

A LA
SAZÓN

CARTA

"DE ALICANTE A MURCIA, COSTA DEL SALAZÓN".

Salazón y Alicante caminan juntos de la mano porque van indiscutiblemente ligados desde hace más de un siglo.

Cuentan los más viejos del lugar que a principios del siglo XX la ciudad "olía" a salazón porque entorno a esta elaboración había un tejido comercial enorme y Alicante era considerada la "capital comercial" de la industria salazonera de España. Sobre todo, la "mojama de Alicante" que llegaba a todos los rincones del país.

En la actualidad de unas 500 empresas dedicadas al salazón en España, más de un centenar se encuentran en la provincia de Alicante.

Es una de las señas de identidad culinarias, junto con los arroces, y es el aperitivo por excelencia de la ciudad.

Sol, mar, una cerveza fría bien tirada y un plato de salazones con almendrita marcona frita. La vida es esto.

LA HORA

DEL VERMUT

LA HORA DEL VERMUT

SALAZONES

Proveedores: "Salazones del Mar Menor" (Mercado Central) y "Salazones Lopez de Gea" nos proveen de la mejor cantidad, calidad y variedad de este producto tan arraigado y alicantino.

Tabla de Salazones.

(Bonito murciano, hueva de Mújol, Hueva de Maruca y Mojama Atún Extra).

7,50€ / pax

QUESOS

Proveedores: "La quesería del valle de Tibi" y "Companage Xaló" 100% alicantinos (desde La Hoya de Alcoy hasta la Marina Alta).

Cuarteto de quesos artesanos.

(Queso de cabra Pimentón, Queso Curado de Vaca Miguel Guillén, Queso Azul de Oveja de Ruperto y Queso de Cabra con Tomillo).

1/2 Tabla **10,50€**

Completa **18€**

COMPANAJE

Embutidos variados de Xaló.

1/2 Tabla **9€**

Completa **16€**

Plato de paleta ibérica de Lisardo Castro 100% ibérico.

23€

Sobrasada de Xesc Reina

(quizá la mejor sobrasada del mundo), Mallorca.

Cortada 100g **18€**

LATERÍO

Mejillones en escabeche A Conserveira.

14€

Sardinillas picantes A Conserveira, ¡ay!

13€

Zamburiñas guisadas A Conserveira.

14€

CHANCHULLO ALICANTINO

10€

Mejillones en escabeche, patatas fritas (de San Juan pueblo), piparras "Sarassa", aceituna gordales, boquerones y anchoas.

FRÍO

**Ensaladilla rusa con mayonesa de
aceituna verde y ventresca.** 7€

**Ensaladilla de ahumados,
homenaje al “Delfín”.** 8€

Titaina con bonito en semisalazón. 8€

**Troncos de berenjena con miso y
mojama de almadraba.** 9€

**Pericana de Alcoy con pulpo seco
y capellán.** 12€

Esgarraet 2.0 12€
(capellán, cortezas de bacalao,
katsobushi y pimientos hechos con
mucho mimo).

Ensalada de cogollos “Ave Cesar”. 14€

Toma tomate 14€
(tomate de temporada, atún de
Almadraba, crujiente de albahaca y
emulsión de piparra
verde dulce).

**FRITURAS
RICAS**

FRITURAS RICAS

Bombón de bacalao.	3€
Bomba de blanquet de Ontinyent.	4€
Patatas a la Sazón. (con su salsa Café Paris)	7€
Pepito de anguila ahumada.	5€
Calamar entero a la andaluza.	16€

CALOR

Figatells de sepia con picada de cacahuete, homenaje a "Miquel Ruiz". 5,50€

Alcachofa a la plancha con tomate seco. 5€

Berenjena a la brasa, sobrasada, queso galmesan, pipas, rúcula y miel. 12€

Torrezno ALASAZÓN 9,50€

Chuletón de atún con pisto y patatitas. 18€

Canelón XXL con trufa, homenaje al "Hotel Palas" 12€

COMPAN

CON PAN

Sandwich de Pastrami ALASAZÓN **14€**
con toque a Hierbabuena.

Bikini trufado de paleta ibérica **12€**
de Arturo Sánchez y queso comté 15
meses.

Hamburguesa de Carnes Guillén, **14€**
mayonesa de tomate seco, rúcula
y queso.

Coca d'oli con gambas al ajillo y **12€**
“bledes”, homenaje a “La Marina Alta”.

POSTRES

POSTRES

Biscuit glasé de turrón con chocolate, *homenaje a “La Goleta”.* 7€

El bollo con helado de mantecado, *homenaje a la heladería “El Buen Gusto”.* 6€

La tarta de manzana enrollada. 7€

El pastel de limón y merengue. 7€

ALA SAZÓN

VINOS

ESPUMOSOS

DO CAVA/CORPINNAT

Copa / Botella

- **Glissade brut**

Xarel·lo, macabeo y parellada.

