





TAPAS

GILDAS DE IBARRA pinchos de anchoa, piparra y aceituna (4 unidades) – **9,50 €**  

EMBUTIDOS DE LA MARINA ALTA sobrasada, butifarra madura y blanquet Pepe Catalá - **15 €**


TABLA DE CORTES jamón de bellota Güijuelo, tocino italiano y lardo colonnata - **30 €**

ESPENCAT ESTILO LES PLANES berenjena, pimiento verde y rojo, ajo y bacalao - **14 €** 

TOMATE VALENCIANO colatura, raimet de pastor y cebolla tierna - **13 €** 

GUACAMOLE, HUMMUS DE ACEITUNA NEGRA pico de gallo y pinsa - **12 €**  

POLLO MARINADO en bourbon y mayonesa de jalapeño (4 unidades) - **14,50 €**  


PASTEL FRITO DE BACALAO servido en salsa agridulce (3 unidades) - **13.50 €**    






PULPO SECO A LA LLAMA en aceite AOVE variedad Blanqueta - **20 €** 







Al Santuario




ENTRANTES

BURRATA salsa de tomate cherry, tomate semi seco y albahaca - 13 € 


TARTAR DE ATÚN salsa sésamo, teriyaki y chips de arroz - 19 €     



REDONDO DE TERNERA cocido a baja temperatura, salsa tonnata y caldo de huesos - 14,50 €    

PULPO A LA PLANCHA cremoso de boniato y queso stracciatella - 23 €  

BERENJENA A LA PARMIGIANA tomate, albahaca, parmesano, "cacio silano" ahumado- 19 €   

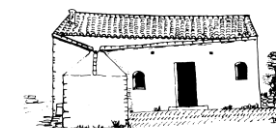
PRINCIPALES

TAGLIATELLE de gambas y berberechos - 21,50 €     

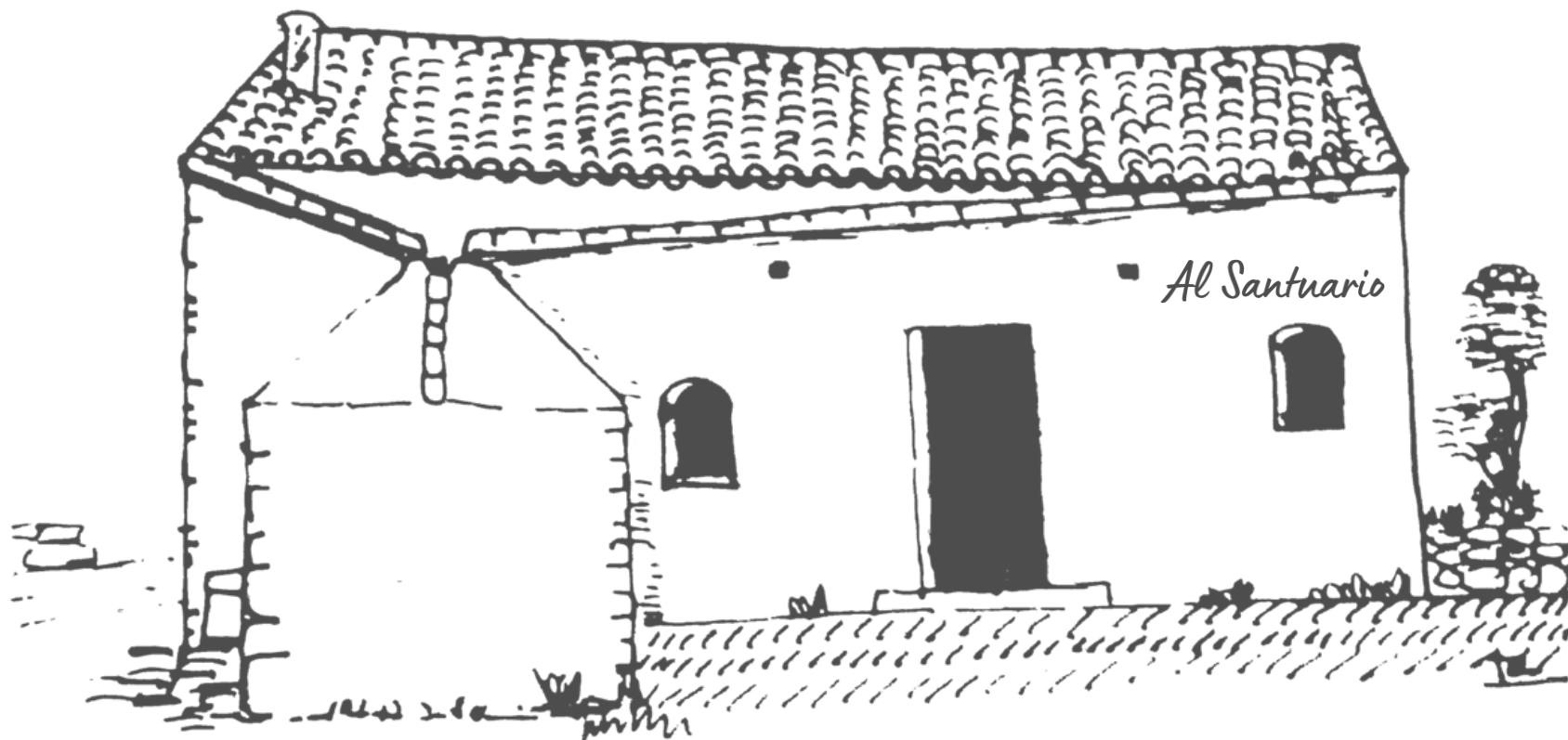
RAVIOLI DE CARNE en salsa de Parmigiano - 26 €   

