGOSTA CON HUEVOS FRITOS (NUEVO) 🦀 🥚	35 €
TORTILLA DE CAMARONES (NUEVO) 🦐	2 €

## BROCHETAS

PULPO 🦑	8 €
LANGOSTINOS 🦀	6 €
POLLO AL CURRY 🍷 🍷	6 €
SOLOMILLO	10 €

TODAS LAS BROCHETAS VAN ACOMPAÑADAS CON GUARNICIÓN DE PATATAS















## SALAZONES: APERITIVO ALICANTINO AUTÉNTICO

ANCHOA DE BOTA (UN FILETE) 🐟	2,50 €
SURTIDO SALAZONES: MOJAMA, HUEVAS DE MARUCA, BONITO 🐟	14 €

## IBÉRICOS (100% BELLOTA. CINCO JOTAS)












JAMÓN IBÉRICO 5J	1/2 RACIÓN: 14 €
	RACIÓN: 26 €
SURTIDO DE IBÉRICOS DE BELLOTA 5J (JAMÓN, CHORIZO, LOMO)	1/2 RACIÓN: 13 €
	RACIÓN: 24 €
PAN CON TOMATE 🌿	1,50 €

## TAPAS Y PICADAS

ENSALADILLA RUSA 	4 €
MARINERAS 	2,50 €
NUESTRAS PATATAS DE RÍO BRAVAS	6 €
BOQUERONES MARINADOS CASEROS (SOBRE BASE DE TARTAR DE TOMATE) 	10 €
BOQUERONES FRITOS ANDALUZA	10 €
MERLUCITOS REBOZADOS 	14 €
CALAMAR A LA ANDALUZA 	10 €
 QUESO FRITO CON MERMELADA DE TOMATE Y ALBAHACA 	9 €
  CROQUETAS DE JAMÓN O DE RABO DE TORO. ESPECIALIDAD MUCHAVISTA 	2 €
PULPO DEL CANTÁBRICO ASADO CON BASE DE PURÉ DE PATATA Y PIMENTÓN	18 €
 FRITURA DE PESCADO DE BAHÍA. 	14 €
ATÚN ROJO BALFEGO. (O EN TARTAR O EN TATAKI CON AGUACATE)	1/2 RACIÓN: 14 € RACIÓN: 24 €
BERENJENA FRITA CON MIEL 	7 €
LA BOMBA DE MUCHAVISTA (BALL DE QUESO BURRATA SOBRE SALSA PIÑA) 	8 €





























## MONTADITOS Y COCAS

PAN DE MUTXAMEL CON ACEITE AOVE. LOS MONTADITOS PUEDEN HACERSE EN PAN SIN GLUTEN +1€.

EL IBÉRICO (JAMÓN O PRESA IBERICA O SALCHICHÓN O LOMO)	3,50 €
EL CLÁSICO (QUESO FRESCO, ANCHOA Y TOMATE) 	3,50 €
EL ALICANTINO (SALAZONES: MOJAMA O BONITO O HUEVAS DE MARUCA) 	3,50 €
EL MALLORQUÍ (QUESO BRIE FUNDIDO Y SOBRASADA) 	3,50 €
EL MUCHAVISTA (LOMO ADOBADO, PIMIENTO VERDE, CHAMPIÑÓN, MAHONESA) 	4 €
EL LEBECHE (TERNERA Y QUESO AZUL) 	4 €
EL DON PEPITO (PEPITO DE TERNERA) 	4 €
EL ALTA MAR (SOLOMILLO CON MANTEQUILLA FINAS HIERBAS)	7 €
EL DON VITTO (SOLOMILLO CON FOIE) 	9 €
 EL PLAZA MAYOR (CALAMARES COMO EN MADRID) 	6 €
 COCA DE ESCALIVADA Y RODABALLO. ESPECIALIDAD MUCHAVISTA. 	10 €
COCA DE SARDINA AHUMADA. ESPECIALIDAD MUCHAVISTA	8 €

## ARROCES

NUESTROS ARROCES SON DE PEGO Y VARIEDAD BOMBA. APTOS PARA CELIACOS.

