

ALA SAZÓN

CARTA

LA HORA DEL VERMUT

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

Tabla de Salazones (Bonito murciano, hueva de Mújol, hueva de Maruca y mojama Atún Extra). 7,5€ /pax

QUESOS: “La quesería del Valle de Tibi” y “Companage Xaló” 100% alicantinos, desde La Hoya de Alcoy hasta la Marina Alta

Cuarteto de quesos artesanos 11,5€ | 20€
(Queso de cabra Pimentón, queso curado de vaca Miguel Guillén, queso azul de oveja de Ruperto y queso de cabra con tomillo)

COMPANAJE

Embutidos variados de Xaló. 9€ | 16€

Plato de paleta 100% ibérica de Lisardo Castro 23€

Sobrasada de Xesc Reina, Mallorca 18€
(quizá la mejor sobrasada del mundo) /100gr

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 y boquerones).

Ensaladilla rusa con mayonesa de aceituna verde y ventresca.	7,5€
Ensaladilla de ahumados “homenaje al <i>Delfín</i> ”.	9€
Titaina con bonito en semisalazón.	9,5€
Troncos de berenjena con miso y mojama de Almadraba.	12€
Pericana de Alcoy con pulpo seco y capellán.	12€
Esgarraet 2.0 (pimientos asados con mucho mimo, capellán, cortezas de bacalao y katsobushi).	12€
Toma Tomate (tomate de temporada, crujiente de albahaca y emulsión de piparra verde dulce).	10€

CALOR

Figatells de sepia con picada de cacahuete <i>"homenaje a Miquel Ruiz"</i> .	6€
Alcachofa a la plancha con tomate seco.	6€
Berenjena a la brasa, sobrasada, queso galmesán, pipas, rúcula y miel.	13€
Torreznos ALASAZÓN.	10,5€
Chuletón de atún con pisto y patatitas.	19€
Canelón XXL con trufa <i>"homenaje al Hotel Palas"</i> .	13€
Entrecot de lomo alto de <i>Cárnicas Valdi</i> con patatas fritas y ensalada.	26€

FRITURAS RICAS

Bombón de bacalao.	3€
Bomba de blanquet d'Ontinyent.	4€
Patatas ALASAZÓN (con salsa <i>"Café París"</i>).	7€
Calamar entero a la andaluza.	18€

CON PAN

Sandwich de Pastrami ALASAZÓN con mayonesa con toque a Hierbabuena.	16€
Bikini trufado de paleta ibérica de <i>Lisardo Castro</i> y queso Comté 15 meses.	13€
Hamburguesa de <i>Carnes Gómez</i>, mayonesa de tomate seco, rúcula y queso.	14€
Coca d'oli con gambas al ajillo y <i>bledes</i> "homenaje a la Marina Alta".	14€

POSTRES

Biscuit glasé de turrón con chocolate "homenaje a <i>La Goleta</i> ".	7€
El bollo con helado de mantecado "homenaje a la heladería <i>El Buen Gusto</i> ".	8€
La tarta de manzana enrollada.	7€
Tarta cremosa de queso.	8€

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”.

ALASAZÓN

San Fernando, 16
T 965 641 787

info@alasazon.es
alasazon.es

ALA
S A Z Ō N

VINOS

ESPUMOSOS

DO CAVA/CORPINNAT

Copa / Botella

- **Glissade brut**
Xarel·lo, macabeo y parellada. 4,20e / 18e
- **L'0 de L'Origan brut nature**
Xarel·lo, macabeo, parellada, chardonnay. 34e
- **Les Voranes brut nature**
Xarel·lo. 38e

CHAMPAGNE

- **Perrot-Batteux. Premier Cru**
Chardonnay. 46,50e
- **Larmandier-Bernier Latitude**
Chardonnay. 67e
- **Georges Laval Garennes**
Pinot noir, meunier. 82e
- **Legras. Grand Cru. Blanc de blancs**
Chardonnay. 67e

BLANCO

ALICANTE

Copa / Botella

- **Gutiérrez de la Vega. C, Dorada 2022** 4,80e / 22e
Moscatel.

VALENCIA

- **Celler del Roure. Cullerot 2022** 21e
Macabeo, malvasia, merseguera.

MONTSERRAT

- **Ca N'Estruc. Blanc 2022** 3,50e / 18e
Xarel·lo.

RUEDA

- **Fenomenal 2022** 3,90e / 19,50e
Macabeo, malvasia, merseguera.

RIAS BAIXAS

- **Pazo Pondal. Leira Pondal 2021** 4,90e / 26,50e
Albariño.

- **Eulogio Pomares. El Jardín de Lucia** 29e
Albariño.

VALDEORRAS

- **Sanclodio 2022** 20,50e
Godello. Treixadura.

RIOJA

- **Allende 2019** 32e
Viura.

BLANCOS

INTERNACIONALES

ALSACIA

Botella

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

28e

BORGOÑA

- **Joseph Drouin. Macon-Bussieres Les Clos 2019**
Chardonnay.

36e

SANCERRE

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

39,40e

SUR AFRICA

- **Reyneke. Organic 2022**
Chenin blanc.

24e

ROSADOS

MONTSERRAT

Copa / Botella

• Ca N' Estruc 2022
Garnacha.

3,50e / 18e

RIOJA

• Abel Mendoza. Risueño 2022
Tempranillo.

34e

PROVENCE

• Chateau la Mascarone 2022
Grenache.

32e

TURQUÍA

• Pasaeli. Blush 2022
Çalkarasi.

23e

TINTOS

ALICANTE

Copa / Botella

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

VALENCIA

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

MURCIA

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

BALEARES

- **4 Kilos. 12 Voltios. 2021** 27,50e
Aller, fogoneu, syrah...

MÁS TINTOS

PENEDÉS

Copa / Botella

- **Alemany i Corrrrio. Cal Ganso 2021** 37,50e
Callet, fogoneu, syrah...

PRIORAT

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

MADRID

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

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

RIBERA DEL DUERO

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

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

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

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

MÁS TINTOS

RIBERA DEL DUERO

Copa / Botella

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

RIOJA

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

RIBEIRA SACRA

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

TINTOS

INTERNACIONALES

FRANCIA. BORGOÑA/BURGUNDY

Copa / Botella

• Jean Paul Thévenet. Morgon tradition 2021 *Gamay.* 28,50e

• Joseph Drouhin. Cote de Nuits village 2021 *Pinot Noir.* 54,50e

FRANCIA. BURDEOS/BURDEAUX

• Chateau Rocheyron. La Fleur 2014 *Cabernet sauvignon. Merlot.* 58,50e

ITALIA/PIEMONTE

• Ceretto. Nebbiolo D'Alba Bernardino 2021 *Nebbiolo.* 38,50e

CHILE/VALLE DE ITATA

• Pedro Parra. Vinista 2022 *Cinsault.* 28,50e

GENEROSES

/ DULCES

JEREZ, SHERRY

Copa / Botella

• Valdespino. Fino Inocente
Palomino Fino.

4,50e / 22,50e

• Lustau. Manzanilla Papirosa 2020
Palomino Fino.

4,50e / 19,50e

ALICANTE

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

8,50e / 28,50e

OPORTO

• Niepoort LBV 2018

8,50e / 28,50e

MADEIRA

• Barbeito 3 years old
Boal.

4,95e / 24,50e

TOKAJ

• Chateau Dereszla Tokaji 5 puttonyos
Furmint.

14,80e / 54,50e

VERMUT

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

ALASAZÓN

San Fernando, 16
T 965 641 787

alasazon@serawahotels.com
alasazon.es