

BELLA TAPAS

Cocina fresca, con acentos de sabor y color que te hacen viajar sin moverte de la mesa

PAN

Focaccia casera con aceite de oliva virgen extra | 3,50 €

Pan de cristal con mantequilla de trufa | 5€

DESAYUNO Y BRUNCH

BAGELS

Vitello tonnato: ternera, mayonesa de atún, pepinos encurtidos, alcaparras y rúcula | 7,40 €

Bagel de salmón: salmón marinado en casa, queso crema, tomate seco, aguacate y canónigos | 9,50 €

Focaccia Club BLT - tocino, lechuga y tomate | 12,50 €

Huevos Benedict - focaccia casera, aguacate, huevos escalfados, salmón y salsa holandesa | 13,50 €



Focaccia asada con aceite de oliva virgen extra

Jamón | €6,50

Atún | €5,50

Lacón (carne de cerdo suavemente curada) | €5

Queso manchego | €5

Tomate | €4

YOGUR & SMOOTHIEBOWLS

Bowl griega - yogur, fresas, chocolate hecho en casa, granola de coco, sirope de agave | €7

Açaí smoothie bowl - yogur, açai, granola, plátano, frutas rojas, crema de cacahuete | €8,50

Pregunta en la barra por nuestros smoothies de fruta fresca!



POKE BOWLS

Atún picante - arroz de sushi, cubos de atún marinado, edamame, aguacate, zanahoria, cebolla roja, wakame, mayonesa de kimchi | 15 €

Salmón clásico - arroz de sushi, salmón marinado, aguacate, edamame, remolacha, pepino encurtido, mayonesa de wasabi | 13,50 €

Pollo tropical - quinoa, pollo crujiente, piña, aguacate, maíz tostado, rúcula, vinagreta de miel, mostaza y limón | 12,00 €

Horneado con cariño

Patatas bravas asiáticas - un clásico con salsa picante asiática | 5,50 €

Buñuelos de bacalao con mayonesa de ajo negro | 4,50 €

Croqueta del chef (por pieza) | 2,50 €



PURO Y CRUDO

Ostras Sorlut - en hielo con caviar de trucha, wakame y vinagreta mignonette | 4 €

Sashimi de atún - con wasabi y salsa de soja | 28,50 €

Uramaki atún y foie gras - sobre naranja confitada y espárrago, con mayonesa de wasabi | 19 €

Uramaki salmón con tempura y flambeado - polvo de pan de gambas, mayonesa de kimchi | 16,50 €

Sugerencia de sushi del chef | Precio según mercado

Mix de nigiri (por pieza):

Anguila | 3 €

Vieira de San Jorge | 4 €

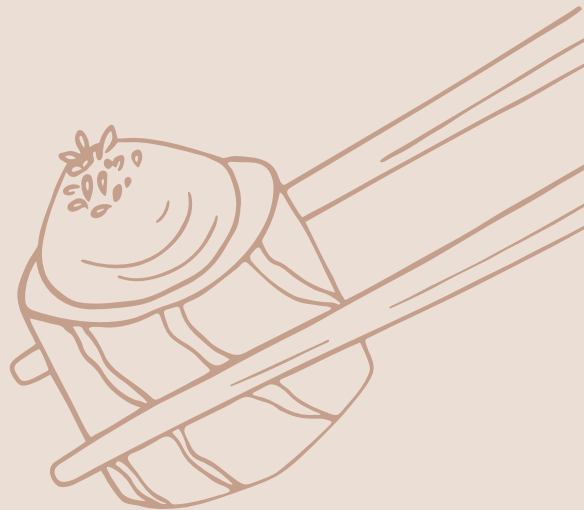
Pulpo | 3,50 €

Salmón | 3,50 €

Atún | 4 €

Lubina | 3 €

Pescado del día | precio según mercado



ENSALADAS

Base de ensalada mixta | 5,50 €

Vegetariana | 8,50 €

Del mar | 12,50 €

Carnívora | 14 €

EN SALMUERA

Jamón 100% ibérico | 60 g (12,50 €) / 120 g (25 €)

