

Cocinamos nuestros platos...

MUCHAVISTA
BARRA ALICANTINA

...Con una pizca de sal de las salinas, unas gotas de aceite de Alcoy, un buen pescado de las lonjas de nuestra costa y un arroz bomba cultivado en el Parque el Marjal de Pegó, todo ello aliñado con el sol de nuestra tierra y puesto en mesa para enamorar. La cocina es el arte de alimentar y emocionar...

Especialidades, platos icónicos.

Ensaladilla Clásica (patata, zanahoria, atún, huevo y mayonesa) 7

Muchavista's Salad

La Marinera, regaña con ensaladilla y coronada con anchoa Ud. 3,50

Salad with anchovies

Croquetón casero de Jamón, de Carrillera o Gambas al ajillo Ud. 3,50

Croquettes of Ham, Carrillera, Garlic Prawns

Alcachofas a la brasa con lluvia de tacos de jamón Ud. 4,50

Grilled artichokes with the best oil and ham

Nems de pollo o de salmón con soja, sweet chili y guacamole 13

Chicken or salmon Nems garnished with soy and sweet chili

Patatas Bravas con la salsa única y picosa de Muchavista 7

Potatoes with spicy sauce

Tortitas andaluzas de camarones con salsa sweet chili Ud. 3,50

Andalusian shrimp pancakes with sweet chili sauce

Berenjenas cortadas en bastones con guacamole y miel de caña 11

Aubergines cut into sticks with guacamole and cane honey

Mariscos seleccionados de las mejores lonjas...

Ostras Guillardieu nº2 4,50

Oysters

Gamba Roja a la brasa (tamaño intermedio) Ud. 3,50

Grilled red shrimp

Tellinas a la sartén con Aceite de Oliva y salsa verde 12

Small clams

Zamburiñas a la brasa la Ud. 3,50

Grilled Scallops

Gambones al ajillo con el toque picante y pan de pueblo 13

Shrimp scampi

Saludables, sanos y frescos

Burrata con tomates, rúcula y pesto 16

Burrata salad with pesto, lettuce and tomatoes

César de pollo crujiente, lechugas y lascas de parmesano 14

Crispy Chicken Caesar salad with lettuce and Parmesano

Huerta, mix de lechugas, tomate, zanahoria, aceitunas, maíz y atún 11

Salad, lettuce, tomato, carrot, olives, corn and tuna

Bonito del Norte con AOVE, tomate y cebolla morada 16

Tuna, tomato and red onion

Verduras a la brasa (tomate, cebolla, pimiento, berenjena) 11

Grilled vegetables

Manda Huevos

Huevos con Jamón, patatas panaderas pochadas y pimientos padrón 14

Eggs with Ham on baked potatoes and poached onion

Los arroces alicantinos...nuestra pasión.

Alicante rice... our passion

Son nuestra especialidad y los hacemos uno a uno, con el cariño que este plato merece, respetando las tradiciones alicantinas: un buen caldo, un arroz de la terreta y con salmorreta que le da ese color característico. Saborea un excepcional arroz de "Els Segadors". Punto del arroz al dente. Los hacemos secos, melosos o caldosos.

A BANDA... con gambas y sepia todo pelado 14

MARISCOS... lleva cigalas, gambas, sepia y zamburiñas 17

GAMBA ROJA Y SEPIA... gamba roja de Santa Pola y sepia (tamaño intermedio) 19

NEGRO... el nuestro lleva zamburiñas, almejas, sepia y ajetes 17

RAPE Y ALCACHOFAS... rape con sepia, calabaza y coliflor 21

BOGAVANTE... nacional pídale seco, meloso o caldoso 26

PULPO Y VERDURAS... a nosotros este nos gusta caldoso 22

MAGRO Y VERDURAS... si te gustan los de carne exquisito 17

SECRETO IBERICO... delicioso y diferente 18

FIDEUA ALICANTINA... nos encanta 14

CALDERO... de Campello. Por encargo 27

(los arroces son mínimo para 2 personas y a mesa completa)

Pescados

Pulpo a la brasa sobre pure de patata con pimentón de la Vera 20

Grilled octopus on mashed potatoes with La Vera paprika

Lomo de Bacalao braseado con alioli y patata pochada 21

Braised cod loin with alioli

Lubina a los ajos tiernos y verduras 21

Grilled sea bass with tender garlic and vegetables

Salmon a la brasa con pisto de verduras y salsa de mostaza dulce 21

Grilled salmon with sautéed vegetables and sweet mustard sauce

Calamar nacional a la brasa 19

Squid Grilled

Tataky de lomo de atún con sésamo, wasabi y salsa soja 24

Tuna loin tataki with sesame and soy sauce

Calamares nacionales a la andaluza 17

Squid fried

Chopitos o puntillitas a la andaluza 15

Baby squid

Carnes

Entrecot Lomo alto de vaca con ajetes, patatas de rio y pimientos 22

Sirloin steak with garlic sprouts, potatoes and peppers

Burguer artesana vaca gallega, lechuga, tomate, bacon, huevo, queso 12

Galician cow artisan burger, lettuce, tomato, bacon, egg, cheese

Cachopo de ternera con jamón, pimiento, queso y patatas rio 16

Veal cachopo with ham, pepper, cheese and potatoes

Rock Chicken, solomillos de pollo, tipo Fingers con patatas fritas 11

Rock Chicken, chicken tenderloins, Fingers type with French fries

Postres

Muerte súbita de Chocolate con helado de vainilla 7 (cake chocolate with ice cream)

Tarta de queso cremosa con helado de chocolate 6 (cheesecake with ice cream)

Coulant de Chocolate con helado de vainilla 7 (chocolate coulant)

Torrija brioche con dulce de leche y helado de turrón 7 (brioche French toast)

Tarta de manzana templada 7 (hot apple pie)

Mar de frutas (fruta de temporada) 6 (seasonal fruit)

Copa de Helado. Sabores chocolate, vainilla, turrón, violeta. 6 (ice cream)

Granizado de limón, fresa o combinado 5 (lemon or Strawberry granita)

Pan de masa madre, alioli artesanal y tomate 3 // Cesta de pan artesano 2

Salsas extras 0,85 (Mayonesa, Ketchup, Barbacoa o Mostaza y Miel) // Alioli artesanal 1

Envases para llevar (ley 7/22) 0,70 Bolsa 0,15