la Cova

RESTAURANTE

EL CAMPELLO

la Cova

Menú diario / Daily menu

De martes a viernes 26,50
From Tuesday to Friday

Solicite la carta de alérgenos si la necesita. Gracias.
The menu of allergens requests if he needs it. Thank you.

Ensaladas y Sopas
Salads & Soups

Ensalada Alicantina con Salazones, Hueva, Mojama, Bacalao ahumado y Anchoas 19,50
Alicantina Salad with Salted Fish, Roe, Mojama (a spanish delicacy consisting of filleted salt-cured tuna), Salt Cod and Anchovies

Ensalada Mixta 16,50
Mixed Salad 'La Cova'

Ensalada de Queso de Cabra al Grille con Dátiles, Ciruelas y Cebolla Confitada 18,00
Grilled Goat Cheese with Dates, Plums and Onion Marmalade

Ensalada de Vieiras con Aliño de Wasabi, Vinagreta de Mango y Lima 19,50
Scallop Salad with Wasabi Dressing, Mango and Lime Vinaigrette

Crema de Bogavante 16,50
Lobster Soup

platos Vegetarianos
Vegetarian plattes

Quiche Roquefort con Mermelada de Cebolla 16,00
Roquefort Quiche with Onion Marmalade

Pastelitos Turcos con Puerros, Queso de Cabra y Piñones 15,00
Turkish Pastries with Leeks, Goat Cheese and Pine Nuts

'Filo' con Setas y Espárragos Trigueros 16,00
Mushrooms and Asparagus in Filo Pastry

Plato Variado Vegetariano 18,00
Vegetarian Platter

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED

Entradas
Starters

Pan / Bread	1,50
Aceitunas / Olives	3,00
Almendras Fritas Toasted Almonds	4,00
Queso Manchego Manchego Cheese	16,00
Jamón Ibérico Iberian Ham	19,50
Croquetas Caseras de Jamón (6) Ham Croquettes (6)	15,00
Paté Casero con Oporto y Brandy Home made Pâte with Port and Brandy	15,00
Pulpo a la Gallega Octopus Galicia Style	19,50
Sepia con Habitas y Jamón Cuttlefish with Ham and Broad Beans	19,50
Sepia a la Plancha Grilled Cuttlefish	17,50
Calamar a la Plancha Grilled Squid	19,50
Calamares Andaluza Andalusian Style Squid	19,50

Fritura Mixta (sepia, boquerones, calamar y puntillas) 19,50
Fried Seafood (cuttlefish, kinds of anchovy, squid and baby squid)

Gambas al Ajillo 16,50
Garlic Prawns

Gamba Roja a la Plancha (100 grms) 20,00
Grilled Red Prawns (100 grams)

Carpaccio de Solomillo de Ternera al Parmesano con Brotes y Semillas de Mostaza 19,50
Carpaccio of Fillet Beef with Parmesan and Mustard Seeds

Hojaldre de Setas y Jamón con Salsa de Ajos Tiernos 17,50
Mille Feuille of Ham and Mushrooms with Young Garlic Sauce

Tostada de Brioche con Foie Gras, Chutney de Manzana y Nuez, Mermelada de Higos y Tostón de Jamón 22,00
Toasted Brioche with Foie Gras, Apple and Walnut Chutney, Figs Marmalade and Ham Crouton

Carnes y Aves
Main Courses

Entrecot a la Plancha 23,50
Grilled Sirloin Steak

Solomillo a la Plancha 26,50
Grilled Fillet Steak

Solomillo al Foie con Reducción Pedro Ximénez 30,50
Fillet Steak with Foie Gras and Pedro Ximenez

Cordero al Horno con Cous-Cous, Pasas y Piñones 24,00
Roast Lamb with Cous-Cous, Raisins and Pine Nuts

Paletilla Asada con su Salsa y Verduritas 24,00
Roast Shoulder of Lamb with Roast Vegetables

Salsas / Sauces

Mayonesa / *Ketchup* / *Mostaza* 2,00
Mayonnaise / Ketchup / Mustard

Roquefort / *Pimienta* / *Setas* 3,50
Roquefort / Pepper / Mushrooms

Aliloi / Alioli

Pescados y Mariscos
Fish Courses

Delicia de Salmón 19,50
con Crema de Limón, Caviar y Trigueros
Escalope of Salmon with Lemon Sauce,
Caviar and Asparagus

Milhojas de Mero 19,50
con Crema de Gambas y Espinacas
Mille-feuille of Grouper with Spinach
and Prawns Sauce

Filetes de Lenguado y Langostinos 19,50
con Salsa de Verduritas
y Crujiente de Parmesano
Fillets of Sole and Langoustines
with Baby Vegetables Sauce
and Parmesans Crisps

Lomo de Bacalao Gratinado 22,50
con Alioli y Verduras Asadas
Gratin of Salt Cod with Alioli
and Mediterranean Vegetables

Bogavante y Rape en Bouillabaisse 34,00
con Risotto de Marisco
Lobster and Monkfish Bouillabaisse
with Seafood Risotto

