ALA SAZÓN

Mediodías en ALASAZÓN

Comidas de lunes a viernes, excepto festivos

Entrantes

2 al centro para compartir (si menos de 4 personas) o 4 al centro a compartir (a partir de 4 personas)

Gazpachito fresco de temporada con almendra marcona picada

Ensalada ALASAZÓN, con rúcula, melón, queso Alicantino y nueces

Tablita de embutidos del Vinalopó

Corte de ensaladilla rusa con mayonesa de aceituna y ventresca

Hummus de Olleta Alicantina

Figatell de sepia con picada de cacahuetes (supl. 2€ p.p)

Carpaccio de calabacín con pesto, parmesano y tomate seco

Esgarraet 2.0 pimientos asados, capellán, cortezas de bacalao y katsobushi

Buñuelo de bacalao con pisto y alioli

Torreznos ALASAZÓN

Verduritas en tempura con salsa romescu

Principales

1 a elegir por persona

Albóndigas al curry tailandés con arroz jazmín

Secreto acompañado de parmentier de patata con tomillo, romero y pimientos de padrón

Canelón XXL de carrillera y trufa

Palometa con eneldo, limón y patatas al horno

Tataki de atún con puré de papa morada (supl. 4€)

Arroz meloso de secreto y pimientos (mín.2 pax)

Arroz meloso de pulpo y gambon (mín. 2 pax) (supl 4€ p.p)

Postres

1 a elegir por persona o café

Piña macerada al ron con helado de coco y lima

Bizcocho de chocolate con helado de mantecao

18.50€
p/p IVA incluido

ALA SAZÓN

Middays at ALASAZÓN

Lunch from Monday
to Friday,
except Bank holidays

Starters

2 dishes to share (for fewer than 4 people)
or 4 dishes to share (for 4 or more people)

Fresh seasonal gazpacho with chopped Marcona almonds

ALASAZÓN salad with arugula, melon, nuts and cheese from Alicante

Vinalapó´s cured meats board

Cut of Russian salad with olive mayo and tuna belly

Alicante-style Olleta hummus

Cuttlefish figatell with crushed peanuts (€2 p.p. supplement)

Courgette carpaccio with pesto, parmesan and sun-dried tomatoes

Esgarraet 2.0 roasted peppers, capellán, cod crackling
and katsobushi

Cod fritter with pisto and alioli

Torreznos ALASAZÓN (crunchy pork belly)

Veggies in tempura with romescu sauce

Mains

1 per person

Thai-style curry meatballs with Jasmine rice

Iberian pork “secreto” with thyme, rosemary mashed potatoes
and padrón peppers

XXL cannelloni with beef cheek and truffle

Pomfret with dill, lemon, and baked potatoes

Tuna tataki with purple potato mash (€4 p.p. supplement)

Creamy rice with “secreto” pork and peppers (min. 2 people)

Creamy octopus and king prawn rice (min. 2 people) (€4 p.p. supplement)

Desserts

1 per person or coffee instead

Pinneaple marinated in rum with coconut
and lime ice cream

Chocolate sponge cake with “mantecao” ice cream

18.50€
p/p VAT included

TAPAS

Gilda with anchovy in vinegar and piparra	3 €
Gilda with anchovy and fresh cheese	4 €
Our gilda with smoked sardine-stuffed olive and dried tomatoes	4,5 €
Alicante Chanchullo *(crisps, anchovies in vinegar, pickle mussels, piparras and olive mayo)*	12 €
Anchovies in vinegar with crisps	8 €
Can of pickled mussels with crisps	9,5 €
Can of scallops in Galician sauce	9 €
Can of gourmet razor clams in brine with AOVE	13 €
Alicante salted fish board *(mojama, tuna roe, ling roe and bonito)*	8,5 €
Artisan cheese board from Alicante	half 13 € | full 21 €
Vinalopó cured meat selection	half 9 € | full 17 €
Marinera with anchovy and sun-dried tomatoes	5,5 €
Slice of Spanish potato salad with green olive mayo and tuna belly	8,5 €
Pericana from Alcoy	12,5 €
Toma Tomate: seasonal tomato, crispy basil, green chilli emulsion and mojama flakes	12 €

WITH MORE DEPTH OF FLAVOR

Cold, but with intention

Esgarraet 2.0: roasted peppers, dried cod *(capellán)*, cod cracklings and katsobushi	13 €
Courgette carpaccio with pine nut pesto, Parmesan and sun-dried tomato vinagrette	13 €
Stracciatella burrata with Herbes de Provence confit cherries, basil oil and pine nuts	18 €
Iberian salami tartare with mustard and pickles	14 €
Olleta Alicantina hummus	9 €

Golden in oil

Codfish fritters	3,5 €
Bomba de Blanquet *(potato croquet with sausage core)*	5 €
ALASAZÓN potatoes *(with Café París sauce)*	8 €
Duroc ham croquet with melon carpaccio	3,5 €
ALASAZÓN torreznos *(crunchy pork belly)*	12,5 €

