



**pont sec**  
BAR RESTAURANT  
COQUERIA

# PER ANAR PICANT

to start · para empezar

# SALADURES TRADICIONALS DE LA MARINA

tradicional salted fish · salacones tradicionales

Caballa en suau escabetx de poma <i>Pickled mackerel "escabetx" with cooked apple</i> Caballa en escabeche suave de manzana	9.00 €
Cigaltes saltejades amb pernil ibèric i allets tendres <i>Crayfish sauteed with ham and garlic</i> Cigalitas salteadas con ibérico y ajos tiernos	15.50 €
Sépia bruta a la planxa amb salsa romesco <i>Grilled cuttlefish with hazelnuts, tomato and pepper sauce</i> Sepia en su tinta a la plancha con salsa romesco	9.00 €
Caragols com és preparen aquí <i>Stewed snails</i> Caracoles como se preparan aquí	7.80 €
Croquetes de putxero casolà <i>Croquettes filled with slow cooked meats</i> Croquetas de cocido de casa	8.50 €
Pilota de putxero <i>Valenciana typical home mad meat balls</i> Pelota de cocido valenciano	7.00 €
Amanida casolana de tomaca i hortalisses amb capellà <i>Tomato salad and vegetables with dried cod</i> Ensalada de tomate y hortalizas con bacaladilla	9.50 €
Amanida de tomaca i saladures <i>Tomato and mixed salted fish salad</i> Ensalada de tomate y salazones tradicionales	19.50 €
Carxofa confitada amb anxoves <i>Confit artichoke with anchovies</i> Alcachofa confitada con anchoas	9.00 €
Moll de l'òs de vedella a la brasa <i>Marrow of beef grilled</i> Tuétano de ternera a la brasa	12.50 €
Cocotxa de bacallà amb moll de l'òs <i>Cod cheek with marrow</i> Cococha de bacalao con tuétanos	6.50 €/u

## Sec i/o dessalat en cru

Dry and/or desalted raw · Seco y/o desalado en crudo

Bonítol (100 g.) <i>Bonito</i> Bonito	8.00 €
Anxova del Cantàbric <i>Ling</i> Anchoa	3.50 €/unitat
Cavalla oretjada (filet) <i>Salted Mackerel</i> Caballa oreada	5.00 €
Tonyina de sorra (50 g.) <i>Brined-Salted tuna flank</i> Ventresca (hijada) de atún	10.00 €
Melva (100 g.) <i>Ling</i> Melva	10.00 €
Moixama (100 g.) <i>Dries part of the tuna</i> Mojama	12.00 €
Ou tonyina roja d'Almadrava (100 g.) <i>Dried-salted bluefin roe</i> Hueva de atún rojo de Almadrava	38.00 €
Ou de Mújol (100 g.) <i>Dried-salted gret mullet roe</i> Hueva de Mújol	15.00 €
Ou de bacallà (100 g.) <i>Dried-salted cod roe</i> Hueva de bacalao	15.00 €

## A la brasa

Grilled · A la brasa

Polp sec <i>Dried octopus</i> Pulpo seco	16.00 €
Capellans <i>Dried blue whittings</i> Bacaladilla seca	8.50 €
Moixa/Mussola <i>Smoothhound shark</i> Musola	8.50 €
Budellet <i>Intestines tuna</i> Instestino de atún	16.00 €

## Mulladors en plat

Stews salting · Guisos de salazón

Sangatxo amb tomaca ratllada <i>Black tuna with grated tomato</i> Tomate rallado con Sangacho	5.50 €
Bull amb ceba <i>Stomach or belly tuna cooking with onion</i> Tripas secas de atun guisadas con cebolla	7.50 €
Tomacat amb pelletes <i>Tuna skin salted cooking with peppers and tomato, aubergins</i> Especie de pisto preparado con piel de atún en salazon	6.50 €
Borreta de melva <i>Ling stew with dried tomatoes</i> Guiso de melva con tomate seco	14.00 €

El cubert per persona (1.80 €) inclou el pa d'espelta ecològica fet en el forn de llenya

Table charge per person (1.80 €) includes snack and ecologic spelta home wood oven made bread

El cubierto por persona (1.80 €) incluye el pan de espelta ecológica hecho en el horno de leña

