

# •PETIMETRE•

LA CARTA 2024



*Le informamos que nuestro establecimiento está distinguido con los sellos de Alicante Segura y Sicted Buenas Prácticas Avanzadas Covid19 que certifican que tenemos los manuales y protocolos para la reducción del riesgo de contagio por coronavirus y por tanto somos un espacio seguro y con todas las medidas de seguridad vigentes para su seguridad y la de nuestro personal.*

*We inform you that our establishment is distinguished with the Alicante Segura and Sicted Buenas Prácticas Avanzadas Covid19 seals, which certify that we have the manuals and protocols for the reduction of the risk of contagion by coronavirus and therefore we are a safe space with all the security measures in force for your safety and that of our staff.*



RINASCERE

. P .

## ABRIENDO BOCA

FOR STARTERS

### Ostra natural

*Ostra "speciale" La Belle*

· moluscos ·

5,50

### Ostra a la brasa

*Ostra "speciale" La Belle*

· moluscos ·

5,50

### Ostra con toque de mignonette de maracuyá

*Ostra "speciale" La Belle*

· moluscos ·

6,00

### Huevo de mújol al corte con almendras

*Lamas de 10g acompañadas de láminas de almendra*

· pescado · frutos con cáscara ·

3,00

### Gilda Top

*Aceituna gordal, bonito curado y piparras*

· pescado ·

4,00

### Marinera

*Ensaladilla sobre crujiente hojaldrado y anchoa del cantábrico*

· pescado, gluten, lácteos, mostaza, soja, sésamo, marisco, huevo ·

5,50

### Lomo de anchoa con mantequilla de oveja

*Anchoa del cantábrico sobre coca*

· pescado · gluten · lácteos ·

5,00



### Natural oyster

*Oyster "speciale" La Belle*

· molluscs ·

5,50

### Grilled oyster

*Oyster "speciale" La Belle*

· molluscs ·

5,50

### Oyster with a touch of passion fruit mignonette

*Oyster "speciale" La Belle*

· molluscs ·

6,00

### Mullet roe with almonds

*10g slices accompanied by almond slices*

· fish · tree nuts ·

3,00

### Gilda brochette with olives and anchovies

*Gordal olives, cured tuna and piparra peppers*

· fish ·

4,00

### Marinera tapa with cold potato salad and anchovies on bread

*Salad on crispy puff pastry and Cantabrian anchovies*

· fish · gluten · milk · mustard · soybeans · egg · crustaceans · sesame ·

5,50

### Anchovy loin with sheep butter

*On traditional coca bread*

· fish · gluten · milk ·

5,00

Todos los precios incluyen IVA / All prices include taxes.

PARA COMPARTIR Y NO DISCUTIR  
TO SHARE AND NOT TO FIGHT

**Ensaladilla de anguila**

*Con mayo-dashi y  
crujiente de arroz y alga*

· pescado · lácteos · mostaza · soja · sésamo · marisco ·

8,00

**Quesos del mundo**

*Degustación de 5 quesos  
y sus acompañantes*

· lácteos · gluten ·

6,50 (precio por persona)

**Jamón 5J al corte**

*Media ración 18,00*

*Ración 28,00*

**Steak de txuleta**

*Elaborado en mesa*

· mostaza · huevo · lácteos ·

18,00

**Croqueta de jamón 5J**

*Velo de panceta y mayo trufada*

· gluten · huevo ·

3,00

**Boquerones en tempura**

*Con salsa indú*

· gluten · soja · pescado ·

12,00

**Merlucitos a la andaluza**

*Con mayonesa escabechada*

· mostaza · moluscos · pescado ·

12,00

**Canelón de setas**

*Bechamel trufada y frutos secos*

· lácteos · gluten · huevo ·

12,90

**Huevos rotos  
con tartar de atún rojo**

*Láminas de patatas fritas,  
huevos fritos y tartar de atún rojo*

· pescado · huevo ·

18,00

**Pulpo a la brasa**

*Con velo de panceta,  
parmentier y crujiente de patata*

· gluten · lácteo ·

21,50

**Mejillones  
con escabeche de albahaca**

*Mejillones al vapor con salsa  
de escabeche de albahaca*

· moluscos ·

14,50

**Eel salad**

*With mayo-dashi  
and crispy rice and seaweed*

· fish · milk · mustard · soybeans · sesame · crustaceans ·

8,00

**Cheeses of the world**

*Tasting of 5 cheeses  
and their accompaniments*

· milk · gluten ·

6,50 (price per person)

