Entrantes
Starters

Ensalada de la tierra 12,00€
Benissa salad

Tabla de embutido de Benissa 12,00€
Benissa sausages

Jamón ibérico 25,00€
Iberian ham

Salazones de La Marina 13,00€
Salazones (salted fish) from La Marina

Virutas de foie de pato sobre carpacho de pera y pan de pasas 25,00€
Duck foie-gras shavings, pear carpaccio and raisins bread

Cigalas salteadas con ajitos tiernos y jamón 22,00€
Sautéed Norway lobsters with green garlics and ham

***Sepionet* de la Bahía** 24,00€
Bay *Sepionet* (small cuttlefish)

Huevos rotos con jamón ibérico 14,00€
Broken eggs with Iberian ham

***Figatell* de La Marina, manzana y helado de mostaza** 8,00€
Figatell (spiced meatball) with apple and mustard ice cream

Coques de pasta bona 7,00€
Coques de pasta bona

Surtido de panes y su acompañamiento 2,00€/u
Assortment of breads and their accompaniment

Arroces secos
Rice dishes

Arroz del *Senyoret* 15,50€
Arròs del Senyoret (rice cooked in fish stock with pieces of seafood)

Arroz a banda 12,00€
Arròs a banda (rice cooked in fish stock)

Fideuà 15,50€
Fideuà (seafood dish with noodles)

Arroz al horno 12,00€
Oven-baked rice

Paella de Benissa 12,00€
Paella de Benissa

Paella de pulpo seco, coliflor y tomates secos 13,00€
Paella with dried octopus, cauliflower and dried tomatoes

Paella de bacalao y coliflor 12,00€
Paella with cod and cauliflower

Arroces melosos
Honeyed textures rice dishes

Putxero de polp 19,00€
Putxero de polp (traditional rice dish made with octopus and vegetables)

Arroz meloso a la marinera 18,00€
Rice cooked in fish stock with seafood

Arroz meloso de pollo y conejo con verduras 12,00€
Rice with chicken, rabbit and vegetables

Arroz meloso de costilla y calabaza 13,50€
Rice with rib and pumpkin

Pescados
Fish

Bacalao (nuestra versión de la borreta alcoyana) 16,00€
Cod (Our version of the traditional *borreta* from Alcoy)

Lubina a la sal, salsa de azafrán y brunoise de verduras 19,00€
Salt-roasted sea bass with saffron sauce and vegetables *brunoise*

Rosa de salmonetes con fritura de ajos tiernos y jamón, acompañados con berenjena a la llama 18,00€
Red mullet rose with fried garlic and ham, accompanied with aubergine flame

Carne
Meat

Rabo de toro guisado con patata y su caldo 14,00€
Rabo de toro (Oxtail) cooked with potatoes and its own juice

Paletilla de cabrito y arnadí 24,50€
Baby Lamb shoulder with *arnadí* (sweet made with pumpkin, sweet potato and nuts)

Costilla de cerdo a baja temperatura, dulce de manzana y col lombarda 16,50€
Pork rib cooked at a low temperature with apple and red cabbage

Solomillo de ternera, virutas de foie y salsa de moscatel 25,00€
Beef tenderloin with foie-gras shavings and muscatel sauce

Postres

Desserts

Tarta de queso Cheesecake	6,00€
Espuma de tiramisú Tiramisú foam	5,50€
Sorbete de la casa Homemade sorbet	3,85€
Crema catalana Catalan cream	5,50€
Mousse de chocolate Chocolate mousse	6,00€
Fruta del tiempo Seasonal fruit	4,00€

RESTAURANTE CASA CANTÓ

CAVAS

NODUS BRUT NATURE RESERVA — D.O. CAVA – UTIEL-REQUENA — **19,00 €**
MACABEO Y CHARDONNAY

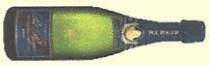
PAGO DE THARSYS MILLESIMÉ ROSADO — D.O. CAVA — **27,50 €**
GARNACHA

AGUSTÍ TORELLÓ GRAN RESERVA — D.O. CAVA — **29,00 €**
MACABEO, XAREL·LO Y PARELLADA

CHAMPAGNES

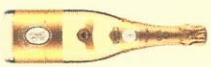
MOËT CHANDON — **70,00 €**
PINOT NOIR, PINOT MEUNIER Y CHARDONNAY

PERRIER JOUET BLASON ROSE — **86,00 €**
PINOT NOIR, PINOT MEUNIER Y CHARDONNAY



POL ROGER CUVEÉ "SIR WINSTON CHURCHIL" — **220,00 €**
PINOT NOIR Y CHARDONNAY

BOLLINGER RD BRUT — **280,00 €**
PINOT NOIR Y CHARDONNAY



LOUIS ROEDERER "CRISTAL" VINTAGE — **330,00 €**
PINOT NOIR Y CHARDONNAY

VINOS BLANCOS

COMUNIDAD VALENCIANA

MARNES — D.O. ALICANTE — **11,50 €**
100% MOSCATELL

BAHÍA DE DENIA — D.O. ALICANTE — **14,00 €**
100% MOSCATELL

L'HOME DEL SAC — D.O. VALENCIA — **16,00 €**
GEWÜRZTRAMINER

CLOS DE LÔM MALVASÍA (Bacchus de Oro 2019) — D.O. VALENCIA — **18,25 €**
100% MALVASÍA