TOTS ELS PLATS PODEN CONTINDRE TRACES D'AL·LERGENS. CONSULTE AMB EL PERSONAL  
ALL DISHES MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS. CHECK WITH THE STAFF  
TODOS LOS PLATOS PUEDEN CONTENER TRAZAS DE ALÉRGICOS. CONSULTE CON EL PERSONAL



# LES COQUES

al calfó i de pasta bona fetes en el

## FORN DE LLENYA

“Salad Cakes” made in wood oven  
Cocas hechas en horno de leña

### Noves propostes

New proposals · Nuevas propuestas

Cansalada d'ibèric <i>Iberian pork Bacon</i> Tocino ibérico	4.50 €
Fuà <i>Foie grass</i> “Foie”	7.50 €
Sobrassada mallorquina i mel <i>Majorcan sausage and honey</i> Sobrasada mallorquina y miel	6.50 €
Espinacs amb panses i pinyons i formatge de cabra <i>Spinach, raisins, pine unts and goat cheese</i> Espinacas, pasas, piñones y queso de cabra	6.50 €
“Coca-Pizza” de tomaca, pernil dolç i formatge <i>Tomato, ham and cheese</i> Tomate, jamón York y queso	7.00 €

## Les tradicionals de La Marina

(4.50 €)

Tomacat <i>Cooked tomatoes, peppers and eggplant</i> “Pisto”
Ceba soles, ceba i salat o ceba i botifarra <i>Onion, with salted dried fish, with black pudding</i> Cebolla solo, con salazón o con morcilla
Anxova i/o molletes de sangatxo <i>Anchovy and/or tuna fish</i> Anchoa y/o mollitas de sangacho
Pèsols <i>Green peas</i> Guisantes
Embotit <i>Typical local sausage</i> Embutido de la comarca
Gamba amb bleada <i>Shrimp and spinach</i> Camaron de Huelva y acelgas
Sardina de casco <i>Cooked tomatoes, peppers and aubergine</i> Sardina de bota
Herbes, herbes amb botifarra o herbes i salat <i>Wild herbs and black pudding and/or salting</i> Hierbas silvestres y con morcilla y/o con salazón
Coca de dacsà i blat de La Marina amb: tomaca i anxoves; o tomaca, tonyina en oli i ou dur; o Gamba amb bleada. <i>“Coca” made with corn flour and whole wheat of La Marina with: tomato and anchovies; or tomato tuna in oil and hard boiled egg; or shrimp and chard.</i> Coca de maiz y trigo integral: Blat de La Marina con: tomate y anchoas; o tomate, atún en aceite y huevo duro; o “gamba amb bleada”.

# ELS ARROSSOS

the rice · arroces

### Paelles

Paella tradicional del temps <i>Traditional paella</i> Paella tradicional del tiempo	13.50 €
Arròs a banda <i>Rice with fish from the bay of Dénia cooked in fish stock</i> Arroz a banda	14.50 €
Paella de polp, tomaca seca i alls tendres <i>Rice cooked with octopus, sun dried tomatoes and tender garlic</i> De pulpo, tomate seco y ajos tiernos	14.50 €
Paella de putxero amb pilota i cigrons <i>Rice cooked with valencian meat balls and chickpeas</i> De cocido con pelota y garbanzos	13.50 €
Paella de bull de tonyina roja d'almadraba <i>Rice with bluefinn tuna gut</i> Paella de tripa de atún rojo de almadraba	15.00 €
Paella de manetes i cigrons <i>Rice cooked with pigstrotters and chickpeas</i> Manitas de cerdo y garbanzos	13.00 €

### Fideuà

Rossejat de fideus <i>Traditional “fideua” with fish, and noodles</i> Fideuà tradicional de pescado	15.00 €
De pato, bolets i fuà <i>Duck, mushrooms and foie</i> De pato, setas y “foie”	18.50 €

### En cassola

In pot · En caldero

Arròs amb gamba de Dénia <i>Rice with Dénia prawns</i> Con gamba de Dénia	23.00 €
Arròs amb sépia, conill i carxofetes <i>Rice with sepia, pork chop and artichokes</i> Arroz con sepia, conejo y alcachofas	14.50 €
Arròs amb fessols i naps <i>Rice with beans and turnips</i> Arroz con alubias, nabos y cerdo	14.00 €

