Carta

BENIDORM | ORIHUELA-COSTA

CAPRICHOS PARA EMPEZAR Entrantes

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO seleccionado y cortado a cuchillo por expertos	25.00€ ½ ración 18
QUESO manchego curado D.O de Huete	12.00€ ½ ración 8
GAZPACHO ANDALUZ TRADICIONAL fresco y servido con su guarnición clásica	9.00€
CREMA DE VERDURAS de temporada coronada con crujiente de jamón	8.00€
ENSALADA MEDITERRÁNEA de ingredientes frescos y con AOVE	10.00€
ENSALADA CÉSAR con lascas de parmigiano, bacon ahumado y pechuga de pollo asada	14.50€
TORTILLA DE PATATA con cebolla, jugosa y hecha con mimo al momento	8.50€

EL PLACER DEL PLATO Principales

Todos los platos se acompañan de un bouquet de verduritas a la plancha, ensalada o patatas a lo pobre a elegir

TORTILLA FRANCESA ligera y jugosa	7.50€
SUPREMA DE SALMÓN a la plancha con su piel crujiente	16.50€
PECHUGA DE POLLO a la plancha, increíblemente tierna y sazonada	15.00€
SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO salteado al momento con ajos tiernos	16.00€
SOLOMILLO DE TERNERA premium a la plancha (200 gr) para los verdaderos amantes de la carne	24.50€

Carta

BENIDORM | ORIHUELA-COSTA

BOCADOS CANALLAS Para comer con las manos *(con patatas chips)*

NUESTRO BIKINI — 8.50€
Sándwich mixto con jamón york y queso havarti fundido

SÁNDWICH VIP CASINO — 12.50€
Tres pisos de tentación con jamón york, bacon crujiente, huevo plancha, queso havarti, lechuga, tomate y un toque de mantequilla.

PEPITO DE JAMÓN IBÉRICO — 11.00€
de cebo de campo con un hilo de AOVE premium

PEPITO DE POLLO DE CORRAL — 11.50€
corral con un toque atrevido de mostaza Dijon y parmigiano

PEPITO DE LOMO DE CERDO — 12.00€
con lascas de paletilla ibérica, pimiento verde, cebolla pochada y queso manchego fundido

PEPITO DE SOLOMILLO DE TERNERA — 17.00€
cocinado en mantequilla fundida

HAMBURGUESA ESPECIAL CASINO — 14.50€
con pan brioche artesanal, carne de ternera selecta, queso havarti fundido, bacon, lechuga y tomate fresquísimo.

TOSTA DE SALMÓN — 14.00€
noruego ahumado sobre crema de queso suave y láminas de aguacate.

POSTRES PARA TERMINAR...

ENSALADA DE FRUTAS — 7.50€
de temporada cortadas al momento

HELADOS ARTESANOS ALACANT — 5.50€ / Una bola 3.50
a elegir entre turrón suprema, vainilla praliné o trufa pura

FLAN DE HUEVO — 6.50€
casero, suave, tradicional y con su caramelo dorado

COULANT DE CHOCOLATE — 7.00€
acompañado de helado de vainilla praliné

LEYENDA ALÉRGENOS:

- Cereales
- Marisco
- Huevos
- Pescado
- Frutos secos
- Soja
- Lacteos
- Frutos con cáscara
- Apio
- Mostaza
- Sesamo
- Sulfitos
- Altramuces
- Moluscos