

### **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

### **Pan Muchavista Artesano ... recién hecho**

**Tabla de PAN** de nuestro obrador con aceite de oliva virgen extra y escamas de sal **4**

### **Para empezar y compartir**

**PATATAS BRAVAS** con la salsa única de Muchavista picosa **7**

**ALCACHOFA** Flor de alcachofa D.O. Benicarló confitada crujiente con guacamole **5**

**BERENJENAS** fritas a la andaluza en bastones con miel de caña **12**

**JAMÓN** de 50% Cebo Ibérico 50% Raza Ibérica acompañamos pan tostado y tomate **20**

**TORREZNO** Soriano, se sirve con un huevo frito y ajetes sobre pico de gallo **12**

**ENSALADILLA** "Muchavista" tradicional con ventresca **7**

**MARINERA** Regaña con ensaladilla coronada con una anchoa **4 Ud.**

**ENSALADILLA** de pulpo con mayonesa de pimentón de la vera y pani-puri **10**

**SASHIMI DE SALMON** con base de chalota con huevas y aceite verde **12**

**ANCHOAS** de Santoña en AOVE (8 unidades) con pan y tomate **14**

**ROLL DE LOBSTER (LANGOSTA)** salteada con mayonesa cítrica **16**

### **Los TOP de MUCHAVISTA... no puedes irte sin probarlos**

**NEMS** (son ocho unidades aproximadamente) de Pollo, de Salmón o de Gambones **14**

El Nems es una oblea de arroz que envuelve un crudite de verduras. ¡Exquisito!

**CROQUETONES** caseros de jamón, de carrillera o de gambas al ajillo **4 Ud.**

### **Un día es un día**

**GAMBA ROJA** plancha (tamaño intermedio) **4 Ud**

**OSTRA GUILLARDEAU nº2** probablemente la mejor del mundo **5,50 Ud**

**GAMBAS al ajillo** en cazuela con un toque picante **14**

**GAMBAS al ajillo** con huevos fritos y patatas chips caseras montado en mesa **18**

**TORTITAS DE CAMARON** artesana con sweet chili **4 Ud**

**TELLINAS** Salteadas con AOVE y salsa verde **14**

**CHOPITOS** a la andaluza **16**

**GAMBA BLANCA** frita con mortero de guacamole y pico de gallo **17**

**CALAMAR** a la andaluza **19**

### **Seguimos sano... sanísimo**

**ENSALADA BURRATA** de Puglia con tomate temporada, rúcula y pesto **16**

**ENSALADA MUCHAVISTA** de tomate, guacamole y salmón ahumado **17**

**LA CESAR** ensalada deliciosa, como la del Chef Caesar's Cardini **16**

**WOK de NOODLES** salteados verdura y soja de salmón, de gambas o de pollo **15**

También lo hacemos **vegetariano** los noodles solo con verduras, **14**

## Grano a grano... **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  
"Nada mejor para compartir, festejar y celebrar"

- A BANDA** con gambas y sepia todo pelado **16**  
**MARISCOS** con gambones, cigalas, zamburiñas **18**  
**NEGRO** el nuestro lleva zamburiñas, almejas, sepia y ajetes **18**  
**RAPE Y ALCACHOFAS** rape, alcachofa, sepia, calabaza y coliflor **24**  
**GAMBA ROJA** gamba roja y sepia **25**  
**BOGAVANTE** nacional pídalo seco o caldoso **29**  
**PULPO Y VERDURAS** excelente en caldero **25**  
**LANGOSTA ...** **30**  
**MAGRO Y VERDURAS** si te gustan los de carne exquisito **18**  
**SECRETO IBERICO Y FOIE** delicioso y diferente **25**  
**HUEVOS Y TORREZNOS** novedad... exquisito **20**  
**FIDEUA ALICANTINA** estilo GANDIA, Gambas, cigalas y verdura **18**  
Se hacen secos o caldosos y mínimo para dos personas. Los precios son por persona  
Todos los arroces se elaboran también para llevar. Llámanos y encarga tu favorito

