



CHICO CALLA!

TABERNA ALICANTINA



Calle Salamanca 13
03690 SAN VICENTE DEL RASPEIG



DE BARRA / A CUALQUIER HORA

»»» LA PARAETA «««

- RUSA MAR O MENOR** - ¡A tu gusto! Ensaladilla rusa con o sin encurtidos / 3,90     
- ENSALADILLA DE MERLUZA** - Lo que su nombre indica / 3,90     
- ENSALADILLA DOBLE** - ¡A tu gusto! Ensaladilla con o sin encurtidos / 5,90     
- LA ALICANTINA** - Marinera con sardina ahumada / 3,70     
- UNA DE VEGA BAJA** - Ensaladilla de alcachofa y atún en aceite y escabechado / 4,50  
- LA TERRETA** - Pericana Chico Calla / 7,00  
- TABLA DE NUESTROS QUESOS** - De nuestra tierra y de otras zonas / 9,00 / 14,50 
- CORTE DE JAMON IBÉRICO** - Elige entre media ración o una enterita / 9,00 / 14,95
- EMBUTIDO DE LA TERRETA** - 9,00   

»»» NUESTRAS TOSTAS «««

★ ¡Son 2 tostas ricas, ricas!

- LA SERRANA** - Jamón ibérico y tomatito de Mutxamel rallado / 8,75 
- LA MALLORQUINA** - Sobrasada de Pinoso con queso curado y aceite de Tibi virgen extra / 8,75  
- LA SANVICENTERA** - Escalivada con sardina ahumada / 8,75   
- LA CORDOBESA** - Salmorejo, crujiente de jamón ibérico, cebolla caramelizada y huevo de campo / 8,75    

★ Pregunta por nuestros tartares de pescado de lonja

Los Montaditos

★ De pan de mollete antequerano

CHICO CALLA - Pechuguita de pollo, bacon, cebolla caramelizada, queso y mahonesa / 3,50      

ACHAVO - Ternera, turrón y nueces / 4,00     

GOZO - Ternera, cebolla caramelizada y foie / 4,00    

SABINAR - Bacon, cebolla caramelizada y queso azul / 3,20     

SEQUET - Con mojama / 3,25      

PORTICHOL - Salchicha blanca casera de Monforte, queso y cebolla / 3,25     

BENACANTIL - Lomo adobado, champiñón, pimiento verde y tabasco / 3,00     

EXPLANADA - Pepito de ternera con salsa de trufa / 3,20   

CHÉ PITO - El pepito clásico / 3,25     

SEÑORET - Lingote de foie, virutas de turrón y sal escamada / 4,90        

»»» ENSALADAS «««

LA CHICHOLINA - Tomatito rallado, burrata di buffala, oliva negra, canónigos y albahaca fresca regado con aceite de tomate seco y albahaca / 12,50  

ENSALADA DE VENTRESCA - Con tomate de temporada / 10,50  

SEQUETA PERO SANETA - Tomate de la huerta, encurtidos alicantinos, salteado de tomates secos con capellanes y aceite de ñora / 9,80  

»»» LA ENTRAETA «««

PATATAS DE LA TATA - Patatas con bechamel, carne picada, jamón y queso fundido / 8,50  

PATATA MIURA - Salsa brava Chico Calla / 6,50   

COJONUDOS - Huevos rotos con jamón ibérico, pimientos de padrón y trufa / 9,90  

POLP AL FOC - Pulpo ahumado con parmentier de patata y pimentón / 18,50  

CROQUETEANDO - Variado de nuestras croquetas (jamón, setas y marisco) 6 unidades / 8,50
Se puede pedir por unidades / 1,50/ud     

CRÊPE DE SETAS - Crêpe de setas con bechamel trufada y bacon / 9,80      

CRÊPE DE SALMÓN - Relleno de salmón, mantequilla, puerro, calabacín, Oporto, toque de eneldo y gratinado de quesos / 9,80    

