



RESERVAS 633862563



Aferlamar.denia

A FER LA MAR
ITALIAN FUSION



ENSALADAS:

1. **ENSALADA DE QUESO DE CABRA:** MÉZCLUM, FRUTA DE TEMPORADA, QUESO DE CABRA, GUANCIALE HORNEADO (BACON DE UMBRIA), TOMATES CHERRY, PEPINO, CEBOLLA MORADA, GUACAMOLE, VINAGRETA Y FRUTOS SECOS. 13€
2. **ENSALADA CÉSAR:** MÉZCLUM, TOMATITOS CHERRY, CEBOLLA MORADA, CROUTONS, POLLO CRUJIENTE, PEPINO, PARMESANO, BACON Y SALSA CÉSAR. 12'9€

PARA COMPARTIR:

3. **FOCACCIA:** CON ACEITE, ORÉGANO PEREJILL Y AJO 4'9€ (Alioli + 1,8€)
- *PAN SIN GLUTEN** 2€
4. **BURRATA:** TOMATE, RÚCULA, CEBOLLA MORADA, BURRATA ITALIANA, FRUTOS DE ALCAPARRAS, FRUTA DE TEMPORADA Y PESTO DE PISTACHOS. 14'5€
5. **PROVOLONE:** TOMATE, QUESO PROVOLONE, ORÉGANO, PESTO DE PISTACHO, TOMATES CHERRY, CEBOLLA CRUJIENTE, ANTIPASTO, AL HORNO. ACOMPAÑADO DE NUESTRO PAN CASERO. 9'9€
6. **PATATASA FER LA MAR:** CON SALSA DE QUESOS, BACON Y CEBOLLA CRUJIENTE. 8'5€
7. **CROQUETAS VARIADAS CASERAS. JAMÓN IBERICO Y BOLETUS (6U)** 8'5€
8. **NACHOS SUPREMOS:** CON CHILI CON CARNE, SALSA DE QUESO, CREMA DE YOGURT, GUACAMOLE, CEBOLLA MORADA Y GUINDILLA VERDE. 8'5€
9. **DESIERTO DE JORDANIA:** NUESTRA DEGUSTACIÓN VEGANA INCLUYE HUMMUS ECOLÓGICO, BABA GANOUSH (BERENJENA BRASEADA AHUMADA CON YOGURT Y SESAMO), Y ENSALADILLA TZATZIKI (PEPINO, YOGURT Y HIERBABUENA). ACOMPAÑADO CON NUESTRO PAN CASERO. 13'5€
- *UNIDAD DEL DESIERTO POR SEPARADO CON PAN CASERO** 8'5€
10. **LA TAPILLA SIXTINA:** NUESTRA TABLA CON DEGUSTACIÓN DE EMBUTIDOS ITALIANOS Y DE LA MARINA, MIX DE QUESOS SELECCIONADOS, FRUTOS SECOS, ACOMPAÑADA DE NUESTRO PAN CASERO. 18'5€



PASTAS A FER LA MAR:

**OPCIÓN
TODAS LAS
PASTAS SIN
GLUTEN +1€**

“Una forma diferente de comer pasta, puedes comerte hasta el plato”. La cesta es una masa de pizza hecha a mano y dentro ponemos la pasta.

11. *CESTA DE PASTA AL GORGONZOLA:* CREMA DE QUESO, GORGONZOLA, MIX DE SETAS Y BOLETUS, UN TOQUE DE PESTO DE PISTACHOS, TRUFA, QUESO PARMESANO Y MOZZARELLA. 14'9€

12. *CESTA DE PASTA AL CHILI CON CARNE:* 🍴 TOMATE, CHILI CON CARNE CASERO, QUESO PARMESANO, TOQUE DE PESTO Y ALBAHACA, MOZZARELLA. (LIGERAMENTE PICANTE). 14'5€

13. *CESTA DE PASTA FRUTTI DI MARE:* LANGOSTINOS, MEJILLONES Y ALMEJAS SALTEADOS CON SALSA DE TOMATE AJITO Y PEREJIL, PESTO GENOVES, PARMESANO Y MOZZARELLA. 17'9€

14. *CESTA DE PASTA AL PESTO:* CON SALSA DE PESTO, PISTACHOS, ACEITE DE ALBAHACA, PARMESANO Y MOZZARELLA. 13'5€

15. *CESTA DE PASTA AL PESTO CON BURRATA:* CON SALSA DE PESTO, BURRATA, ACEITE DE ALBAHACA, PARMESANO Y MOZZARELLA. 16'9€