LOMO BAJO ARGENTINO pastel de verduras en reducción de ternera - 34 €    

PESCADO DE LONJA DE XÁBIA al estilo mediterráneo - 28,50 €    



Al Santuario



ALÉRGENOS



Altramuces

Lupins



Sulfitos

Sulfites



Sésamo

Sesame



Mostaza

Mustard



Frutos de
cáscara

Shell fruits



Lácteos

Dairy



Apio

Celery



Soja

Soy



Cacahuetes

Peanuts



Crustáceos

Crustaceans



Pescado

Fish



Huevos

Eggs



Gluten



Gluten



Moluscos


Mollusks


TAPAS

IBARRA GILDAS anchovy, piparra pepper, and olive skewers (4 units) - **9,50 €**  



CURED MEATS FROM LA MARINA ALTA sobrasada, cured butifarra, and blanquet by Pepe Catalá - **15 €**





CHARCUTERIE BOARD iberian acorn-fed ham from Guijuelo, Italian pancetta, and Colonnata lardo - **30 €**

ESPENCAT LES PLANES STYLE aubergine, green and red pepper, garlic and cod - **14 €** 

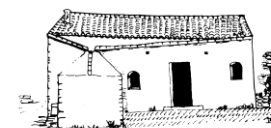
VALENCIAN TOMATO with colatura, raïmet de pastor (local capers), and spring onion - **13 €** 

GUACAMOLE & BLACK OLIVE HUMMUS served with pico de gallo and pinsa bread - **12 €**  

BOURBON MARINATED CHICKEN with jalapeño mayo (4 units) - **14,50 €**  


FRIED COD CAKE served with sweet and sour sauce (3 units) - **13.50 €**    

FLAME-GRILLED DRIED OCTOPUS with extra virgin olive oil (Blanqueta variety)- **20 €** 





