Carta

BENIDORM | ORIHUELA-COSTA

CAPRICHOS PARA EMPEZAR Entrantes

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO DE CAMPO 25.00€
seleccionado y cortado a cuchillo por expertos ½ ración 18
Hand-carved Iberian ham

QUESO 12.00€
manchego curado D.O de Huete ½ ración 8
Manchego cheese from Huete

GAZPACHO ANDALUZ TRADICIONAL 9.00€
fresco y servido con su guarnición clásica
Andalusian gazpacho with its classic garnish

CREMA DE VERDURAS 8.00€
de temporada coronada con crujiente de jamón
Cream of vegetables soup with crispy ham

ENSALADA MEDITERRÁNEA 10.00€
de ingredientes frescos y aliñada con AOVE
Mediterranean salad

ENSALADA CÉSAR 14.50€
con lascas de parmigiano, bacon ahumado y pechuga de pollo asada
Caesar salad with parmesan cheese, smoked bacon and roast chicken

TORTILLA DE PATATA 8.50€
con cebolla, jugosa y hecha con mimo al momento
Potato omelette with onion

EL PLACER DEL PLATO Principales

Todos los platos se acompañan de un bouquet de verduritas a la plancha, patatas al horno o ensalada a elegir
All dishes are served with a selection of grilled vegetables, baked potatoes or a salad of your choice

TORTILLA FRANCESA 7.50€
ligera y jugosa
French omelette

SUPREMA DE SALMÓN 16.50€
a la plancha con su piel crujiente
Grilled Salmon

PECHUGA DE POLLO 15.00€
a la plancha, increíblemente tierna y sazonada
Chicken breast on grill

SOLOMILLO DE CERDO IBÉRICO 16.00€
salteado al momento con ajos tiernos
Iberian pork tenderloin with pan-fried spring garlics

SOLOMILLO DE TERNERA 24.50€
premium a la plancha (200 gr) para los verdaderos amantes de la carne
Beef sirloin

Carta

BENIDORM | ORIHUELA-COSTA

BOCADOS CANALLAS Para comer con las manos *(con patatas chips)*

NUESTRO BIKINI 8.50€
Sándwich mixto con jamón york y queso havarti fundido
Ham & havarti cheese sandwich

SÁNDWICH VIP CASINO 12.50€
Tres pisos de tentación con jamón york, bacon crujiente, huevo plancha, queso havarti, lechuga, tomate y un toque de mantequilla.
Vip Casino sándwich with ham, crispy bacon , egg ,havarti cheese ,lettuce, tomato and butter

PEPITO DE JAMÓN IBÉRICO 11.00€
de cebo de campo con un hilo de AOVE premium
Baguette iberian ham with extra virgin olive oil

PEPITO DE POLLO DE CORRAL 11.50€
corral y lechuga con un toque atrevido de mostaza Dijon y parmigiano
Baguette chicken breast and lettuce with dijon mustard and parmesan cheese

PEPITO DE LOMO DE CERDO 12.00€
con lascas de paletilla ibérica, pimiento verde, cebolla pochada y queso manchego fundido
Baguette pork loin with iberian ham, pepper, onion and manchego cheese

PEPITO DE SOLOMILLO DE TERNERA 17.00€
cocinado en mantequilla fundida
Baguette steak with butter

HAMBURGUESA ESPECIAL CASINO 14.50€
con pan brioche artesanal, carne de ternera selecta, queso havarti fundido, bacon, lechuga y tomate fresquísimo.
Special casino Burger with brioche bread, havarti cheese , bacon , lettuce and tomato

TOSTA DE SALMÓN 14.00€
noruego ahumado sobre crema de queso suave y láminas de aguacate.
Smoked salmon , cream cheese and avocado toast

POSTRES PARA TERMINAR...

ENSALADA DE FRUTAS 7.50€
de temporada cortadas al momento — ½ ración 5.00€
Fresly cut fruit salad

HELADOS ARTESANOS ALACANT 5.50€
a elegir entre turrón suprema, vainilla praliné o trufa pura — Una bola 3.50
Ice Cream coop by Helados Alacant: Jijona nougat, vanilla or chocolate truffle

FLAN DE HUEVO 6.50€
casero, suave, tradicional y con su caramelo dorado
Egg custard with caramel

COULANT 7.00€
de chocolate fundente acompañado de helado de vainilla praliné
Chocolate coulant with vanilla ice-cream

LEYENDA ALÉRGENOS:

- Cereales *Cereals*
- Pescado *Fish*
- Lacteos *Dairy products*
- Mostaza *Mustard*
- Altramuces *Lupins*
- Marisco *Seafood*
- Frutos secos *Nuts*
- Frutos con cáscara *Nuts in shell*
- Sésamo *Sesame*
- Moluscos *Molluscs*
- Huevos *Eggs*
- Soja *Soya*
- Apio *Celery*
- Sulfitos *Sulphites*