BUÑUELOS PILILIS - Buñuelos de bacalao y patata (6 unidades) / 7,95  

GALLO ROJO - Crujientes piezas de pollo al estilo KFC / 9,00  

AIXÒ ÉS MEL - Berenjena con miel y migas de queso de cabra / 9,00  

"EL MONLEÓN", LA CARCHOFA, LA CARCHOFA... - Alcachofitas fritas con ajetes, jamón ibérico y foie plancha. ¡A guanyar diners! / 11,90
Con huevo frito / 13,00   

CON UN PAR "O VARIOS" - Huevos de corral con salsa de boletus, Pedro Ximénez y salsa de trufa / 13,50   

NACHOS ¡CALLA! - Tortitas de maiz, salsa pico de gallo, guacamole, crema de queso agrio, chile con carne / 11,50  

TARTAR DE ATÚN - Atún marinado al teriyaky sobre crema de aguacate, y puré de pera / 15,90     

»»» LAS MINIS «««

★ Mini hamburguesas

CHE QUE BÓ - Mini hamburguesa con foie, provolone y reducción de Módena / 4,50



QUINA SEBA - Mini hamburguesa con cebolla caramelizada, cebolla seca y bacon / 4,50



LA ESPERANZA - Mini Hamburguesa con confitura de tomate, cebolla caramelizada y queso Cheddar / 4,50



VIVA MÉXICO - Mini hamburguesa con jalapeño, guacamole y queso Cheddar / 4,50



MINI WASABI - Mini hamburguesa de lomo de atún, cebolla pochada, soja y mahonesa de wasabi / 4,50



LA ASTURIANA - Mini Hamburguesa con salsa de Cabrales y reducción de sidra / 4,50



★ PA'TERMINAR ★

Todas nuestras carnes han sido seleccionadas en las mejores carnicerías de la provincia y acompañadas con patatitas fritas caseras.



¡PREGUNTA POR NUESTRA CARNE DE LA SEMANA!

ENTRAÑA ARGENTINA / Entraña Argentina con salsa de vino oloroso, acompañada de patatas fritas / Una persona / 9,50 Dos personas / 15,90



ENTRECOT TRINCHADO DE TERNERA / Entrecot acompañado de patatas fritas / 17,50



»»» TRONÀ AL SANT «««

ABANDERADA / Torrija especial Chico Calla acompañada de helado de la terreta / 5,50



CAPITÁN / Coulant con chocolate blanco fundido y acompañado de helado / 5,50



PREGONERO / Crêpe de chocolate con helado de vainilla y crumble de canela / 5,50



ALÉRGENOS



Cacahuetes



Soja



Lácteos



Frutos de cáscara



Granos de sésamo



Sulfitos



Altramuces



Gluten



Crustáceo



Huevo



Pescado



Apio



Mostaza



Moluscos



**CHICO
CALLA!***

TABERNA ALICANTINA

BODEGA / WINE CELLAR



PRECIOS POR COPAS

TINTOS POR COPA

Zurbano - Tempranillo, Garnacha y Viura (Rioja)	3,5
Diez Caballero Crianza - 100% Tempranillo (Rioja) <i>90 Parker</i>	3,2
Holgazan - 100% Tempranillo (Ribera Duero)	3,5
Viñas Del Lago - Tempranillo y Garnacha (Ribera Duero)	4,3
Pruno - Tempranillo y Cavernet Sauvignon (Ribera Duero) <i>92 Parker</i>	3,3
Tarima Hill - Monastrell 100% (Alicante)	3,8
Romeria - 100% Monastrell (Alicante)	2,6
Motorpsico - 100% Mencia (Bierzo) <i>92 Parker</i>	3,0
A Merced - 100% Mencia (Bierzo) <i>95 Parker</i>	4,5
Viernes - 100% Mencia (Bierzo)	2,9
Garum - Tintilla, Petit Verdot y Merlot (Cádiz)	3,3
Triangulo - 100% Tintilla (Cádiz) <i>93 Parker</i>	3,9
Paraje del Cerro - Monastrell, Shirah y Merlot (Jumilla)	3,5