With bread, always

Truffled bikini sandwich with Duroc ham and 15-month-aged Comté cheese	16 €
Olive oil coca with garlic prawns and Swiss chard, a tribute to La Marina Alta	15 €
Brioche with smoked sardine, baked peppers and mint sauce	9 €
Dry-aged beef burger, sun-dried tomato mayo, rocket and cheese	18 €

Fire and oven

Cuttlefish figatells with chopped peanuts, a tribute to Miquel Ruíz	6,5 €
Grilled artichoke with sun-dried tomatoes	6,5 €
Grilled aubergine with sobrasada, Parmesan, sunflower seeds and honey	14 €
XXL beef cheek and truffle cannelloni, a tribute to Hotel Palas	15 €
Thai red curry beef meatballs with white rice	13 €
Swordfish tataki marinated in sesame oil and grilled pak choi	18 €
'Broken eggs' with lightly spicy tuna tartare	16 €

Rice, but not dry

Rice with octopus and prawns *(min. 2 pax)*	18 € p.p.
Rice with pork fillet and red peppers *(min. 2 pax)*	14 € p.p.

THE FINISHING TOUCH

Chocolate nougat icing biscuit, a tribute to La Goleta	8 €
The bun with shortbread ice cream, a tribute to the ice cream parlour El Buen Gusto	8,5 €
Cheesecake with a touch of Callosa's loquat	8,5 €
Brioche French toast with horchata ice cream	8,5 €

ALA SAZŌN

Tell us about your experience!

www.alasazon.es

@alasazon_alicante

ALA SAZŌN

MENU

PICAETA

Gilda de boquerón y piparra	3 €
Gilda de anchoa y queso fresco	4 €
Nuestra gilda de aceituna gordal con sardina ahumada y tomate seco	4,5 €
Chanchullo alicantino *(papas, boquerones, mejillones, piparras y mayo de aceituna)*	12 €
Boquerones en vinagre con papas	8 €
Lata de mejillones en escabeche con papas	9,5 €
Lata de zamburiñas en salsa gallega	9 €
Lata de navajas gourmet al natural con AOVE	13 €
Tabla de salazones alicantinos *(mojama, hueva de mújol, hueva de maruca y bonito)*	8,5 €
Tabla de quesos artesanos	media 13 € | completa 21 €
Tabla de embutidos del Vinalopó	media 9 € | completa 17 €
Marinera con anchoa y tomate seco	5,5 €
Corte de ensaladilla rusa con mayo de aceituna verde y ventresca	8,5 €
Pericana de Alcoy	12,5 €
Toma tomate: tomate de temporada, crujiente de albahaca, emulsión de piparra verde y lascas de mojama	12 €

CON MÁS FONDO

Frío y con intención

Esgarraet 2.0: pimientos asados, capellán, cortezas de bacalao y katsobushi	13 €
Carpaccio de calabacín con pesto de piñones, parmesano y vinagreta de tomate seco	13 €
Stracciatella de burrata con cherrys confitados a las hierbas provenzales, aceite de albahaca y piñones	18 €
Tartar de salchichón ibérico con mostaza y encurtidos	14 €
Hummus de Olleta Alicantina	9 €

Dorados en aceite

Buñuelo de bacalao	3,5 €
Bomba de Blanquet	5 €
Patatas ALASAZÓN con su salsa Café París	8 €
Croqueta de jamón con carpaccio de melón	3,5 €
Torreznos ALASAZÓN	12,5 €

Con pan, siempre

Bikini trufado de jamón Duroc y queso Comté 15 meses	16 €
Coca d'oli con gambas al ajillo y bledes, homenaje a La Marina Alta	15 €
Brioche de sardina ahumada, pimientos al horno y salsa de hierbabuena	9 €
Hamburguesa de carne madurada, mayo de tomate seco, rúcula y queso	18 €

Llama y horno

Figatell de sepia con picada de cacahuete, homenaje a Miquel Ruíz	6,5 €
Alcachofa a la plancha con tomate seco	6,5 €
Berenjena a la brasa, sobrasada, queso parmesano, pipas, rúcula y miel	14 €
Canelón XXL de carrillera y trufa homenaje al Hotel Palas	15 €
Albóndigas de ternera al curry rojo tailandés con arroz blanco	13 €
Tataki de pez espada macerado con aceite de sésamo y pak choi a la plancha	18 €
Huevos rotos con tartar de atún rojo picantito	16 €

Melosetes

Arroz de pulpo y gambón *(mín. 2 pax)*	18 € p.p.
Arroz de secreto y pimiento *(mín. 2 pax)*	14 € p.p.

EL REMATE

Biscuit glasé de turrón con chocolate homenaje a La Goleta	8 €
El bollo con helado de mantecado homenaje a la heladería El Buen Gusto	8,5 €
Tarta de queso con un toque de níspero de Callosa	8,5 €
Torrija de pan brioche con helado de horchata	8,5 €

A LA SAZÓN

A LA SAZÓN

¡Cuéntanos tu experiencia!

www.alasazon.es

@alasazon_alicante

LA CARTA