TARIMA HILL BLANCO "SOBRE LÍAS" — D.O. ALICANTE — **18,50 €**
MERSEGUERA Y CHARDONNAY

OTROS LUGARES DE ESPAÑA

	VERDEO 100% VERDEJO DE CALIDAD	D.O. RUEDA	**12,50 €**
	JOSÉ PARIENTE VERDEJO CLÁSICO	D.O. RUEDA	**17,50 €**
	JOSÉ PARIENTE SAUVIGNON BLANC	D.O. RUEDA	**17,50 €**
	EL GORDO DEL CIRCO 100%VERDEJO	D.O. RUEDA	**20,50 €**
	DOMINIO TARES F. BARRICA GODELLO	D.O. BIERZO	**21,50 €**
	SERENDIPIA CRIANZA CHARDONNAY	D.O. CARIÑENA	**22,00 €**
	MARTÍN CODAX SOBRE LÍAS 100% ALBARIÑO DE VAL DE SALNÉR	D.O. RIAS BAIXAS	**22,50 €**
	TERRAS GAUDAS ALBARIÑO, CAIÑO Y LOUREIRO	D.O. RIAS BAIXAS	**23,50 €**

VINOS ROSADOS

	MARNES GARNACHA	D.O. ALICANTE	**11,50 €**
	ENRIQUE MENDOZA ROSADO MONASTRELL	D.O. ALICANTE	**16,00 €**
	VIÑAS DEL VERO ROSADO 100% PINOT NOIR	D.O. SOMONTANO	**16,50 €**

VINOS TINTOS

COMUNIDAD VALENCIANA

PUERTO ALICANTE — D.O. ALICANTE — **12,00 €**
MONASTRELL

MESTIZAJE JOVEN — V.P. EL TERRERAZO — **17,50 €**
BOBAL, MERLOT, CABERNET, GARNACHA Y TEMPRANILLO

ENRIQUE MENDOZA CRIANZA — D.O. ALICANTE — **18,00 €**
CABERNET Y MONASTRELL

EL ÁRBOL — D.O. VALENCIA — **25,50 €**
TEMPRANILLO, BOBAL, MONASTRELL Y CABERNET SAUVIGNON

NODUS MERLOT DELIRIUM — D.O. UTIEL-REQUENA — **26,00 €**
100%MERLOT DE 80 AÑOS

EL SEQUE — D.O. ALICANTE — **35,00 €**
100% MONASTRELL

ENRIQUE MENDOZA "SANTA ROSA" — D.O. ALICANTE — **36,00 €**
CABERNET, MERLOT Y SYRAH

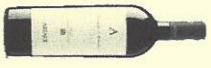
FINCA EL TERRERAZO — V.P. EL TERRERAZO — **41,50 €**
BOBAL CON 21 MESES BARRICA

D.O. CA. RIOJA

RAMÓN BILBAO CRIANZA (12 MESES) — **16,50 €**
100% TEMPRANILLO

COSME PALACIO CRIANZA (13 MESES) — **25,00 €**
100% TEMPRANILLO

MUGA CRIANZA (24 MESES) — **29,00 €**
GARNACHA, TEMPRANILLO, GRACIANO Y MAZUELO



ARTADI GRANDES AÑADAS (20 MESES) — **180,00 €**
100% TEMPRANILLO

D.O. RIBERA DEL DUERO

CELESTE ROBLE (4 MESES) — 15,00 €
TINTO FINO

LEGARIS ROBLE (3 MESES) — 15,50 €
TINTO FINO

CARMELO RODERO (9 MESES) — 20,75 €
TINTA DEL PAÍS Y CABERNET

EMILIO MORO (12 MESES) — 31,00 €
TINTA DEL PAÍS

PAGO DE CAPELLANES CRIANZA (12 MESES) — 34,00 €
TINTA DEL PAÍS

CALMO (VINO DE "LÁGRIMA" NOCTURNO) — 110,00 €
TINTO FINO

PAGO CAPELLANES "EL PICÓN" — 230,00 €
100% TEMPRANILLO

OTROS LUGARES DE ESPAÑA

HÉCULA — D.O. YECLA — 15,75 €
MONASTRELL

DOMINIO DE TARES "CEPAS VIEJAS" — D.O. BIERZO — 22,50 €
MENCÍA DE CEPAS CENTENARIAS

ALMIREZ "FAMILIA EGUREN" — D.O. TORO — 26,50 €
TINTA DE TORO

MACHO MAN — D.O. JUMILLA — 32,00 €
100% MONASTRELL

EMBRUIX DE VALL LLACH — D.O.Q.PRIORAT — 34,00 €
GARNACHA, SYRAH, CARIÑENA, MERLOT Y CABERNET

FRANCIA (BOURDEAUX)

CHATEAU MOUTON ROTSCHILD, PREMIER CRU (1997) — 520,00 €

CHATEAU MARGAUX (1997) — 490,00 €

GIGANTES PERO NO CABEZUDOS

ENRIQUE MENDOZA "SANTA ROSA" MAGNUM TINTO — D.O. ALICANTE — 84,00 €