Rodaballo con Boletus 25,00
y Gambas al Ajillo
Turbot with Ceps and Garlic Prawns

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED

Arroces

Rice Dishes - Paella

(Mínimo dos personas / Minimun two people)

Caldero Marinero (De encargo) 40,00
Con pescado fresco de la bahía
Primer plato: Pescado con Patatas
Segundo plato: Arroz con Caldo de Pescado

Caldero Marinero (Only by pre-order)
With fresh fish of the bay
First dish: Selection of Fresh Fish with Potatoes. Second dish: Rice prepared in the Fish Stock

Arroz Abanda 16,50
Abanda Rice

Arroz Senyoret 17,50
Paella 'Senyoret' (with peeled prawns, monkfish, grouper and squid)

Arroz Marinera 18,50
Paella 'Marinera' (with clams, grouper, prawns and squid)

Arroz con Rape, Gambas, 20,50
Almejas y Cebolla
Paella with Monkfish, Prawns, Clams and Onion

Arroz Negro con Sepia y Ajos Tiernos 17,50
'Black' Paella (elaborated from the natural ink of baby squid with cuttlefish and spring garlic)

Arroz con Sepia y Verduras 17,50
Paella with Cuttlefish and Vegetables

Arroz de Bogavante, Rape, Gambas y Cebolla 28,00
Paella with Lobster, Monkfish, Prawns and Onion

Arroz con Magro y Verduras 17,50
Meat Paella (prepared with pork and vegetables)

Arroz con Verdura 16,50
Vegetarian Paella (prepared with vegetables)

Arroz (caldoso) con Bogavante, Rape y Gambas 28,00
Stock Rice with Lobster, Monkfish, Prawns and Onion

Arroz (caldoso) con Rape, Gambas, Almejas y Cebolla 20,50
Stock Rice with Monkfish, Prawns, Clams and Onion

Arroz (caldoso) con Sepia y Verduras 17,50
Stock Rice with Cuttlefish and Vegetables

Gazpacho de Mero, Gambas, Almejas y Mejillones 17,50
Gazpacho of Grouper, Prawns, Clams and Mussels

Fideuá Marinera 17,50
Marine Fideuà (cooked in the same way as the Paella, but substituting the rice with pasta)

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED

Postres caseros

Homemade Desserts

Panna Cota con Frutos Rojos Panna Cota with Red Fruits	7,50
Tarta de Manzana y Almendras con Helado de Vainilla Apple and Almond Cake with Vanila Ice Cream	8,50
Milhoja de Mousse de Chocolate Blanco con Naranja White Chocolate Mousse Mille-Feuille with Orange	8,50
Tarta de Queso (sin gluten) Cheese Cake (gluten free)	8,50
Brownie con Chocolate Caliente, Nueces, Nata y Helado de Vainilla Brownie with Hot Chocolat, Nuts, Creme and Vanilla Ice Cream	8,50
Pavlova con Frutas Frescas (sin gluten) Pavlova with Fresh Fruit (gluten free)	8,50
Sorbete de Limón Lemon Sorbet	7,50
Sorbete de Caipiriña Caipirinha Sorbet	8,50
Sorbete de Limón al Cava o Vodka Lemon Sorbet with Cava or Vodka	8,50
Helado Variado Ice Cream assortment	8,50

IVA INCLUÍDO / VAT INCLUDED

Vinos Tintos
Red Wines

D.O. Ribera del Duero

Vino de la Casa Wine of the House	Copa: 3,75	19,50
Finca Resalso (Tempranillo)		22,00
Protos Roble (Tempranillo)		22,00
Arzuaga Crianza (Tempranillo)		32,00

D.O. Rioja

Ramón Bilbao (Tempranillo)	21,50
Luis Cañas (Tempranillo – Garnacha)	22,00
Muga (Garnacha, Graciano, Mazuelo, Tempranillo)	31,50

D.O. Alicante

Tarima (Monastrell). Vino recomendado	19,50
Tarima Hill (Monastrell)	24,00
Pepe Mendoza. Casa Agrícola	24,00

Vinos Blancos
White Wines

D.O. Alicante

Marina Alta (Moscatel de Alejandría)	19,50
Enrique Mendoza (Chardonnay)	21,50
Tarima (Moscatel, Merseguera, Macabeo)	21,50

D.O. Rueda

Vino de la casa / Wine of the house	19,50
José Pariente (Verdejo)	24,00

D.O. Rias Baixas

Mar de Frades (Albariño)	29,50

D.O. Valdeorras

Mil Ríos (Godello)	29,50

Vinos Rosados
Rose Wines

D.O. Alicante

Tarima (Monastrell)	19,50
Vino recomendado	

D.O. Navarra

Gran Feudo (Garnacha)	19,50
Vino de la casa / Wine of the house	

Vinos Espumosos
Cavas & Champagnes

Cava de la Casa	20,00
Juve y Camps	50,00
Möet Chandon	90,00

la Cova

RESTAURANTE

EL CAMPELLO

El Campello (Alicante)

965 634 371 - 677 113 600