16. *CESTA PASTA BOLOÑESA:* CON CARNE DE TERNERA, TOMATE FRESCO, PESTO, MOZZARELLA Y PARMESANO. 13'9€

17. *PASTA CON TOMATE FRESCO:* ACEITE DE OLIVA, ALBAHACA, QUESO PARMESANO Y MOZZARELLA. 11'9€

18. RAVIOLIS DE PASTA FRESCA DEL CHEF:

RAVIOLI DE RABO DE TORO AL PESTO ROJO Y PISTACHOS. 15'9€

RAVIOLI NEGROS DE SALMON, ROBIOLA, CEBOLLIÑO, Y SALSA DE QUESOS. 15'9€

RAVIOLI DE GAMBA ROJA Y VIERA AL PESTO VERDE, AJO Y PEREJILL 16'9€



PIZZAS A FER LA MAR:

**OPCIÓN
TODAS LAS
PIZZAS SIN
GLUTEN+3,5€**

“Pizzas artesanas elaboradas sobre horno de piedra, con masa madre, fermentación lenta y natural, aliñadas con aceite de oliva virgen extra y con la selección de las mejores harinas italianas.”

1. **LA VIRGEN DE GUADALUPE:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE Y PESTO DE ALBAHACA. 11€

2. **COMEMELANCHOA:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ANCHOAS, ACEITE DE OLIVA, Y PESTO DE ALBAHACA. 12'5€

3. **PACO MERALGO:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMÓN COCIDO Y ACEITUNAS. 12'5€

4. **PACO MERALBOSQUE:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMÓN COCIDO, CHAMPIÑONES Y ALBAHACA. 12'9€

5. **LA CONCHA DE LA LORA:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ATÚN, CEBOLLA MORADA Y ACEITUNAS. 12'9€

6. **LA ARDIENTE** 🍷: TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI NAPOLITANO PICANTE, JAMÓN COCIDO, CEBOLLA ROJA, GUINDILLA VERDE Y PESTO DE ALBAHACA. 12'9€

7. **MAL OLIENTE:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, QUESO BRIE Y PARMESANO. 12'9€

8. **CUATRO GUSTOS:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI, JAMON COCIDO, CHAMPIÑONES Y ALCACHOFAS. 12'9€

9. **LA COCHINA** 🍷: TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, JAMON COCIDO, BACON, PATATAS FRITAS, CHORIZO LIGERAMENTE PICANTE, ELEGIR SALSA BARBACOA O SALSA MIEL Y MOSTAZA. 12'9€

*OPCIÓN HUEVO + 1€



PIZZAS GOURMET A FER LA MAR:

- 10. EL PAPA VEGETARIANO:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 13'9€
VERDURA DE TEMPORADA ECOLÓGICA SALTEADAS CON AJITO Y PEREJIL, Y
BERENJENA AHUMADA A LA BRASA (BABA GANOUSH).
- 11. LA BOMBA CALABRESA 🌶️🌶️:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA 13'9€
FIOR DI LATTE, NDUJA (SOBRASADA PICANTE CALABRESA ITALIANA), CEBOLLA
MORADA, RUCULA, CON BORDES RELLENOS DE MOZZARELLA.
- 12. LA MATASUEGRAS:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE 13'9€
SALCHICHAS, CEBOLLA CARAMELIZADA CON VINO MOSCATELL, GORGONZOLA,
SALSA DE QUESOS Y NUECES.
- 13. LOLA POR DIOS:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 14'5€
JAMÓN IBERICO, RÚCULA, TOMATES CHERRY, PARMESANO Y PESTO GENOVES
- 14. LA MARRAKECH:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 14'5€
POLLO AL ESTILO KEBAB, CEBOLLA MORADA, TOMATE FRESCO, RÚCULA Y
SALSA DE YOGURT ESPECIAL.
- 15. CHURRASIK PARK 🍷:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR 14'9€
DI LATTE, POLLO MARRAKECH, CEBOLLA AGRIDULCE, SALSA DE BARBACOA
FLAMEADA AL JACK DANIEL'S.
- 16. LA REINONA:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 14'9€
BURRATA DE GAROFALO, MORTADELLA DI BOLOGNA, PESTO DE PISTACHOS,
FRUTOS DE ALCAPARRAS SICILIANAS, PISTACHOS FRESCOS Y ALBAHACA
- 17. LA INFIEL 🌶️:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 14'9€
CHILI CON CARNE CASERO, SALSA DE QUESOS, GUACAMOLE, YOGURT, CEBOLLA
MORADA, GUINDILLA VERDE Y NACHOS. *ACOMPANADA CON CHUPITO DE SANGRITA
MEXICANA.*
- 18. LA BIEN PAGÁ:** TOMATE SAN MARZANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 17,5€
LANGOSTINOS, MEJILLONES, Y ALMEJAS SALTEADOS CON AJITO Y PEREJIL, TOMATE
CHERRY Y PESTO GENOVES.