4,20€ / 18€

- **L'O de L'Origan brut nature**

Xarel·lo, macabeo, parellada, chardonnay.

34€

- **Les Voranes brut nature**

Xarel·lo.

38€

CHAMPAGNE

- **Perrot-Batteux. Premier Cru**

Chardonnay.

46,50€

- **Larmandier-Bernier Latitude**

Chardonnay.

67€

- **Georges Laval Garennes**

Pinot noir, meunier.

82€

- **Legras. Grand Cru. Blanc de blancs**

Chardonnay.

67€

BLANCOS

ALICANTE

Copa / Botella

• Gutiérrez de la Vega. C,Dorada 2022
Moscatel.

4,80€ / 22€

VALENCIA

• Celler del Roure. Cullerot 2022
Macabeo, malvasia, merseguera.

21€

MONTSERRAT

• Ca N'Estruc. Blanc 2022
Xarel·lo.

3,50€ / 18€

RUEDA

• Fenomenal 2022
Macabeo, malvasia, merseguera.

3,90€ / 19,50€

RIAS BAIIXAS

• Pazo Pondal. Leira Pondal 2021
Albariño.

4,90€ / 26,50€

• Eulogio Pomares. El Jardín de Lucia
Albariño.

29€

VALDEORRAS

• Sanclodio 2022
Godello. Treixadura.

20,50€

RIOJA

• Allende 2019
Viura.

32€

BLANCOS

INTERNACIONALES

ALSACIA

Botella

• **Bott-Geyll. Les Elements 2019**
Riesling.

28€

BORGOÑA

• **Joseph Drouin. Mâcon-Bussieres Les Clos 2019**
Chardonnay.

36€

SANCERRE

• **Domaine Vacheron. Sancerre Blanc 2022**
Sauvignon blanc.

39,40€

SUR AFRICA

• **Reyneke. Organic 2022**
Chenin blanc.

24€

ROSADOS

MONTSERRAT

Copa / Botella

• **Ca N' Estruc 2022**
Garnacha.

3,50€ / 18€

RIOJA

• **Abel Mendoza. Risueño 2022**
Tempranillo.

34€

PROVENCE

• **Chateau la Mascarone 2022**
Grenache.

32€

TURQUÍA

• **Pasaeli. Blush 2022**
Çalkarasi.

23€

TINTOS

ALICANTE

Copa / Botella

- **Gutiérrez de la Vega. V Ulises 2022** 4,95€ / 22€
Giró.
- **Artadi. El Sequé 2021** 34€
Monastrell.
- **Curii. 2020** 32,50€
Giró.

VALENCIA

- **Javi Revert. Sensal 2022** 29€
Garnacha. Bonicaire.
- **Celler del Roure. Vermell 2022** 18,50€
Garnacha. Mando.

MURCIA

- **Casa Castillo. Monastrell 2022** 4,50€ / 19,50€
Monastrell.
- **Atlan & Artisan. Epistem SP 2020** 28€
Monastrell.
- **Casa Castillo. Micrit 2019** 34,90€
Monastrell.

BALEARES

- **4 Kilos. 12 Voltios. 2021** 27,50€
Allet, fogoneu, syrah...

MÁS TINTOS

PENEDÉS

Copa / Botella

- **Alemany i Corrrio. Cal Ganso 2021** 37,50€
Callet, fogoneu, syrah...

PRIORAT

- **Mas Doix. Les Crestes 2022** 29,80€
Garnacha, syrah.

MADRID

- **Comando G. Rozas 1er. 2021** 48€
Garnacha.

- **El Hombre Bala 2020** 29,80€
Garnacha.

RIBERA DEL DUERO

- **Minin. 2022** 4,60€ / 23,50€
Tinto Fino.

- **Vizcarra. Venta las Vacas. 2021** 26,40€
Tinto Fino.

- **San Cobate. La Finca. 2019** 27€
Tinto Fino.

- **Preludio Sei Solo 2021** 42€
Tinto Fino.

MÁS TINTOS

RIBERA DEL DUERO

Copa / Botella

- **Domino del Águila. Picaro del Águila 2022** 39€
Tinto Fino.
- **Dominio del Águila. Reserva 2019** 72€
Tinto Fino.
- **Flor de Pingus 2021** 154,80€
Tinto Fino.

RIOJA

- **La Locomotora crianza 2018** 4,95€ / 24,50€
Tempranillo.
- **Abel Mendoza. S Personal 2020** 39€
Tempranillo.
- **Benjamín Romeo. Predicador** 24€
Tempranillo.
- **Allende. Mingortiz. 2016** 57,50€
Tempranillo.
- **Paisajes. Cecias 2021** 34,50€
Garnacha.
- **La Cueva de Contador 2018** 99,50€
Tempranillo.