BLANCOS POR COPA

Albero - Verdejo y Macabeo (Cuenca)	2,6
El Sermón - 100% Verdejo (Rueda)	3,5
Triay - 100% Godello (Monterrey)	3,0
Viernes - 100% Godello (Bierzo)	2,9
Sameiras - Albariño, Torrontes, Loureiro y Caiño (Ribeiro)	3,8
Viña Do Avo - Albariño, Treixadura y Loureiro (Ribeiro)	3,0
Muelle - 100% Palomino (Cádiz)	3,5
Tarima Mediterráneo - 100% Moscatel (Alicante)	2,6
Rosado Gaspi - 100% Monastrell (Valencia)	3,5
Martin Codax - Albariño 100% (Rias Baixas)	3,5

PRECIOS POR BOTELLA



NUESTROS TINTOS

RIOJA

- Zurbano:** 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Viura. Vino de maceración carbónica, criado en roble francés y americano. – Bodega Teodoro Ruiz-Monge 19,5
- Remelluri Reserva:** 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Graciano. Viñedos de 40 años en los valles Remelluri, Valderremelluri y Villaescusa, con 148 parcelas en 25 términos. – Bodega Telmo Rodríguez – 94 Parker 32,5
- Angelita:** 85% Tempranillo, 10% Garnacha, 5% Viura, Graciano y Malvasía. Fermentado en cubas de hormigón y criado 21 meses en roble francés y húngaro. – Bodega Dominio de Challao – 93 Parker 27,5
- Diez Caballero Crianza:** 100% Tempranillo. Viñas de más de 80 años, fermentado en hormigón y criado en roble francés y americano. – Bodega Diez Caballero – 90 Parker 17,5
- Diez Caballero Reserva:** 100% Tempranillo. Viñas de más de 80 años, fermentado en hormigón y criado 18 meses en roble francés. – Bodega Diez Caballero – 91 Parker 23,5

RIBERA DE DUERO

- El Holgazán:** 100% Tempranillo. 7 meses en barrica, de viñedos ecológicos y biodinámicos. – Bodega Marta Maté 19,5
- Viñas del Lago:** Tempranillo, Albillo y Garnacha. 12 meses en barrica, viñedos de 77 a 104 años. – Bodega Marta Maté 23,5
- Marta Maté:** 100% Tempranillo. 14 meses en roble francés, uvas ecológicas de viñedos en altura. – Bodega Marta Maté 25,5
- Pago de los Capellanes Crianza:** 100% Tempranillo. Viñedos de 35 años, 12 meses en barrica de roble francés de 300 litros. – Bodega Pago de los Capellanes 34
- Antídoto:** Tempranillo y Albillo. Viñedos viejos cultivados ecológicamente, fermentado en acero inoxidable y criado 14 meses en roble francés (50% barricas nuevas). – Bodegas Antídoto 23,5
- Milu La Cometa:** 100% Tempranillo. Viñedos de 70 años, sin despalillar, prensado a pie, 13 meses en barrica usada y embotellado sin filtrado. – Bodega Quinta Milú 24,5
- Pruno:** 90% Tempranillo, 10% Cabernet Sauvignon. Fermentado en acero inoxidable y criado en roble francés de grano fino de tonelerías francesas de prestigio. – Bodega Finca Villacreces – 92 Parker 18

ALICANTE

Romería: 100% Monastrell. Vino joven vegano, suave y fácil de beber.	14,5
Tarima Hill: 100% Monastrell. Fermentación maloláctica y crianza de 14 meses en roble francés.	20,5
Triga: Monastrell y Cabernet Sauvignon. Uvas de 5 viñedos, fermentado 20 meses en barrica.	39,5
El Sequé: 100% Monastrell. Maloláctica y crianza de 12 meses en roble francés de 500 litros.	28,5

JUMILLA

Finca Monastasia Paraje del Cerro: Monastrell, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon. Fermentación larga y crianza de 9 meses en roble francés y americano. – Bodega Finca Monastasia	19
--	----

CAMPO DE BORJA

Gruñón: 50% Garnacha, 50% Shiraz. Elaborado por separado en acero inoxidable, viñedos de secano. – 90 Parker	25,5
---	------

