

UN DULCE FINAL

	ARROZ CON LECHE TOSTADO Con helado de vainilla	6,10 €	
	CUAJADA ARTESANAL Con miel y nueces	6,10 €	
	CREMA QUEMADA DE CHOCO Con helado de pistacho	6,50 €	
	FLAN DE NARANJA Con caramelo de moscatel	6,70 €	
	TARTA DE QUESO MASCARPONE Con mango y miel	6,70 €	
	TARTA DE QUESO 2ª VERSIÓN Al horno, con crema de chocolate blanco y frutos rojos	7,70 €	
	AHÍVALAHOSTIA	9,00 €	

MENÚ DEGUSTACIÓN

Para 2 personas
Platos a compartir

- TOMATE DE TEMPORADA CON ENCURTIDOS
- NUESTRA TORTILLA VASCA
- TXIPIRONES A LA BILBAÍNA
- TXULETÓN DE VACA
(maduración 45 días - 800 g aprox.)
- UN POSTRE A ELEGIR DE LA CARTA
- BOTELLA DE VINO O DE SIDRA NATURAL
- CAFÉ

92€ / 46€ por persona

MENÚ LUNES A VIERNES

(Excepto festivos. Disponible solo a medio día)

- CROQUETA DE COCIDO
- ENSALADA
- PLATO A ELEGIR:
 - Arroz con secreto ibérico y setas
 - Entrecot a la brasa con patatas
- 1 BEBIDA
- 1 CAFÉ

18,50€ por persona

	Crustáceos		Huevo		Pescado		Sésamo		Moluscos
	Soja		Lácteos		Cacahuetes		Altramuces		Gluten
	Frutos de cáscara		Apio		Mostaza		Sulfitos		

Los platos señalados con este listado de símbolos pueden contener ingredientes susceptibles de causar alergias. Si tiene cualquier duda acerca de los componentes de cualquiera de los platos ofrecidos en nuestro restaurante, no dude en consultarlo con nuestro personal. Gracias.

Todos los pescados que se ofrecen crudos o poco cocinados han sido congelados previamente.



P I N T X O K A L E A

r e s t a u r a n t e · b a r r a

CARTA

AVENIDA DE ANSALDO, 8 - C.C. TORRE GOLF - ALICANTE

T. 965 265 993 - PINTXOKALEA@GMAIL.COM

WWW.PINTXOKALEA.COM

DE LA HUERTA

	ENSALADILLA AHUMADA Salmón, aguacate marinado con lima y alcaparras	7,20 €
	TOMATE DE TEMPORADA CON ENCURTIDOS	12,50 €
	ENSALADA DE QUESO DE CABRA GRATINADO Manzana verde, nueces y queso azul	14,00 €
	ENSALADA DE MANGO Foie mi-cuit, mermelada de higos, y sorbete de mango	16,00 €
	ENSALADA DE VENTRESCA Queso manchego y pimientos de piquillo	14,00 €

PARA PICAR Y COMPARTIR

	BACALAO REBOZADO ESTILO MADRID Alioli gratinado y pimiento de piquillo	4,10 €	
	COCOCHAS REBOZADAS CON VINAGRETA DE AJÍ	5,10 €	
	NUESTRA TORTILLA De bacalao confitado, cebolla y pasas	13,90 €	
	REVUELTO DE GAMBA ROJA	17,20 €	
	SEPIA, HABITAS TIERNAS Y JAMÓN IBÉRICO	13,90 €	
	GILDAS CASERAS (unidad)	3,20 €	
	ANCHOAS DEL CANTÁBRICO CON PIQUILLOS A LA LEÑA	12,20 €	
	TABLA DE QUESO IDIAZABAL	12,80 €	
	CROQUETA DE CABRALES CARAMELIZADA (3 Uds)	6,20 €	
	CROQUETA DE COCIDO (3 Uds)	6,80 €	
	TOSTA DE CENTENO Y SOLOMILLO DE CERDO A LA LEÑA Cebolla caramelizada y mermelada de higos	6,20 €	
	DESCANSO DEL PEREGRINO 115 g. de Solomillo de ternera a la leña, gorgonzola y pan de mollete	14,70 €	
	TABLA DEL ABUELO Morcilla, chistorra, blanquet y patatas con pimientos de padrón	14,50 €	

HIERRO Y LEÑA

	NUESTROS CHIPIRONES	14,00 €	
	MEJILLONES PICANTES A LA BRASA	12,00 €	
	SETAS CON FOIE FRESCO	14,00 €	
	MOLLEJITAS DE CORDERO Espárragos trigueros y setas	19,10 €	
	TAQUITOS DE TERNERA 150 grs. de Solomillo de ternera, patatas, ajetes y pimientos de padrón	16,00 €	
	ARROZ MELOSO DE SECRETO Y SETAS Para 2 o 4 personas	14,50 € /RACIÓN	

PESCADOS

	BACALAO AL PIL PIL DE HINOJO	23,50 €	
	BACALAO A LA BRASA - Con patata, pimientos asados, alioli gratinado - Con jamón ibérico y ajos tiernos	21,50 €	
	BACALAO ASADO Tomatitos, cebolla confitada y albahaca fresca	21,50 €	
	MERLUZA DE PINCHO Con crema de carabineros	22,90 €	

NUESTRAS CARNES

	SOLOMILLO 250 grs. -De vaca nacional con crema de Idiazabal -De ternera nacional a la leña trinchado con ajetes -De vaca asturiana, foie a la brasa y demi glace de su jugo	34,00 € 32,00 € 36,00 €	
	ENTRECOT DE VACA MADURADA	24,00 €	
	CHULETÓN DE VACA MADURADA DE 45-55 DÍAS	65,00 € /KG	
	DESGUSTACIÓN A LA PIEDRA Lomo bajo de vaca madurada 55 días (400 g)	41,00 €	
	ASADO A LA LEÑA GOURMET Entrecot de vaca, solomillo de ternera, solomillo de cerdo, chorizo criollo, chistorra, secreto ibérico y morcilla de arroz	49,00 €	



Los platos marcados con este símbolo son los clásicos de nuestra cocina