RIBEIRA SACRA

- **Eulogio Pomares. Paxaro Tolo 2021** 28,50€
Mencia.

TINTOS

INTERNACIONALES

FRANCIA. BORGOÑA/BURGUNDY

Copa / Botella

- Jean Paul Thévenet. Morgon tradition 2021
Gamay. 28,50€
- Joseph Drouhin. Cote de Nuits village 2021
Pinot Noir. 54,50€

FRANCIA. BURDEOS/BURDEAUX

- Chateau Rocheyron. La Fleur 2014
Cabernet sauvignon. Merlot. 58,50€

ITALIA/PIEMONTE

- Ceretto. Nebbiolo D'Alba Bernardino 2021
Nebbiolo. 38,50€

CHILE/VALLE DE ITATA

- Pedro Parra. Vinista 2022
Cinsault. 28,50€

GENEROSOS

/ DULCES

JEREZ, SHERRY

Copa / Botella

• **Valdespino. Fino Inocente**
Palomino Fino.

4,50€ / 22,50€

• **Lustau. Manzanilla Papyrusa 2020**
Palomino Fino.

4,50€ / 19,50€

ALICANTE

• **Gutiérrez de la Vega. Cosecha miel 3/8**
Moscatel.

8,50€ / 28,50€

OPORTO

• **Niepoort LBV 2018**

8,50€ / 28,50€

MADEIRA

• **Barbeito 3 years old**
Boal.

4,95€ / 24,50€

TOKAJ

• **Chateau Dereszla Tokaji 5 puttonyos**
Furmint.

14,80€ / 54,50€

VERMUT

	Copa
ALICANTE	
• Primitivo Quiles	3,50€
• Luis XIV	4,50€
TARRAGONA	
• Capçanes	3,90€
• Castell de Remei	3,90€
RIOJA	
• Martinez la Cuesta	3,50€
JEREZ	
• Lustau blanco	4,50€

ALA SAZÓN

BEBIDAS

BEBIDAS

AGUAS

- Agua con Gas Solán de Cabras 2,25€
- Agua con Gas San Pellegrino 2,75€
- Agua Solán de Cabras 50cl 2,10€
- Agua Serama 1L 1,80€

CERVEZAS

- Caña Estrella 2,20€
- Caña Turia 2,20€
- Doble de Estrella 3€
- Doble de Turia 3€
- Copa de Estrella 4,50€
- Copa de Turia 4,50€

REFRESCOS

- CocaCola 20cl. 2,25€
- CocaCola Zero 20cl. 2,25€
- Agua Solán de Cabras 50cl. 2,80€
- Fanta de Naranja 33cl. 2,80€
- Tónica Schweppes 2,80€
- Tinto de Verano 3,75€

REFRESCOS ORGÁNICOS

- Kombucha* 3,85€
- Malferida* 2,90€

DESTILADOS

RON

- Ron "Barceló Imperial" 11€
- Ron "Barceló" 6€
- Ron "Matusalem 15" 9€
- Piedra Ron "Matusalem 15" 7€
- Piedra Ron "Barceló Imperial" 8€

WHISKY

- Whisky "Glenrothes" 10€
- Whisky "J&B" 8€
- Whisky "Jack Daniel's" 9€
- Whisky "Johnnie Walker Red Label" 8€
- Whisky "Laphroaig" 11€
- Whisky "Talisker" 11€
- Piedra Whisky "Jack Daniel's" 7€
- Piedra Whisky "Laphroaig" 8,50€
- Piedra Whisky "Talisker" 8,50€

GINEBRA

- Ginebra "Nordés" 9€
- "Seagram's" Gin 7,50€
- Ginebra "Larios" 6€

VODKA

- Vodka "Absolut" 6€
- Vodka "Grey Goose" 11€
- Vodka "Stolichnaya" 6€

LICORES

- Brandy "Carlos I" 7€
- Licor de Café "Kalhua" 4,50€
- Martini Blanco 5€
- Vermut "Zarro" 3€

CAFÉ

TÉS e INFUSIONES

CAFÉ

• Solo	1,75€
• Americano	2€
• Cortado	1,95€
• Con Leche	2,25€
• Bombón	2,25€
• Capuccino	2,50€

TÉ

• Té verde Gunpowder	2,25€
• Té verde Jengibre y Limón	2,25€
• Té negro English Breakfast	2,25€
• Té chino Jazmín	2,25€
• Té bergamota Earl Grey	2,25€
• Té rojo Pu Er	2,25€

INFUSIONES (SIN TEÍNA)

• Menta Poleo	2,25€
• Frutos del Bosque	2,25€
• Manzanilla	2,25€
• Rooibos Flor del Desierto	2,25€

CACAO

• Bebida de cacao	2€
-------------------	----

ALA SAZÓN

MENU

"FROM ALICANTE TO MURCIA, COAST OF CURED FISH"

Curing and Alicante go hand in hand because they are undeniably linked for more than a century.

