

### *Nuestra cocina*

...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, de la albufera y secado en Segorbe. Todo ello aliñado con el sol de nuestra tierra y regado con vinos D.O. Alicante y puesto en mesa para enamorar. Grupo Muchavista



### *Entrantes para compartir*

- Ensaladilla "Muchavista"** Tradicional y casera, elaborada a diario con atún 7
- Ensaladilla** tradicional con extra de gambones 9
- La Marinera** regaña con ensaladilla coronada con anchoa **3,50 Ud.**
- Blinis** hechas en casa (2 tortitas) con crema de queso y salmón ahumado 6
- Brioche tostado con anchoa de Santona** y mantequilla artesana sobre base de tomate **5 Ud.**
- Bravas** patatas de río con la salsa Muchavista picosa 7
- Jamón Ibérico** acompañado de pan focaccia tostado y tomate rallado 18
- Carpaccio de Buey** Con lascas de parmesano y tomate cherry, rúcula y cebolla morada **16**
- Berenjenas** en bastones con miel de caña y guacamole **12**
- Croquetones cremosos y caseros**(de jamón, de carrillera o de gambas al ajillo) **3,50 Ud.**

### *Saludable, sano*

- Burrata de Plugia** rota con tomate rúcula y pesto 16
- Ensalada Muchavista** tomate, aguacate en tacos y salmón ahumado 15
- Ensalada Cesar**, la hacemos delante de ti, como en Acapulco 14
- Wok de noodles** salteados con verdura, salmón, gambas y soja 15
- Wok de noodles con verduras**, especial vegano y vegetariano 12
- Nems** de Pollo, de Salmón o de Gambones 13
- Puerros a la brasa** con queso curado y salsa romesco 12
- Aguacate a la brasa con tartar de atún rojo** 15
- Alcachofa de Benicarló** con lluvia de jamón a la brasa y AOVE **4,50 Ud.**

### *Mariscos y frituras*

- Ostra Guillaudeau** (tamaño nº2) la mejor del mundo **4,50 Ud.**
- Quisquilla hervida** captura Marufina Santa Pola **16**
- Gamba de cristal** guacamole, pico de gallo y totopos artesanos **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 13
- Cigalitas** salteadas con sobrasada y flambeadas con brandy 14
- Calamar de potera nacional** a la andaluza 17
- Langosta** como en Formentera con huevos y patatas (para 2/3 personas) **50**

### *Manda Huevos*

- Huevos con jamón** con patatas panaderas pochadas y pimientos padrón 14
- Huevos suministrados por "Cobardes y Gallinas" Las gallinas camperas viven en libertad al aire libre, se alimentan de piensos naturales

### *Pan y salsas*

- Pan de masa madre media hogaza con alioli y tomate 3
- Cesta de Pan artesano media hogaza 2
- Salsas Hellmann's (Kétchup, Mayonesa, Mostaza) 0,85
- Alioli artesanal 1,50
- Envases para llevar (ley 7/22) 0,70. Bolsa 0,15

### **Especialidad en arroces alicantinos**

*Nuestro arroz es Molino Roca... cultivado en la Albufera y secado en Segorbe para conseguir el grado óptimo que permita absorber los fondos caseros con los que elaboramos el arroz y que realizamos artesanalmente*

- 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**
- LANGOSTA MEDITERRANEA...** exquisito arroz **28**
- BOGAVANTE...** nacional pídalos secos, melosos o caldosos **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**
- ROSSEJAT** de fideos negros con sepia **14**

### **Pescados a la brasa**

*Nuestros pescados se elaboran a la brasa con leña de encina*

- Bacalao braseado** gratinado con alioli, pure de batata **19**
- Salmón a la parrilla** con salsa de miel y mostaza sobre cama de pisto **19**
- 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**
- Langosta en Rolls** con mayonesa cítrica **15**

### **Carnes al Jospé (parrilla a la brasa)**

- Chuleta de vaca** madurada 45 días aprox 800gr **42**
- Lomo de vaca** (entrecot) patatas de río y pimiento piquillo **22**
- Codillo asado** con patatas fritas caseras **16**
- Solomillo argentino** sobre focaccia y salsa de pimienta **24**
- Burger smash** con salsa Búrguer, queso y bacón **12**

### **Guarniciones extras**

- Patatas** fritas caseras **4**
- Pimientos** de Padrón **5**
- Pimientos** de Piquillo **5**
- Parrillada de Verduras** **5**
- Ensalada** lechuga, tomate y cebolla **4**
- Pisto** de tomate y verduritas **5**

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

En este establecimiento todos los productos de la pesca que vayan a consumirse crudos o poco hechos han sido congelados a una temperatura igual o inferior a -20° durante al menos 24h, para destruir la posible parasitación de este por el anisakis. O bien proceden de acuicultura que garantizan que están libres de anisakis. En cumplimiento de las obligaciones informativas del R.D. 1021/2022

Reservas 627627400

[www.restaurantemuchavista.com](http://www.restaurantemuchavista.com)

Reservas de grupos o celebraciones envía @  
[muchavista@lebecherestauracion.com](mailto:muchavista@lebecherestauracion.com)

## ***Platos para la noche***

*Estos platos se elaboran por la noche a partir de las 18,00*

### **Totopos, nachos artesanos 12**

Con guacamole, pico de gallo y queso crema

### **Tacos mejicanos**

De Gambón al ajillo y salsa Chiplote **5**

De Pollo queso Cheddar y salsa barbacoa **5**

### **Plaza Mayor 8**

Nuestro bocadillo recordando Madrid. Bocata de calamares con salsa de mahonesa cítrica

## ***Pizzas Allora***

*Son únicas y artesanas , con la base de tomate de elaboración propia y crema de queso y autentica mozzarella italiana*

### **Tonnata 14**

Salsa de Tomate casera, Mozzarella, Atún y Cebolla morada

### **Nórdica 15**

Crema de queso, Mozzarella Salmón Ahumado y Anchoas

### **Burratina y Mortadela de Bologna 16**

Crema de queso, burrata y Mozzarella, pesto de pistacho, mortadela

### **Guanciaie y pepperoni 16**

Salsa de Tomate casera, mozzarella, guanciaie en tiras finas y pepperoni

### **Pueblo 15**

Salsa de Tomate casera, Mozzarella, Jamón Serrano y Huevos fritos

### **Allora 15**

Salsa de Tomate casera, Jamón York, Bacon, cebolla y miel de caña