**OPCIÓN
BURGERS SIN
GLUTEN +2€**

BURGERS:

19. A LO BESTIA: 200G DE CARNE DE VACA GALLEGA MADURADA, LECHUGA, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA, BACON, SALSA DE QUESO ESPECIAL, Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA, MAYONESA. ACOMPAÑADA DE PATATAS DIPPER. 13'75€

20. DE CORRAL: POLLO CRUJIENTE EMPANADO, LECHUGA, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA, TOMATE, TOQUE SALSA DE QUESO, MAYONESA Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA. ACOMPAÑADA DE PATATAS DIPPER. 13'75€

21. BURGER CIAO: 200G DE CARNE DE VACA GALLEGA MADURADA, BURRATA, LECHUGA, TOMATE, QUESO CHEDDAR, CEBOLLA, BACON, PESTO GENOVES, PISTACHOS, MAYONESA Y SALSA DE MIEL Y MOSTAZA. ACOMPAÑA DE PATATAS DIPPER. 14'9€

22. ENTRECOT: 🍖 300G DE CARNE DE VACA ASTURIANA DE PASTO, TRINCHADA A LA PARILLA, ACOMPAÑADO DE PATATAS Y VERDURAS DE TEMPORADA, FLAMBEADO EN LA MESA. 23€

POSTRES CASEROS:

1. CESTA DE PIZZA DE NUTELLA, CON HELADO, NATA, FRUTOS ROJOS Y PISTACHOS. 13€

2. TIRAMISÚ DE LA NONNA 6€ (PEQUEÑO 4'5€)

3. MOUSE DE CHOCOLATE SIN GLUTEN Y SIN LACTOSA 5'9€ (PEQUEÑO 3,9€)

4. TARTA DE QUESO CON MASCARPONE 5'5€

5. BABA RUM: BIZCOHO CON HELADO DE CHOCOLATE O VAINILLA, UN TOQUE DE RON Y PISTACHOS. 7€





RESERVES: 633862563



Aferlamar.denia

A FER LA MAR

ITALIAN FUSION



SALADS:

1. **GOAT CHEESE SALAD:** LETTUCE MIX, SEASONAL FRUIT, GOAT CHEESE, BAKED GUANCIALE (UMBRIA BACON), CHERRY TOMATOES, TENDER ONION, CUCUMBER, VINAIGRETTE AND DRIED FRUITS. 13€
2. **CESAR SALAD:** LETTUCE MIX, CHERRY TOMATOES, ONION, CROUTON, CRISPY CHICKEN, PARMESAN CHEESE, CUCUMBER, BACON, CESAR SAUCE. 12'9€

SNACKS:

3. **FOCCIA:** WITH OIL, OREGANO, PARSLEY, AND GARLIC. 4'9€ (Alioli + 1.80€)
- *BREAD WITHOUT GLUTEN 2€
4. **BURRATA:** TOMATO, RUCULA, BURRATA ITALIAN CHEESE, TENDER ONION, FRUITS OF CAPERS, SEASONAL FRUIT, PISTACHIO PESTO. 14'5€
5. **PROVOLONE:** TOMATO, PROVOLONE CHEESE, OREGANO, PISTACHIO PESTO, CHERRY TOMATOES, CRISPY ONION, ANTIPASTE, BAKED, ACCOMPANIED BY OUR HOMEMADE BREAD. 9'9€
6. **A FER LA MAR CHIPS:** WITH CHEESE SAUCE, BACON AND CRISPY ONION. 8'5€
7. **HOMEMADE MIX CROQUETTES** OF IBERIAN HAM AND MUSHROOMS (6U) 8'5€
8. **SUPREME NACHOS:** CHILI WITH MEAT, CHEESE SAUCE, YOGURT CREAM, GUACAMOLE, TENDER ONION, AND GREEN CHILI. 8'5€
9. **JORDAN DESERT:** OUR VEGAN TASTING INCLUDES HUMMUS ORGANIC, BABA GANOUSH (SMOKED EGGPLANT WITH YOGURT AND SESAME) AND TZATZIKI SALAD (CUCUMBER, YOGHURT AND MINT). ACCOMPANIED BY OUR HOMEMADE BREAD. 13'5€
- * SEPARATE UNIT OF THE DESERT WITH HOMEMADE BREAD 8'5€
10. **"TAPILLA SIXTINA":** OUR TABLE WITH SAUSAGES TASTING ITALIAN AND SPANISH, MIX OF SELECTED CHEESES, NUTS, ACCOMPANIED BY OUR HOMEMADE BREAD. 18'5€