Al Santuario




STARTERS

BURRATA with cherry tomato sauce, semi-dried tomato, and basil - 13 € 






TUNA TARTARE with sesame sauce, teriyaki, and rice chips - 19 €     




SLOW-COOKED VEAL ROUND served with tonnata sauce and bone broth - 14,50 €    




GRILLED OCTOPUS with sweet potato purée and stracciatella cheese - 23 €  

AUBERGINE PARMIGIANA tomato, basil, parmesan, smoked 'cacio silano' - 19 €   

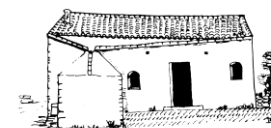
MAINS

TAGLIATELLE with prawns and cockles - 21,50 €     

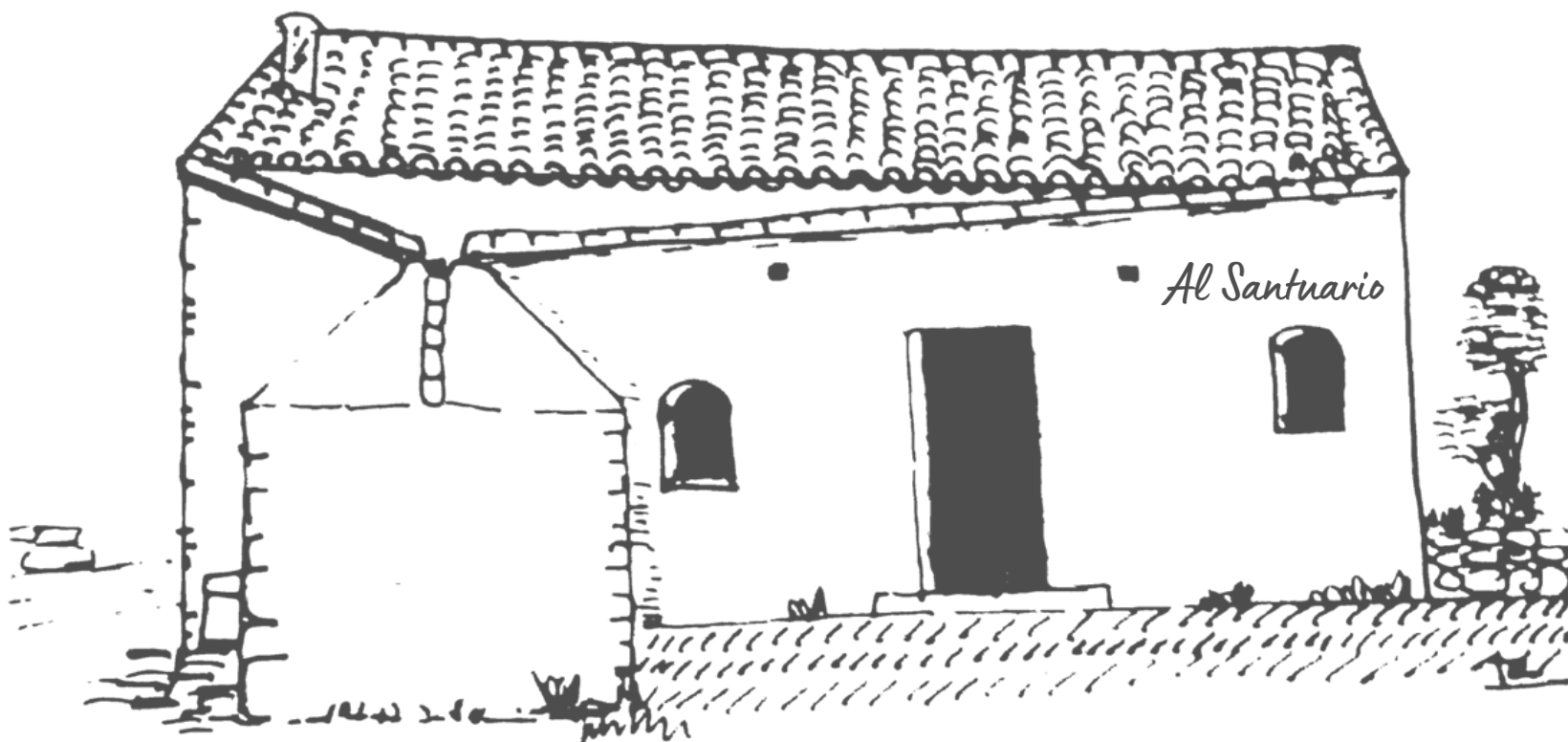
MEAT RAVIOLI in Parmigiano cheese sauce - 26 €   

ARGENTINIAN RIB-EYE STEAK with vegetable cake and beef reduction - 34 €    

FISH FROM XÀBIA mediterranean style - 28,50 €    



Al Santuario



ALÉRGENOS



Altramuces



Sulfitos



Sésamo



Mostaza



Frutos de
cáscara



Lácteos



Apio



Soja



Cacahuets



Crustáceos



Pescado



Huevos



Gluten



Moluscos

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE con crumble de almendra, gel de limón y helado artesano a la vainilla - 11,50€      

TIRAMISÚ EN CAFETERA - 10 €    




TARTITA DE MANZANA bizcocho de cacao y sorbete de manzana - 9,50 €   


TABLA DE QUESOS - 15,50 € 



SORBETE ARTESANAL:



- Manzana Verde - 5,50€

- Romero y Limón - 5,50 €

HELADO ARTESANAL:

- Chocolate de Perú - 6,50 € 

- Vainilla Bourbon - 6,50 €  

- Pistacho - 6,50 €  



Al Santuario

POSTRES

COULANT DE CHOCOLATE con crumble de almendra, gel limón y helado artesano a la vainilla - 11,50€      

TIRAMISÚ EN CAFETERA - 10 €    




TARTA DE MANZANA bizcocho de cacao y sorbete de manzana - 9,50 €   


TABLA DE QUESOS - 15,50 € 



SORBETE ARTESANAL:



- Manzana Verde - 5,50€

- Romero y Limón - 5,50 €

HELADO ARTESANAL:

- Chocolate de Perú - 6,50 € 







- Vainilla Bourbon - 6,50 €  

- Pistacho - 6,50 €  






Al Santuario

DESSERTS

CHOCOLATE COULANT with almond crumble, lemon gel and
artisan vanilla ice cream - 11,50 €      

TIRAMISÙ SERVED IN A COFFEE POT - 10 €    

APPLE TART with cocoa cake and apple sorbet - 9,50 €   


CHEESE BOARD – 15,50 € 

ARTISAN SORBET:



- Green Apple - 5,50 €

- Rosemary & Lemon - 5,50 €

ARTISAN ICE CREAM:

- Peruvian Chocolate - 6,50 € 







- Bourbon Vanilla - 6,50 €  

- Pistachio - 6,50 €  






Al Santuario

DESSERTS

CHOCOLATE COULANT with almond crumble, lemon gel and
artisan vanilla ice cream - 11.50 €      

TIRAMISÙ SERVED IN A COFFEE POT - 10 €    

MINI APPLE TART with cocoa cake and apple sorbet - 9.50 €   

CHEESE BOARD - 15.50 € 

ARTISAN SORBET:



- Green Apple - 5,50 €

- Rosemary & Lemon - 5,50 €

ARTISAN ICE CREAM:

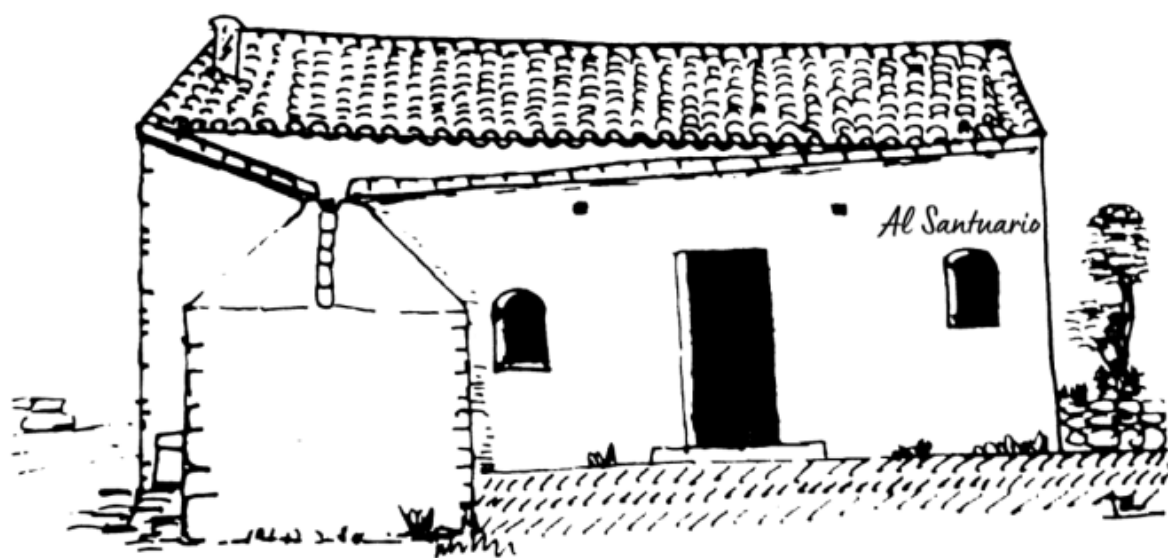
- Peruvian Chocolate - 6,50 € 

- Bourbon Vanilla - 6,50 €  

- Pistachio - 6,50 €  



Al Santuario



ALÉRGENOS



Altramuces



Sulfitos



Sésamo



Mostaza



Frutos de cáscara



Lácteos



Apio



Soja



Cacahuets



Crustáceos



Pescado



Huevos



Gluten



Moluscos