

MENÚ

2025



ABIERTO TODOS LOS DÍAS
P. DEL MEDITERRÁNEO 44, ALTEA

*RACION DE PAN 2.50€

ENTRANTES CONTEMPORÁNEO

- PATATAS BRAVAS** 11
(450kcal) Gluten, Lactosa
Salsa picante de tomate con curry rojo, alioli de lima y panko ahumado
- ALITAS CRUJIENTES** 12
(600 kcal) Gluten
(6ud) Glaseadas en salsa bbq thai
- CARPACCIO DE ANGUS** 15
(320kcal) Gluten, Huevo
Tomate ponzu trufado, rúcula, salsa bull y parmesano
- PAN BAO DE SOLOMILLO** 16
(400kcal) Gluten, F. secos
setas shiitake al wok, salsa hoisin y cacahuetes
- TATAKI DE VACA A LA LLAMA** 16
(390kcal) Gluten, Sésamo
Estilo coreano, con queso ahumado, salsa gochujang y yakiniku
- MEJILLONES AL CURRY ROJO** 14
(360kcal) Moluscos
Tomate cherry, crema de coco, hoja de lima y citronela
*Servidos con patatas fritas caseras
- GAMBONES AL AJILLO** 16
(250kcal) Mariscos
Ajo molido, cayena y perejil
- CEVICHE DE DORADA Y GAMBAS** 18
(200kcal) Pescado, Marisco, Sulfitos
Con leche de tigre de maracuyá, cilantro, cebolla morada y jalapeños
- TARTAR DE ATÚN ROJO** 21
(250kcal) Pescado, Sulfitos, Gluten
con aguacate, salicornia, yuzu y mayo kimche
- BRIOCHE DE BOGAVANTE** 24
(480kcal) Pescado, Marisco, Sulfitos, Gluten
Brioche frances relleno de bogavante con mantequilla y mayonesa de hierbas



ENSALADAS FRESCURA

- ENSALADA DE POLLO** 15
(415 kcal) Lactosa, Pescado
Con salsa César al estilo asiático, pimienta de timut, queso parmesano y lima
- ENSALADA THAI C/TERNERA** 16
(520 kcal) Gluten, F. Secos
Ternera marinada, maíz, tomate cherry, pepino, salsa tahini, aromáticas y lima
- BURRATA AHUMADA** 17
(465 kcal) Gluten, Lactosa, Sulfitos. F. secos
Rúcula, tomate cherry, aceite de trufa, balsámico de cerezas y pistachos
- PASTAS
TRADICIÓN 2.0**
- GAMBAS Y SETAS** 17
(520kcal) Gluten, Sulfitos, Marisco
Salsa de tomates cherry, setas shiitake, guindilla y rúcula
- SOLOMILLO DE TERNERA** 18
(680kcal) Gluten, Lactosa
Salsa de carne, trufa, mantequilla tostada y parmesano
- PESTO Y TRUFA** 16
(530kcal) Gluten, Lactosa
Pesto de albahaca, queso parmesano y aceite de trufa
- BOLOÑESA** 16
(610kcal) Gluten, Sulfitos
Nuestra receta secreta con carne de vacuno y tomate italiano



@RESTAURANTECHARRELS

RECOMENDACIONES DEL CHEF

18€ **CEVICHE DE DORADA Y GAMBA**

CON LECHE DE TIGRE DE MARACUYÁ,
CILANTRO, CEBOLLA MORADA Y JALAPEÑOS
(200kcal) Pescado, marisco, sulfitos



TARTAR DE ATÚN ROJO 21€

CON AGUACATE, SALICORNIA, YUZU Y KIMCHE
(250kcal) Pescado, Sulfitos, Gluten



LOMO BAJO DE VACA A LA PIEDRA



25€ **LOBSTER ROLL**

BRIOCHE FRANCÉS RELLENO DE BOGAVANTE
CON MANTEQUILLA Y MAYONESA DE HIERBAS
(480kcal) Marisco, Sulfitos, Gluten