A FER LA MAR PASTA:

**ALL THE
PASTA
WITHOUT
GLUTEN +1€**

"A different way to eat pasta, you can even eat the plate".
The basket is a handmade pizza dough and inside we put the pasta.

11. **GORGONZOLA PASTA BASKET:** GORGONZOLA AND CHEESE CREAM, MUSHROOM 14'9€

AND BOLETUS MIX, A TOUCH OF PISTACHIO PESTO AND TRUFFLE, MOZZARELLA,
AND PARMESAN CHEESE.

12. **CHILI WITH MEAT PASTA BASKET** 🌶️: TOMATO, HOMEMADE CHILI WITH MEAT, 14'5€

PARMESAN CHEESE, MOZZARELLA, TOUCH OF PESTO AND BASIL. (SLIGHTLY SPICY)

13. **FRUTTI DI MARE PASTA BASKET:** PRAWNS, MUSSELS AND SEAFOOD SAUTEED 17'9€

WITH TOMATO SAUCE, GARLIC AND PARSLEY, GENOVES PESTO AND MOZZARELLA.

14. **PESTO PASTA:** WITH PESTO SAUCE, PISTACHIOS, ALBAHACA OIL, MOZZARELLA, 13'5€

AND PARMESAN CHEESE.

15. **PESTO PASTA WITH BURRATA BASKET:** WITH PESTO SAUCE, ITALIAN BURRATA 16'9€

CHEESE, PISTACHIOS, ALBAHACA OIL, MOZZARELLA AND PARMESAN CHEESE.

16. **BOLOGNESE PASTA BASKET:** WITH COW MEAT, FRESH TOMATO, PESTO, 13'9€

MOZZARELLA AND PARMESAN CHEESE.

17. **PASTA WITH FRESH TOMATO,** OLIVE OIL, ALBAHACA PESTO AND 11'9€

PARMESAN CHEESE.

18. CHEF'S FRESH PASTA RAVIOLI:

RAVIOLI BULL'S TAIL WITH RED PESTO AND PISTACHIOS. 15'9€

BLACK RAVIOLI WITH SALMON, ROBIOLA, ONION, AND CHEESE SAUCE 15,9€

RED PRAWN RAVIOLI WITH SCALLOP AND GREEN PESTO AND GARLIC 16'9€



A FER LA MAR PIZZA:

**ALL THE
PIZZA
WITHOUT
GLUTEN+3,5€**

"Artisan pizzas made on stone oven, with sourdough, slow and natural fermentation, seasoned with extra virgin olive oil and with the selection of the best Italian flours."

1. **LA VIRGEN DE GUADALUPE:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE AND ALBAHACA PESTO. 11€

2. **COMEMELANCHOA:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ANCHOVIES, OLIVE OIL AND ALBAHACA PESTO. 12'5€

3. **PACO MERALGO:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COOKED HAM AND OLIVES. 12'5€

4. **PACO MERALBOSQUE:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COOKED HAM, MUSHROOMS, AND ALBAHACA PESTO. 12'9€

5. **LA CONCHA DE LA LORA:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, TUNA, ONION PURPLE AND OLIVES. 12'9€

6. **LA ARDIENTE 🍷:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI NAPOLITANO SPICY, COOKED HAM, RED ONION, GREEN CHILLI AND ALBAHACA PESTO. 12'9€

7. **MAL OLIENTE:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, GOAT CHEESE AND PARMESAN. 12'9€

8. **CUATRO GUSTOS:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMI, COOKED HAM, MUSHROOMS, AND ARTICHOKE. 12'9€

9. **LA COCHINA 🍷:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, COOKED HAM, BACON, SALAMI SLIGHTLY SPICY, CHIPS. CHOOSE BARBECUE SAUCE OR HONEY MUSTARD SAUCE. 12'9€