Jamón de pato con chips de remolacha, melón y alcachofa | 13,50 €

Salmón gravlax con brotes, tomates, salsa de yogur y miel, mostaza y eneldo | 14,50 €

Anchoas del Cantábrico con foie gras sobre tostada fina con perlas de manzana | 4,50 €



CARPACCIOS, CEVICHE & TIRADITO

Carpaccio de pulpo y vieiras "cítrico" - vinagreta de naranja, gel de col lombarda, lima | 20 €

Ceviche de corvina al estilo peruano: puré de boniato, maíz asado y chips de plátano | 17,50 €

TARTAR

Tartar de ternera clásico - con alcaparras, mostaza, cebolla encurtida, yema de huevo de codorniz en salsa de soja | 22 €

Tartar de lubina y anguila ahumada - sobre ensalada Waldorf con manzana, wakame y nueces | 19 €

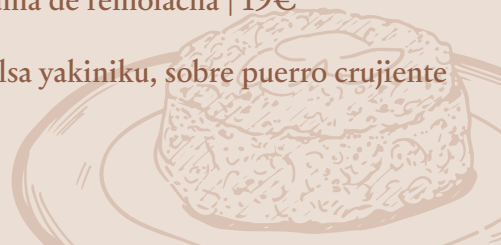
Tartar de pollo y gambas al estilo tailandés | 18 €

MAR Y CÉSPED

Vieiras con foie gras a la plancha con pimienta rosa y vinagreta de frambuesa | 14,50 €

Vitello tonnato - ternera estofada, ventresca de atún, salsa tártara, espuma de remolacha | 19€

Tagliata de ternera con gambas - camarones y ternera a la parrilla en salsa yakiniku, sobre puerro crujiente | 19,50 €



PLATOS PRINCIPALES

Salsas: demi-glace, pimienta verde, roquefort, bearnesa | 2,50 €

Extra: patatas fritas o patatas pequeñas | 2,50 €

: mayonesa , ketchup | €2,50

Carne (a la parrilla en GREEN EGG)

Chuletón de ternera | 55 € ± 1 kg

Solomillo | 29 € ± 250 g

Entrecot | €29 ± 500 g

Costillar de cordero neozelandés con hierbas | 25 € ± 250 g

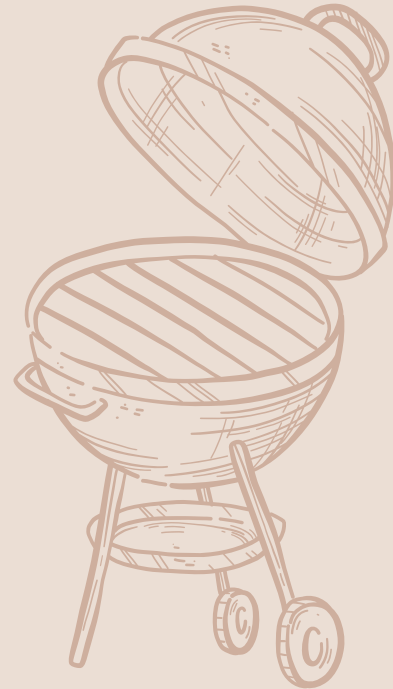
Pescado

Bacalao cocinado a fuego lento | 24 €

Gambas al curry | 22 €

Tataki de salmón | 19 €

Tataki de atún | 23 €



POSTRES – UN FINAL DULCE

Sorbete de mango y Malibú | 7 €

Sorbete de mojito con granizado de menta y jengibre | 7 €

Crème brûlée con espuma de fruta de la pasión | 7 €

Chocolate con texturas | 7€

Carpaccio de piña flambeada | 7 €

Tabla de quesos con texturas, frutas y frutos secos | 16€

Masa filo rellena de crema de limón fresco y cubierta con chocolate belga | 11 €

¿Tiene alergias? Nuestro personal estará encantado de asesorarle.

BELLA TAPAS

HORARIO DE APERTURA: LUN-VIE 10:00 A 18:00

CRTA ALMORADI KM 17, 5, 03160 ALMORADI

TELÉFONO: 0034/ 657 11 28 62