@RESTAURANTECHARRELS



CARNES

A LA PIEDRA

*ANGUS ARGENTINO

CADERA DE TERNERA

NORMAL -----200GR	16.90
GRANDE -----350GR	26.90
MUY GRANDE -----500GR	34.90

SOLOMILLO DE VACA

NORMAL -----200GR	26.90
GRANDE -----350GR	41.90
MUY GRANDE -----500GR	52.90

LOMO BAJO DE VACA

NORMAL -----200GR	20.90
GRANDE -----350GR	31.90
MUY GRANDE -----500GR	40.90

100GR SOLOMILLO WAGYU 39

Japones, con patatas fritas caseras y pimientos del padrón

CHULETÓN 1KG +45 DÍAS 60

Con patatas fritas caseras y pimientos del padrón

*NUEVA ZELANDA

SOLOMILLO CORDERO

NORMAL -----200GR	23.90
GRANDE -----350GR	36.90
MUY GRANDE -----500GR	47.90

CHULETAS DE CORDERO 28

De a la parrilla con guarnición de patatas y pimientos del padrón

PARRILLADA TIERRA 29.90

Solomillo de cordero, cadera de ternera y pechuga de pollo

PARRILLADA MAR 29.90

Salmon, 4 gambones y 2 vieiras

PARRILLADA VERDURAS 9

Champiñones, espárragos, pimientos, tomate y calabacín

1,3KG DE TOMAHAWK 75

Con patatas fritas caseras y pimientos del padrón

CARNES

A LA PARRILLA

HAMBURGUESA CHARRELS 18

Queso cheddar, pepinillo, lechuga, tomate, cebolla caramelizada en cerveza y salsa bull

PECHUGA DE POLLO CAMPERO 16

Con adobo de chimichurri, patatas fritas y ensalada

SATAY DE POLLO 17

Salsa con cacahuètes satay, patatas fritas y ensalada

PESCADOS

FRESCURA Y CALIDAD

DORADA 19

Con patatas fritas, ensalada mediterránea

SALMON 21

A la piedra con primera guarnición a elegir

LENGUADO 24

Con ensalada mediterránea y patatas fritas caseras

INFANTIL

PARA LOS NIÑOS

NUGGETS 8

Con patatas fritas

PECHUGA DE POLLO 10

Con patatas fritas

SPAGHETTI NIÑOS 12

Con salsa boloñesa

HAMBURGUESA C/ QUESO 12

Con patatas fritas o boniato



ELIGE UNA GUARNICIÓN GRATIS CON TU CARNE O PARRILLADA Y AÑADE EXTRA LAS QUE QUIERAS

PATATAS FRITAS	4	PIMIENTOS PADRON	4
PATATAS BONIATO	4	PIMIENTOS	3
PATATA ASADA	4	TOMATES	3
ENSALADA	4	CHAMPIÑONES	3
MAZORCA DE MAÍZ	3	ESPÁRRAGOS	4
CEBOLLA	3	AROS DE CEBOLLA	3

EXTRAS

4UD GAMBONES +7€
3UD VIEIRAS +7€

SALSAS

Y ACOMPAÑAMIENTOS

PIMIENTA	4
CHAMPIÑONES	4
ROQUEFORT	4
BEARNESA	4
CHIMICHURRI	3
ALIOLI	2
MANTEQUILLA DE AJO	2

POSTRES

HECHOS EN CASA

HELADOS

VAINILLA, CHOCOLATE O CARAMELO

5

TARTA DE QUESO

(420kcal) Gluten, Lactosa

CON BASE CRUJIENTE DE GALLETA LOTUS

8

BROWNIE

(560kcal) Gluten, Lactosa, F. secos

CON CHOCOLATE BLANCO, FRAMBUESA Y HELADO

8

COULANT DE PISTACHO

(605kcal) Gluten, Lactosa, F. secos

CON HELADO DE VAINILLA, GALLETA Y PISTACHOS

8



@RESTAURANTECHARRELS

*BREAD SERVICE 2.50€

STARTERS

CONTEMPORARY

PATATAS BRAVAS

(450kcal) Gluten, Lactose

Spicy tomato sauce with red curry, lime aioli, and smoked panko.

11

CRISPY WINGS

(600 kcal) Gluten

(6 pcs) Glazed in Thai BBQ sauce.

12

ANGUS CARPACCIO

(320kcal) Gluten, Egg

Truffled ponzu tomato, arugula, bull sauce, and parmesan.