*WITH EGG OPTION +1€



A FER LA MAR GOURMET PIZZA:

10. **EL PAPA VEGETARIANO:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 13'9€
ORGANIC VEGETABLES SAUTÉED WITH GARLIC AND PARSLEY, AND GRILLED SMOKED
EGGPLANT (BABA GANOUSH).
11. **LA BOMBA CALABRESA** 🌶️🌶️: SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA 13'9€
FIOR DI LATTE, NDUJA (SPICY "SOBRASADA" CALABRESA ITALIAN),
RED ONION, RUCULA, WITH EDGES STUFFED WITH MOZZARELLA.
12. **LA MATASUEGRAS:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 13'9€
SAUSAGES, GORGONZOLA CHEESE, CARAMELIZED ONION WITH MOSCATELLA
WINE, CHEESE SAUCE AND NUTS.
13. **LOLA POR DIOS:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE , 14'5€
IBERICO HAM, RUCULA, CHERRY TOMATOES, PARMESAN AND PESTO SAUCE.
14. **LA MARRAKECH:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 14'5€
KEBAB-STYLE CHICKEN MEAT, RED ONION, FRESH TOMATO, RUCULA AND SPECIAL
YOGHURT SAUCE.
15. **CHURRASIK PARK** 🍷: SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 14'9€
MARRAKECH CHICKEN, SWEET-SOUR ONION, FLAMING BARBECUE SAUCE WITH
JACK DANIEL'S.
16. **LA REINONA:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ITALIAN 14'9€
BURRATA CHEESE, MORTADELLA DI BOLOGNA, PESTO WITH PISTACHIOS, SICILIAN
CAPERS, FRESH PISTACHIOS AND ALBAHACA.
17. **LA INFIEL** 🌶️: SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE 14'9€
CHILI WITH MEAT HOMEMADE, YOGURT CREAM, RED ONION, CHEESE SAUCE,
GUACAMOLE, GREEN CHILLI PEPPER AND NACHOS. ACCOMPANIED BY MEXICAN
"SANGRITA" SHOT.
18. **LA BIEN PAGÁ:** SAN MARZANO TOMATO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 17'5€
PRAWNS, MUSSELS AND SEAFOOD SAUTEED WITH GARLIC AND PARSLEY,
CHERRY TOMATOES AND GENOVES PESTO.

**OPCIÓN
BURGERS SIN
GLUTEN +2€**

BURGERS:

12. **"A LO BESTIA":** 200G OF MATURED GALICIAN BEEF, LETTUCE, CHEDDAR CHEESE, ONION, BACON AND SPECIAL CHEESE SAUCE, HONEY AND MUSTARD SAUCE AND MAYONNAISE. **WITH DIPPER POTATOES.** 13'75€

13. **"DE CORRAL":** CRISPY CHICKEN, LETTUCE, CHEDDAR CHEESE, ONION, TOMATO, BACON, TOUCH OF CHEESE SAUCE, MAYONNAISE AND HONEY MUSTARD SAUCE. **WITH DIPPER POTATOES.** 13'75€

21. **CIAO BURGER:** 200G OF MATURED GALICIAN BEEF, BURRATA ITALIAN CHEESE, LETTUCE, ONION, BACON, CHEDDAR CHEESE, TOMATO, GENOVES PESTO, PISTACHES, HONEY AND MUSTARD SAUCE AND MAYONNAISE. **WITH DIPPER POTATOES** 14'9€

14. **ENTRECOT:** 🍷 300G OF GRILLED ASTURIAN BEEF, ACCOMPANIED BY POTATOES AND SEASONAL VEGETABLES. FLAMING IN THE TABLE. 23€

HOMEMADE DESSERTS:

1. NUTELLA PIZZA BASKET, WITH ICE CREAM, BERRIES, CREAM AND PISTACHES. 13€

2. TIRAMISU DE LA NONNA. 6€ (SMALL 4'5€)

3. GLUTEN AND LACTOSE FREE CHOCOLATE MOUSE. 5'9€ (SMALL 3'9€)

4. CHEESECAKE WITH MASCARPONE. 5'5€

5. BABA RUM: BISCUIT WITH VANILLA OR CHOCOLATE ICE CREAM, A TOUCH OF RUM AND PISTACHIOS. 7€

