

...Con una pizca de sal de las Salinas, unas gotas de aceite de Alcoy, un buen pescado de las Lonjas de nuestra costa y el arroz Molino Roca, cultivado en Segorbe. Todo ello aliñado con el sol de nuestra tierra y regado con vinos D.O. Alicante y puesto en mesa para enamorar.

MUCHAVISTA
BARRA ALICANTINA

Para comenzar y compartir

Ensaladilla "Muchavista". Tradicional y casera con atún 7

La Marinera Regaña con ensaladilla y coronada con anchoa 3,50ud

Bravas Patatas de río con la salsa Muchavista picosa 7

Jamón Ibérico acompañado de pan focaccia tostado y tomate rallado 18

Carpaccio de Wagyu (100% certificado de autenticidad)

Con lascas de parmesano y tomate cherry, rúcula y cebolla morada, 16

Calamar de potera nacional a la andaluza 17

Chopitos/Puntillas a la andaluza 17

Tortita de Camarones artesanas a la gaditana 3ud

Cazón en adobo, bienmesabe andaluz 14

Gamba de cristal 16

acompañada con Guacamole, pico de gallo y totopos artesanos

Berenjenas en forma de bastones con miel de caña y guacamole 12

Platos icónicos MUCHAVISTA

madridfusión
alimentosdeespaña

Croquetones cremosos y caseros, elaborados a diario 3,50ud

(de Jamón, de Carrillera o de Gambas al ajillo)

Nems de Pollo o Salmón con crudite de verdura salsa sweet chili y soja 13

Alcachofa a la brasa con lluvia de jamón 4,50ud

Mariscos de Lonja

Ostra Guillaudeau (tamaño nº2) 4,50 ud.

Quisquilla hervida (captura Marufina Santa Pola) 16

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

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

Gamba Roja a la brasa (tamaño grande) 11ud.

Gambones al ajillo con toque picante y pan de hogaza para mojar 13

Cigalitas salteadas con sobrasada y flambeadas con brandy 14

SPECIALES
Gillarreau

MARUFINA
PRODUCTOS DEL MAR

Nuestros mariscos de Lonja son de la flota pesquera Marufina de Santa Pola

Manda Huevos

Cobardes y Gallinas

Huevos con Jamón

Con base de patatas panaderas pochadas y pimientos padrón 14

Huevos suministrados por "Cobardes y Gallinas"

Las gallinas camperas que viven en libertad al aire libre y se alimentan de piensos naturales

Be Healthy

Salmorejo muy cremoso con regañas y huevo cocido 8

Wok de noodles salteados con verdura, salmón, gambas y soja 15

Wok de noodles con verduras, especial vegano y vegetariano 11

Parrillada de verduras de estación con su Romesco 12

Burrata italiana con tomate, rúcula y pesto 16

Cesar, ensalada de pollo, lechugas, parmesano y salsa cesar artesana elaborada en nuestro obrador 14

COMUNITAT
VALENCIANA

L'EXQUISIT
mediterrani

Selección arroces alicantinos...elaborados siguiendo la tradición

El arroz que utilizamos es "Molino Roca" variedad Dinamita. Considerado el mejor arroz del mundo. Siguiendo la tradición de arroz alicantino. Lo dejamos al dente

- A BANDA...** con gambas y sepia todo pelado **14**
- MARISCOS...** con gambones, cigalas, zamburiñas **17**
- NEGRO...** el nuestro lleva zamburiñas, almejas, sepia y ajetes **17**
- RAPE Y ALCACHOFAS...** rape, alcachofa, sepia, calabaza y coliflor **21**
- BOGAVANTE...** nacional pídalo 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 Y FOIE ...**delicioso y diferente **21**
- FIDEUA ALICANTINA...** nos encanta, gambas, sepia, verdura **14**



(los arroces y fideua son mínimo para 2 personas y a mesa completa, precios por persona)

Pescados a la brasa

Nuestros pescados se elaboran a la brasa con leña de encina en parrilla

- Bacalao braseado** gratinado con alioli, pure de batata y crema de guisantes **19**
- Salmón a la parrilla** con salsa de miel y mostaza sobre cama de pisto **19**
- Langosta al estilo FORMENTERA** a la brasa con huevos fritos **50**
- Atún rojo** en Tataki con mahonesa de soja y verduras **21**
- Lubina** (ración individual) con ajos, guindilla y verduras **19**
- Pulpo a la brasa** sobre pure de patata con pimentón de la Vera **20**
- Calamar nacional** entero a la brasa **18**



Carnes

- Chuleta de vaca** madurada 45 días aprox 800gr **42**
- Lomo de vaca** (entrecot) patatas de rio y pimiento piquillo **22**
- Codillo asado** con patatas caseras **16**
- Carrillera Giuliano** al Pedro Ximénez y pure de patata trufado **18**
- Burguer Smash** con salsa Burguer, queso y bacon **12**

Guarniciones Extras-Individuales

- Patatas fritas caseras **4**
- Tomate trinchado con cebolla **4**
- Pimientos de Padrón **4**
- Pimientos de Piquillo **4**
- Ensalada lechuga, tomate y cebolla **4**
- Pisto de tomate y verduritas **4**

Consulte los platos infantiles para los más "peques"
Disponemos de carta de alergenos

Pan de masa madre, alioli artesanal y tomate 3
Cesta de pan artesano 2
Salsas Hellmann's 0,85 (Mayonesa, Kétchup, Barbacoa o Mostaza y Miel)
Alioli artesanal 1,5
Envases para llevar (ley 7/22) 0,70.
Bolsa 0,15