

## Para empezar To start with

Alérgenos\*

<b>Jamón de Jabugo Montesierra con pan de pasas y tomate rallado</b> 6	<b>29,50 €</b>
Montesierra Jabugo ham with raisin bread and grated tomato	
<b>Tabla de quesos de la tierra</b> 5, 6, 8	<b>21,00 €</b>
Selection of local cheeses	
<b>Gambones encamisados en panko con mayonesa de soja</b> (10 unid / ración) 4, 6, 8, 12, 14	<b>14,00 €</b>
King prawns coated in panko with soy mayonnaise (10 pieces / portion)	
<b>Queso frito con dulce de membrillo</b> (6 unid / ración) 6, 8, 14	<b>12,00 €</b>
Fried cheese with quince paste (6 pieces / portion)	
<b>Ensalada de solomillitos de pollo, rulo de cabra y arándanos</b> 3, 6, 7, 8, 9, 12, 14	<b>12,00 €</b>
Chicken tenderloin salad with goat's cheese roulade and blueberries	
<b>Gambas de Dénia</b> (6 unid / ración) 4	<b>27,00 €</b>
Dénia prawns (6 pieces / portion)	
<b>Zamburiña a la plancha con ajo perejil</b> 13	<b>3,50 €</b>
Griddled queen scallop with garlic and parsley	
<b>Croquetón de gachas con mayonesa de piparra</b> 6, 8, 14	<b>2,50 €</b>
Large 'gachas' croquette with piparra mayonnaise	
<b>Migas doradas con crujiente ibérico</b> 6	<b>14,00 €</b>
Golden fried migas with crispy Iberian pork	
<b>Flor de alcachofa con picada de piquillo, tomate seco y balsámico</b>	<b>6,50 €</b>
Artichoke flower with piquillo pepper dressing, sun-dried tomato and balsamic	

## Nuestros arroces Our rice dishes

Bajo encargo, mínimo 2 pax / Pre-order required, min. 2 people

<b>Arroz del señoret</b> 4, 10, 13	<b>21,50 €</b>
"Señoret" rice	
<b>Arroz con bogavante</b> 4, 10, 13	<b>28,00 €</b>
Lobster rice	


 1  
ALTRAMUCES  
LUPINS

 2  
CACAHUETES  
PEANUTS

 3  
APIO  
CELERY

 4  
CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS

 5  
FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS

 6  
GLUTEN  
GLUTEN

 7  
SULFITOS  
SULFITES

 8  
LECHE  
MILK

 9  
MOSTAZA  
MUSTARD

 10  
PESCADO  
FISH

 11  
SÉSAMO  
SESAME

 12  
SOJA  
SOY

 13  
MOLUSCOS  
MOLLUSK

 14  
HUEVO  
EGG

# airén

RESTAURANT & GARDEN BAR

Reservas 926 588 200

## Del mar From the sea

Alérgenos\*

- Pulpo temporizado con base de apionabo 6, 13** 20,00 €  
Tempura octopus on a celeriac base
- Bacalao con gratén de jamón y crema de calabaza tostada 6, 10, 14** 24,00 €  
Cod with ham gratin and roasted pumpkin cream
- Merluza con gambitas y salsa americana 4, 6, 10, 13** 24,00 €  
Hake with baby prawns and American sauce

## Nuestras carnes Our meats

- Cachopo con corazón manchego y pétalos de patata 6, 8, 14** 30,00 €  
Cachopo stuffed with Manchego cheese and served with potato crisps
- Tacos de cordero asado con salsa de yogurt y menta 6, 7, 8** 14,50 €  
Roast lamb tacos with yoghurt and mint sauce
- Costillar de cerdo glaseado con salsa cajún acompañado de verduras wok 3, 8, 9, 11, 12** 16,00 €  
Glazed pork ribs with Cajun sauce served with wok vegetables

## Un buen final A perfect ending

- Blondie de chocolate blanco y almendra con helado 5, 6, 8, 14** 10,00 €  
White chocolate and almond blondie with ice cream
- Quesada pasiega a la miel con helado y crumble 5, 6, 8, 14** 7,50 €  
Pasiega cheesecake with honey, ice cream and crumble
- Yogurt casero con coulis de frutas del bosque 8** 4,50 €  
Homemade yoghurt with berry coulis
- Fruta de temporada preparada** 5,50 €  
Prepared seasonal fruit
- Bollo de pan** 1,00 €  
Bread roll



1 ALTRAMUCES  
LUPINS



2 CACAHUETES  
PEANUTS



3 APIO  
CELERY



4 CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



5 FRUTOS DE  
CÁSCARA  
NUTS



6 GLUTEN  
GLUTEN



7 SULFITOS  
SULFITES



8 LECHE  
MILK



9 MOSTAZA  
MUSTARD



10 PESCADO  
FISH



11 SÉSAMO  
SESAME



12 SOJA  
SOY



13 MOLLUSCOS  
MOLLUSK



14 HUEVO  
EGG