

...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... Muchavista!

Platos icónicos

La Marinera, regaña con ensaladilla con anchoa del cantábrico 3,50 und
La Muchavista, regaña con guacamole y salmón ahumado 3,50 und
Ensaladilla Clásica casera 7 

Croquetones caseros, elaborados y boleados a diario 3,50 und
de Jamón, de Carrillera o de Gambas al ajillo

Alcachofa a la brasa con lluvia de jamón y salsa romesco 4,50 und 
Tortita de camarones ¡Sabrosa y artesanal! 3,50 und
Bravas, patatas de río con la salsa picosa de Muchavista 7
Berenjenas en bastones con miel de caña y guacamole 11 

Nems. Deliciosos en oblea de arroz... te sorprenderá 13
de Pollo o de Salmón con soja, sweet chili y crudite verdura

Tabla de Jamón Iberico con pan y tomate 18

Al natural

Ostra Guillardeau nº2, probablemente la mejor del mundo 4,50 und 

Be Healthy

Wok con nuddles salteados con verdura, salmón y gambas 15

Al fuego

Cigalitas salteadas con sobrasada y flambeadas con brandy 14 
Tellinas a la sartén con AOVE y salsa verde 12 
Gambas al ajillo, utilizamos gambones, con el toque picante y pan de hogaza para mojar 13 

A las brasas

Mariscada (1 Bogavante, 4 Gambas Rojas, 4 Zamburiñas, 4 Cigalitas) 50 
Gamba Roja (tamaño intermedio) 3,50 und 
Gamba Roja (tamaño extra grande, por encargo) 18 und 
Zamburiñas a la brasa, simples y exquisitas 3,50 und 

Pan de masa madre, alioli artesanal y tomate 3 // Cesta de pan artesano 2
Salsas 0,85 (Mayonesa, Kétchup, Barbacoa o Mostaza y Miel) // Alioli artesanal 1
Envases para llevar (ley 7/22) 0,70 Bolsa 0,15

De la huerta

Verduras a la brasa (tomate, cebolla, pimiento, berenjena) 11  
Burrata italiana con tomate, rúcula y pesto 16
Cesar, pollo, lechugas, lascas de parmesano y salsa cesar 14
Tomate de temporada con ventresca de atún y cebolla morada 16 
Espárragos blancos "COJONUDOS" sobre una base de crema de boletus y cubiertos con velo Ibérico 14 

Manda Huevos

Huevos con Jamón, patatas panaderas pochadas y pimientos padrón 14

Arroz alicantino...elaborado siguiendo la tradición

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 (tamaño intermedio) y sepia 19
NEGRO... el nuestro lleva zamburiñas, almejas, sepia y ajetes 17
RAPE Y ALCACHOFAS... rape, alcachofa, sepia, calabaza y coliflor 21
BOGAVANTE... nacional pídalos 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, gambas, sepia, verdura 14 

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

Todos nuestros arroces son elaborados con grano de Els Segadors de Pego (Alicante) y se pueden pedir secos, melosos o caldosos. . Precio por persona en todos los arroces y Fideua.

Pescados

Pulpo a la brasa sobre pure de patata con pimentón de la Vera 20 
Lomo de Bacalao braseado con alioli y patata pochada 20 
Salmón a la Parrilla con salsa de miel y mostaza sobre cama de pisto 20 
Lubina en ascuas (ración individual) con ajos, guindilla con verduras 20 
Calamar nacional entero a la brasa 18 
Chipirones en su tinta con arroz blanco 18
Merlucitos rebozados con salsa tartara 17
Calamar a la andaluza 17

Carnes

Entrecot Lomo de vaca con ajetes, patatas de rio y pimiento piquillo 22 
Codillo asado con patatas caseras 16
Carrillera Giuliano de ternera al vino 20 
Burguer Smash con salsa Burguer, queso y bacon 12
Burguer Vegana Beyond Meat Veggie 14 
Consulte los platos infantiles para los más "peques"

producto apto celiacos 

producto vegano 

Disponemos de carta de alergen