### Del mar... nos gusta

- BACALAO** braseado gratinado con alioli, pure de batata **20**  
**SALMON** a la parrilla con salsa de miel y mostaza sobre cama de pisto **20**  
**LUBINA** (ración individual) con ajos, guindilla y verduras **20**  
**PULPO** a la brasa sobre pure de patata con pimentón de la Vera **22**  
**CALAMAR** nacional entero a la brasa **19**

### Cachito de carne... cachito mío

- ENTRECOT DE VACA** patatas fritas caseras y pimiento piquillo **24**  
**CHULETA DE VACA** madurada a 45 días  
Acompañada con patatas fritas caseras y pimientos de padrón (para dos personas) **46**  
**SOLOMILLO** con salsa de pimienta **26**  
**BURGUER** smash con salsa barbacoa, queso cheddar y bacón **15**  
**SUPER CACHOPO** de ternera con jamón, pimiento y queso cheddar **22**  
*Los hacemos caseros en nuestro obrador y acompañamos con patatas y bol de ensalada*  
**LAGRIMAS DE POLLO** crujientes con salsa BBQ y patatas fritas **15**

### Manda huevos

- HUEVOS** fritos con jamón, patatas y pimientos padrón con base de cebolla caramelizada **15**  
**HUEVOS** fritos con chistorra y las patatas fritas con pimientos de piquillo **15**  
Huevos suministrados por "Cobardes y Gallinas" son gallinas camperas que viven en libertad

#### GUARNICIONES EXTRAS

- Patatas fritas caseras **5**  
Pimientos de Padrón **5**  
Pimientos de Piquillo **5**  
Parrillada de Verduras **7**  
Ensalada lechuga y cebolla **5**

#### PAN Y SALSAS

- Tomate y alioli **1,50**  
Salsas Hellmann's (Kétchup, Mayonesa, Mostaza) **0,85**  
Alioli artesanal **1,50**  
Envases para llevar (ley 7/22) **0,50** Bolsa **0,15**



# MUCHAVISTA

## **El momento dulce, guarda un hueco para el postre**

**TARTA DE CHOCOLATE** Muerte súbita por chocolate **6**

**TARTA DE QUESO** cremosa y artesana con crumble de galleta y dulce de leche **7**

**LEMON PIE** tarta de crema de limón y merengue **7**

**XUXO DE CREMA** al Jospier con helado mantecado **7**

**TARTA DE MANZANA** artesana y templada **7**

**TORRIJA** de pan de brioche caramelizado dulce de leche y helado de mantecado **7**

**TIRAMISU** clásico mascarpone, lo hacemos en la mesa Para compartir (1 o 2 personas) **10**

**MAR DE FRUTAS** Fruta de temporada cortada en trozos con sorbete **6**

**HELADO** en copa, consulte sabores **5**



### **...para la noche**

*Estos platos se elaboran por la noche a partir de las **18:00** P.M*

#### **Totopos, NACHOS artesanos 12**

Con guacamole, pico de gallo y queso crema

#### **TACOS mejicanos (2 unidades) 12**

De Gambón al ajillo y salsa Chiplote

De Pollo queso Cheddar y salsa barbacoa

De Costilla deshilachada con guacamole y pico de gallo

#### **PLAZA MAYOR 8**

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

#### **CHAPATON CHICK "PEPE" 15**

Pollo maridado crujiente, salsa yogurt y queso con patatas fritas

#### **CHAPATON NORUEGO 15**

Salmon ahumado, ensalada col, mayonesa con patatas fritas

### **Pizzas Allora**

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

#### **Prosciutto 14**

Salsa de Tomate casera, Mozzarella y Jamón

#### **Tonnata 14**

Salsa de Tomate casera, Mozzarella, Atún y Cebolla morada

#### **Nórdica 16**

Crema de queso, Mozzarella Salmón Ahumado y Anchoas

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

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

#### **Guanciale y pepperoni 16**

Salsa de Tomate casera, mozzarella, guanciale 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



# **MUCHAVISTA**