### Al forn de llenya

Oven rice  
Al horno de leña

Arròs al forn <i>Rice cooked in a wood fired oven</i> Arroz al horno	13.50 €
Arròs amb crosta <i>Rice cooked in a wood fired oven with a crispy scrambled egg topping</i> Arroz al horno con costra	14.50 €

## CARNS DE CRIANÇA PRÒPIA

Meat from own breeding · Carnes de crianza propianales

# A la brasa

## Barbacue · A la brasa

Xulletetes de corder segurenyo 16.00 €  
*"Segurenyo" lamb chops*  
Chuletitas de cordero segureño

Centre de "chuletón" 18.00 €  
de vedella de Toledo (250 g.)  
*Rib-eye steak*  
Centro de chuletón de ternera

Xuletó amb os de vedella 26.00 €  
de Toledo (500 g.)  
*T-bone steak*  
Chuletón de ternera con hueso

Xuletó amb os de vedella de 38.00 €  
Toledo de pròpia criança d'1 kg  
*T-bone steak 1 kg.*  
Chuletón de ternera con hueso de  
Toledo de crianza propia de 1 kg

Parrillada Pont Sec 20.00 €  
Xulletes de corder, figatell i embotit de  
la comarca (botifarra, sobrassada i xorisset)  
*Char grilled lamb chops and typical  
sausages of the region*  
Chuletas de cordero, "figatell"  
y embutido de la comarca

"Magret" d'ànec 16.00 €  
amb poma i fruits vermells  
*Duck breast with apple and red fruits*  
Magret de pato con manzana  
y frutos rojos

Embotit de la comarca 14.00 €  
i figatells a la brasa  
*Local grilled sausages*  
Embutido de la comarca  
a la brasa y figatell

# Al forn

Baked in wood-fired oven · Al horno

Jarret de corder 17.00 €  
*Lamb shank*  
Jarrete de cordero

Espatlla de corder Per a 2 persones 30.00 €  
*Shoulder of lamb (For 2 people)*  
Paletilla de cordero (Para 2 personas)

## ALTRES PROPOSTES

Other proposals · Otras propuestas

Baked in wood-fired oven · Al horno

Tronc de tonyina a la brasa 24.00 €  
*Char grilled tuna steak*  
Tronco de atún a la brasa

Rap rostit amb verdures i hortalitzes 16.00 €  
*Roasted monkfish with vegetables*  
Rape asado con verduras y hortalizas

All i pebre d'anguiles (min. 2 pers.) 16.00 €  
*Traditional stew of eels with garlic, potatoes and dried red peppers*  
Guiso tradicional de angila con patata, ajo y pimiento rojo seco

Crep de cigales 16.00 €  
*Crawfish crepe*  
Crep de cigalas

Canelons de Polleta del Penedés 16.50 €  
*"Poularde" cannelloni*  
Canelones de pularda del Penedés

Pularda de la "Pota negra" rossejada amb bolets 15.00 €  
*"Poularde" stewed with mushrooms*  
Pularda guisada con "bolets"

Crep de xampinyons 8.50 €  
*Mushroom crepe*  
Crep de champiñones

# LES POSTRES

*desserts · postres*

- Sorbet de llet merengada amb ron mel** 5.50 €  
*Sorbet of milk and spicce cream topped with rum honney*  
Sorbete de leche merengada con ron miel
- Cruixents de nispros de Callosa** 15 minuts 6.50 €  
*Medlar crispy cake*  
Crujientes de nísperos
- White Russian: crema de café, nata i Vodka** 7.50 €  
*Coctel of cream of coffee with vodka topped with floating fresh cream*  
Cóctel: Crema de café, nata y Vodka
- Gelat de formatge de cabra amb confitura de figues** 6.50 €  
*Ice cream goat cheese with fig jam*  
Helado de queso de cabra con mermelada de higos negros
- Tarta Tatin** 12 minuts 7.50 €  
*Thin crust apple*  
Tarta Tatín
- Souflée de xocolata calent** 12 minuts 6.50 €  
*Chocolate souffle*  
Souflé de chocolate
- Coqueta de xocolata amb oli i sal** 12 minuts 4.50 €  
*Small "coca" with chocolate, oil and salt*  
Pequeña coca con chocolate, aceite y sal



## COQUES I ARROSSOS PER EMPORTAR-SE

**pont sec**  
BAR RESTAURANT  
COQUERIA