**5 Jotas ham**

*Half portion 18,00*

*Portion 28,00*

**Chop steak**

*Prepared at the table*

· mustard · egg · milk ·

18,00

**5 Jotas ham croquette**

*Bacon and truffled mayonnaise veil*

· gluten · egg ·

3,00

**Anchovies in tempura**

*With Indian sauce*

· gluten · soybeans · fish ·

12,00

**Andalusian style hake**

*With pickled mayonnaise*

· mustard · molluscs · fish ·

12,00

**Mushroom cannelloni**

*Truffled béchamel sauce*

· milk · gluten · egg ·

12,90

**Scrambled eggs with  
red tuna tartare**

*Slices of fried potatoes,  
fried eggs and red tuna tartare*

· fish · egg ·

18,00

**Grilled octopus**

*With bacon veil, parmentier  
and crispy potato crust*

· gluten · milk ·

21,50

**Mussels with basil  
pickled sauce**

*Steamed mussels  
with basil marinade sauce*

· molluscs ·

14,50



. P .

VERDE QUE TE QUIERO VERDE  
MORE GREEN, PLEASE

**Burrata con tomate de temporada**

*Juliana de hinojo y pesto rojo*

· lácteos · frutos con cáscara ·

12.90

**Amanida de rúcula**

*Ensalada de rúcula, parmesano, tomates cherrys  
semisecos, frutos secos y aceite de trufa*

· lácteos · frutos con cáscara ·

15.00

**Tomate trinchado de temporada  
y salazón**

*Acompañado de cebolla encurtida  
y piparras*

· pescado ·

16.00

**Alcachofas a la brasa**

*Crema de foie, velo de panceta  
y almendras laminadas*

· frutos con cáscara ·

14.50

**Burrata with seasonal tomato**

*Fennel julienne and red pesto*

· milk · tree nuts ·

12.90

**Salad with rocket**

*Arugula, parmesan, cherry tomato,  
nuts and truffle oil salad*

· milk · tree nuts ·

15.00

**Carved seasonal tomatoes  
with salted fish**

*Accompanied by pickled onion  
and piparra peppers*

· fish ·

16.00

**Grilled artichokes**

*Foie gras cream, pancetta veil  
and sliced almonds*

· tree nuts ·

14.50



CON LAS MANOS Y SIN PROTOCOLOS  
WITH HANDS AND WITHOUT PROTOCOLS

**Brioche de tartar de gamba**

*Con coleslaw y emulsión de kimchi*

· gluten · mostaza · marisco ·

7,50

**Bocatín de mar**

*Panecillo con atún rojo a la brasa, algas,  
mayonesa de piparras y huevas de trucha*

· pescado · mostaza · gluten ·

10,90

**Pepito Top**

*Panecillo con solomillo de vaca a la brasa  
y mantequilla trufada*

· lácteos · gluten ·

10,90

**Bocatín de pastrami**

*Coca de patata, pastrami de presa ibérica  
y mayonesa de ñora*

· mostaza · gluten ·

7,50

**Brioche with prawn tartar**

*With coleslaw and kimchi emulsion*

· gluten · mustard · crustaceans ·

7,50

**Sea sandwich**

*Bun with grilled bluefin tuna, seaweed,  
piparra peppers mayonnaise and trout roe*

· fish · mustard · gluten ·

10,90

**Pepito Top.**

*Bun with grilled beef sirloin  
and truffled butter*

· milk · gluten ·

10,90

**Pastrami sandwich**

*Potato cake, Iberian pork pastrami  
and sweet pepper mayonnaise*

· mustard · gluten ·

7,50

LAS BRASAS DE PETIMETRE  
THE EMBERS OF PETIMETRE

Picantón deshuesado,  
patatitas al romero y salsa criolla  
18,50

Presa ibérica, mole de cacahuete y kale  
· lácteos · frutos con cáscara ·  
18,50

Solomillo de vaca madurada,  
patatitas al romero y jugo trufado  
· lácteos ·  
22,50

Chuletón de vaca madurada,  
patatas fritas y pimientos del padrón  
8,00 cada 100g