VALENCIA

Gaspi Tierra Blanca: 100% Monastrell. Vino biodinámico, natural, taninos jóvenes y aromas frutales. – Bodegas Shukrat	22,5
--	------

BIERZO

Motorpsico: Mencía, Alicante Bouschet y Palomino. Viñedos centenarios, fermentación espontánea, 12 meses (50% barrica, 50% inox). – Bodega Michelini y Muffato – 92 Parker	16
Valdesacia: 100% Mencía. Viñedos de 65 años, macerado en ánforas y criado 2 años en roble francés usado. – Bodega Michelini y Muffato – 95 Parker	29,8
A Merced: 100% Mencía. Viñedos centenarios, fermentado en tinajas y criado 8 meses en roble francés. – Bodega Michelini y Muffato – 95 Parker	24,5
Viernes Mencía: 100% Mencía. Fresco y goloso, ideal para una comida ligera y divertida. – Bodega Godelia	15,5

CASTILLA

Abadía Retuerta: 75% Tempranillo, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah. Fermentado en pequeños depósitos de acero inoxidable y criado 19 meses en barricas de roble francés. – 93 Parker+ 37,5

CÁDIZ

Garum: 70% Merlot, 15% Syrah, 15% Petit Verdot. 11-14 meses en roble francés y americano, maceración intensa. 19,5

El Triángulo: 100% Tintilla. Viñedos de Balbaína, 5 meses en madera usada y 15 meses en depósito. – 93 Parker 22



NUESTROS BLANCOS

ALICANTE

Tarima Mediterráneo: Moscatel y Merseguera. Fermentado a baja temperatura (16°). – Bodega Volver 14,5

Tarima Hill Blanco: Chardonnay y Merseguera. Altitud 600-750 m, fermentado y criado sobre lías 6 meses. – Bodega Volver 22

RIBEIRO

Viña do Avó: Albariño, Treixadura, Godello, Torrontés, Lado y Caiño. Maceración en frío y fermentación controlada. – 89 Parker 15,5

Sameiras: Treixadura, Albariño, Godello, Lado, Loureira, Torrontés y Caiño Blanco. Maceración en frío, fermentación controlada. – 92 Parker 19

VERDEJOS

Albero: Verdejo y Macabeo. Blanco atípico elaborado en La Mancha. 14,5

El Sermón: 100% Verdejo. Criado sobre lías, pequeña producción. – Bodega V. Fernández 18,9

BIERZO

Viernes Godello: 100% Godello. 5 meses sobre lías, un Godello diferente. – Bodegas Godelia 17,5

PENEDÉS

Deliri Floral: 85% Muscat de Frontignan, 15% Sauvignon Blanc. Afrutado con toques dulces. 18,5

MONTERREI

Triay Godello: 100% Godello. Fermentación alcohólica a 15°C en depósitos de inoxidable y posterior crianza sobre sus propias lías durante 3 meses, manteniendo los procesos naturales de nuestros antepasados. 17,5

CÁDIZ

El Muelle: 100% Palomino Fino. El 80% está fermentado en inox a baja temperatura, el otro 20% se asolea y fermenta en bota jerezana envinada que se deslía en diciembre. El viñedo tiene 40 años y esta podado a moflete – 93 Parker 17

La Escribana: 100% Palomino Fino. Pago Macharnudo, donde se ubican viñedos de históricas bodegas de Jerez, proviene este monovarietal de Palomino fino concebido para su disfrute diario. Fermentado y criado biológicamente en botas jerezanas destaca por su marcada salinidad en boca. 24

CAVAS

Muscandia Brut Reserva: 60% Xarel·lo, 20% Macabeo, 20% Parellada. Criado más de 18 meses en rimas a 13 metros de profundidad, con temperatura constante de 16°C. Ganador del premio Vinari de Bronze 2014. 19,8

Muscandia Gran Reserva: 80% Xarel·lo, 10% Macabeo, 10% Parellada. Criado más de 60 meses en rimas a 13 metros de profundidad, con temperatura constante de 16°C. 24,5



Calle Salamanca, 13
San Vicente del Raspeig - Alicante