The oldest locals say that at the beginning of the 20th century the city "smelled" of curing because around this production there was a huge commercial network and Alicante was considered the "commercial capital" of the curing industry in Spain. Above all, the "Alicante Mojama" that reached all corners of the country.

Currently, of some 500 companies dedicated to curing in Spain, more than a hundred are located in the province of Alicante.

It is one of the culinary hallmarks, along with rice dishes, and is the quintessential appetizer of the city.

Sun, sea, a well-poured cold beer, and a plate of cured fish with fried Marcona almonds. Life is this.

VERMOUTH

TIME

VERMOUTH TIME

CURED FISH SECTION

Suppliers: “*Salazones del Mar Menor*” (Central Market) and “*Salazones Lopez de Gea*” provide the best quantity, quality, and variety of this deeply rooted and quintessentially Alicante product.

Cured Fish Platter . **7,50€ / pax**
(Murcian Bonito, Mullet Roe, Maruca Roe, and Extra Tuna Mojama).

CHEESE SECTION

Suppliers: “*La quesería del valle de Tibi*” and “*Companage Xaló*” 100% from Alicante (from La Hoya de Alcoy to Marina Alta).

Artisan Cheese Quartet. Half Platter **10,50€**
Full Platter **18€**
(Paprika Goat Cheese, Miguel Guillén Aged Cow Cheese, Ruperto’s Blue Sheep Cheese, Thyme Goat Cheese).

COMPANAGE

Assorted Xaló meats. Half Platter **9€**
Full Platter **16€**

Lisardo Castro’s 100% Iberian Ham Shoulder **23€**

Xesc Reina Sobrasada 100g cut - **18€**
(possibly the world’s best), From Mallorca.

CANNED GOODS

A Conserveira Pickled Mussels. **14€**

A Conserveira Spicy Sardines, ¡ay! **13€**

A Conserveira Stewed Scallops. **14€**

ALICANTE SNACK MIX **10€**

Pickled mussels, San Juan village chips, “Sarassa” peppers, gordales olives, anchovies, and boquerones

GOLD DISHES

COLD DISHES

Russian salad with green olive mayonnaise and tuna belly.	7€
Smoked fish salad, <i>"Tribute to Dolphin".</i>	8€
Titaina with semi-cured bonito.	8€
Eggplant logs with miso and almadraba mojama.	9€
Alcoy Pericana with dried octopus and "capellán" (salted cod).	12€
"Esgarraet" 2.0 (salted cod, cod skin, katsuobushi, and lovingly prepared peppers).	12€
Lettuce hearts salad "Ave Caesar".	14€
Tomato season (seasonal tomato, Almadraba tuna, basil crunch, and sweet green piparra emulsion).	14€

DELICIOUS

FRIED FOODS

DELICIOUS FRIED FOODS

Codfish bonbon.	3€
Ontinyent blanquet bomb.	4€
ALASAZÓM Potatoes (with Café Paris sauce)	7€
Smoked eel sandwich.	5€
Whole squid Andalusian style.	16€

HOT DISHES

HOT DISHES

Cuttlefish figatells with peanut picada, 5,50€
tribute to “Miquel Ruiz”.

Grilled artichoke with dried tomatoes 5€

Grilled eggplant, sobrasada, galmesan 12€
cheese, sunflower seeds, arugula, and
honey.

ALASAZÓN “Torrezno” (bacon) 9,50€

Tuna steak with pisto and little 18€
potatoes.

XXL Cannelloni with truffle, 12€
tribute to “Hotel Palas”

WITH
BREAD

WITH BREAD

LASAZÓN Pastrami Sandwich with a touch of mint. 14€

Bikini sandwich truffled with *Arturo Sanchez* Iberian shoulder Ham and Comté cheese 15 months. 12€

***Guillén* Meats Burger, sun-dried tomato mayonnaise, arugula, and cheese.** 14€

Coca d'oli with garlic prawns and "bledes" (chards), tribute to "*La Marina Alta*". 12€

DESSERTS

DESSERTS

Mougat Biscuit Glacé with chocolate, 7€
tribute to “La Goleta”.

The bun with mantecado ice cream, 6€
tribute to the ice cream parlor “El Buen Gusto”.

Rolled apple pie. 7€

Lemon and meringue cake. 7€

MAPA



ALASAZÓN

San Fernando, 16

T 965 641 787

alazon@serawahotels.com

alazon.es