 ARROZ A BANDA (SENYORET)  	11 €
 ARROZ CON MAGRO Y VERDURAS	11 €
 ARROZ NEGRO   	11 €
ARROZ CON PIELES DE BACALO. NUEVO	11 €
 ARROZ CON PULPO Y VERDURAS 	14 €
  ARROZ CON ATÚN Y GAMBAS  	15 €
 ARROZ CON BOGAVANTE 	18 €
FIDEUÁ ALICANTINA   	11 €
MENÚ 1: ARROZ A BANDA O MAGRO Y VERDURAS   	19 €
MÍNIMO 2 PERSONAS. TRES ENTRANTES: MEJILLONES VAPOR, CALAMARES, BERENJENA FRITA. POSTRE (BEBIDA NO INCLUIDA).	
MENÚ 2: ARROZ CON ATÚN Y GAMBAS O PULPO   	25 €
MÍNIMO 2 PERSONAS. TRES ENTRANTES: MARINERAS, BOQUERONES FRITOS, JAMÓN IBÉRICO. POSTRE (BEBIDA NO INCLUIDA).	
MENÚ 3: ARROZ CON BOGAVANTE (CALDOSO O SECO)   	30 €
MÍNIMO 2 PERSONAS. TRES ENTRANTES: JAMÓN IBÉRICO, ALMEJAS A LA MARINERA, FRITURA VARIADA. POSTRE (BEBIDA NO INCLUIDA).	

LOS ARROCES SON MÍNIMO PARA DOS PERSONAS. EL PRECIO ES POR PERSONA. LOS ENTRANTES SE PREPARAN DE ACUERDO AL NÚMERO DE MENÚS SOLICITADOS.

## EN EL MENU DE ARROZ ES UNA TIPOLOGIA POR MESA

NUESTROS ARROCES SON BOMBA Y BOMBON. SON ARROCES DE LA COSECHA PROPIA DE "EL SEGADOR". ARROCES CULTIVADOS EN EL PARQUE NATURAL "LA MARJAL DE PEGO".

## HUEVOS

HUEVOS ROTOS CON PATATAS Y JAMÓN O CHISTORRA 8 €

## ENSALADAS

ENSALADA CESAR (POLLO, PARMESANO, NUECES, MANZANA. (NUEVO) 🌾🥚🥛🥛🥛 10 €

ENSALADA LEBECHE (TOMATE, BURRATA Y RÚCULA). 🥛 10 €

TOMATE RAFF CON SALAZONES (MOJAMA Y BONITO) 8 €

MUCHAVISTA (BONITO Y SALMON) 🐟 12 €

VERDURAS PLANCHA 12 €

## PESCADOS

LOMO DE BACALAO CON TOMATE FRITO Y ALIOLI DE PIMIENTO ITALIANO 🥚🐟🥛 16 €

RODABALLO CON NUESTRA MENIER DE CÍTRICOS 🌾🐟🥛 16 €

🏠 ATÚN ROJO BALFEGO (TARTAR O TATAKI) 🐟 1/2 RACIÓN: 14 €

RACIÓN: 24 €

CALAMAR PLANCHA 🐟🥚 20 €

🏠📍📅 DENTON A LA ESPALADA CON AJETES. 🐟🥛 24 €

## CARNES

LOMO DE VACA RUBIA GALLEGA (400GR) 28 €

SOLOMILLO DE VACA 1/2 SOLOMILLO: 14 €

ENTERO: 24 €

🏠 HAMBURGUESA MUCHAVISTA (250 GRS) 🌾🥚🥛 12 €

STEAK TARTAR










SUPREMA DE POLLO. 12 €

T-BONE DE VACA. (NUEVO) 32 €

**NUESTRAS CARNES SE HACEN A LA BARBACOA EN HORNO JOSPER**

**TODOS LOS PLATOS CON GUARNICIÓN DE PATATAS FRITAS**
















## POSTRES

MILHOJAS DE CREMA   	6 €
 COULANT FLUIDO DE CHOCOLATE  	7 €
COCO-LOCO. PIÑA, COCO Y CHOCOLATE. (NOVEDAD) 	6 €
MAR DE FRUTAS	5 €
COPA DE HELADO  	4 €
SORBETES (MANGO, LIMÓN, MOJITO)	4 €

## LOS POSTRES SON CASEROS

**EL COULANT SON 10 MINUTOS DE ELABORACIÓN**

---

 RECOMENDACIÓN DEL CHEF  SIN GLUTEN  CASERO  ESPECIALIDAD REGIONAL  EN TEMPORADA  
 CEREALES QUE CONTIENEN GLUTEN  CRUSTÁCEOS  HUEVOS  PESCADO  LÁCTEOS  
 FRUTOS DE CÁSCARA  MOSTAZA  GRANOS DE SÉSAMO  DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS  
 MOLUSCOS