Rodaballo a la brasa  
Con pilpil y guarnición de verduras  
· pescado ·  
4,50 cada 100g

Bacalao a la brasa  
Con salsa vizcaína, pimientos asados y su pilpil  
· pescado ·  
21,50

Boneless poussin, rosemary potatoes  
and creole sauce  
18,50

Iberian pork, peanut mole and kale  
· milk · tree nuts ·  
18,50

Matured beef sirloin steak,  
rosemary potatoes and truffle juice  
· milk ·  
22,50

Matured beef tenderloin,  
fried potatoes and padron peppers  
8,00 cada 100g

Grilled turbot  
With pilpil sauce and vegetable garnish  
· fish ·  
4,50 cada 100g

Grilled cod  
With vizcaína sauce, roasted peppers and pilpil sauce  
· fish ·  
21,50

A FUEGO LENTO  
SIMMERED

Pappardelle con salsa de carabineros  
· gluten · huevo · marisco · lácteos ·  
(Un toque picante)  
15,00

Arroz de atún y gambas  
· marisco ·  
18,50

Arroz de presa ibérica al carbón y verduras  
17,50

Pappardelle with carabinero prawn sauce  
· gluten · egg · crustaceans · milk  
(A spicy touch)  
15,00

Tuna and prawn rice  
· crustaceans ·  
18,50

Charcoal-grilled Iberian pork and vegetables rice  
17,50



LOS MEJORES FINALES SIEMPRE SON DULCES  
THE BEST ENDINGS ARE ALWAYS SWEET

Pavlova  
Fruta de temporada, crema de mango,  
helado de yuzu y merengue seco  
· huevo · lácteos ·  
7,50

Tarta de queso  
Tabla de tres quesos en mousse, galletas y ganache de  
frutos rojos y chocolate blanco  
· huevo · lácteos · gluten ·  
7,50

Copa danone  
Ganache de chocolate y chantilly de nata  
· lácteos ·  
7,50

Milhojas de turrón  
Con caramelo salado  
· lácteos · huevo · gluten ·  
7,50

Pavlova  
Seasonal fruit, mango cream,  
yuzu ice cream and dried meringue  
· egg · milk ·  
7,50

Cheese cake  
Three cheese mousse board with crackers, red berry ganache  
and white chocolate  
· egg · milk · gluten ·  
7,50

Danone glass  
Chocolate ganache and cream whipped cream  
· milk ·  
7,50

Millefeuille of nougat  
With salted caramel  
· milk · egg · gluten ·  
7,50



## CARTA NIÑOS KIDS MENU

Croquetas de jamón ibérico  
con patatas fritas

· lácteos · gluten ·

8,50

Fingers de pollo con  
patatas fritas

· gluten ·

8,50

Papardelle con salsa de tomate  
y queso parmesano

· lácteos · gluten ·

8,50

Burger de ternera con queso havarti

· lácteos · gluten ·

10,00

Iberian ham croquettes  
with french fries

· milk · gluten ·

8,50

Chicken fingers  
with french fries

· gluten ·

8,50

Pappardelle with tomato sauce  
and parmesan cheese

· milk · gluten ·

8,50

Beef burger with havarti cheese

· milk · gluten ·

10,00

### TAKE AWAY

Le informamos que tiene a su disposición nuestro servicio de Take Away.

Puede consultar la sección de take away en nuestra página web  
y llamar para hacer su pedido de lunes a domingo.

Please kindly be informed that we have at your disposal our Take Away service.  
You can check it by our website and call us from Monday to Sunday.

965 297 476

[petimetrerestaurant.com/takeaway](http://petimetrerestaurant.com/takeaway)

\*En este establecimiento se manipulan los siguientes alérgenos, por lo que no podemos garantizar la no presencia de trazas de éstos en los productos que se ofrecen.

\*Todos los pescados crudos o poco cocinados se han congelado previamente.

*\*All these allergens are handled in this establishment so we cannot guarantee the non-presence of traces of these allergens in the products offered.*

*\*All fish offered raw or undercooked have been previously frozen.*



[petimetrerestaurant.com](http://petimetrerestaurant.com)

Avda. Locutor Vicente Hipólito 37, 03540

Alicante Golf – Playa San Juan Alicante

965 297 476

[eventos@petimetrerestaurant.com](mailto:eventos@petimetrerestaurant.com)