15

BAO BUN WITH TENDERLOIN

(400kcal) Gluten, Nuts

Wok-fried shiitake mushrooms, hoisin sauce, and peanuts.

16

FLAMED BEEF TATAKI

(390kcal) Gluten, Sesame

Korean-style, with smoked cheese, gochujang sauce, and yakiniku.

16

RED CURRY MUSSELS

(360kcal) Mollusks

Cherry tomato, coconut cream, lime leaf, and citronella.

14

*Served with homemade fries.

GARLIC PRAWNS

(250kcal) Seafood

Ground garlic, cayenne, and parsley.

16

SEA BREAM AND PRAWN CEVICHE

(200kcal) Fish, Seafood, Sulfites

With passion fruit tiger's milk, cilantro, red onion, and jalapeños

18

RED TUNA TARTAR

(250kcal) Fish, Sulfites, Gluten

With avocado, salicornia, yuzu, and kimchi.

21

LOBSTER ROLL

(480kcal) Fish, Seafood, Sulfites, Gluten

French brioche filled with lobster and prawn, butter, and herb mayonnaise

24



SALADS

FRESHNESS

CHICKEN SALAD

(415 kcal) Lactose, Fish

With Asian-style caesar sauce, timut pepper, parmesan cheese and lime

15

THAI SALAD WITH BEEF

(520 kcal) Gluten, Nuts

Marinated beef, corn, cherry tomato, cucumber, tahini sauce, herbs, and lime.

16

SMOKED BURRATA

(465kcal) Gluten, Lactose, Sulfites, Nuts

Arugula, , truffle oil, cherry balsamic, eggplant and pistachios.

17

PASTAS

TRADITION 2.0

PRAWN AND MUSHROOM

(520kcal) Gluten, Sulfites, Marisco

Cherry tomato sauce, shiitake mushrooms, chili, and arugula

17

BEEF TENDERLOIN

(680kcal) Gluten, Lactose

Meat sauce, truffle, browned butter, and Parmesan cheese

18

PESTO AND TRUFFLE

(530kcal) Gluten, Lactose

Basil pesto, Parmesan cheese, and truffle oil

16

BOLOGNESE

(610kcal) Gluten, Sulfites

Our secret recipe with beef and Italian tomato

16



SUGGESTIONS FROM OUR CHEF

18€ **SEA BREAM AND PRAWN CEVICHE**

WITH PASSION FRUIT TIGER'S MILK, CILANTRO,
RED ONION, AND JALAPEÑOS
(200kcal) Fish, Seafood, Sulfites



RED TUNA TARTAR 21€

WITH AVOCADO, SALICORNIA, YUZU, AND
MAYO KIMCHI.
(250kcal) Fish, Sulfites, Gluten



LOMO BAJO DE VACA A LA PIEDRA

25€ LOBSTER ROLL
FRENCH BRIOCHE FILLED WITH LOBSTER AND
PRAWN, BUTTER, AND HERB MAYONNAISE
(480kcal) Fish, Seafood, Sulfites, Gluten



@RESTAURANTECHARRELS



MEATS

ON THE STONE

*ARGENTINIAN ANGUS

BEEF RUMP

NORMAL -----200GR	16.90
LARGE -----350GR	26.90
EXTRA LARGE -----500GR	34.90

BEEF TENDERLOIN

NORMAL -----200GR	26.90
LARGE -----350GR	41.90
EXTRA LARGE -----500GR	52.90

BEEF STRIPLOIN

NORMAL -----200GR	20.90
LARGE -----350GR	31.90
EXTRA LARGE -----500GR	40.90

100GR WAGYU TENDERLOIN 39

Japanese. With homemade French fries and padrón peppers

1KG CHULETON +45 DAYS 60

With homemade French fries and padrón peppers

MEATS

GRILLED

CHARRELS BURGER

Cheddar cheese, pickles, lettuce, tomato, beer-caramelized onion, and bull sauce

FREE-RANGE CHICKEN BREAST 16

With chimichurri marinade, French fries, and salad

CHICKEN SATAY

Satay peanut sauce, French fries, and salad

KIDS MENU

FOR THE LITTLE ONES

NUGGETS

With French fries

CHICKEN BREAST

With French fries

*NEW ZELAND

LAMB TENDERLOIN

NORMAL -----200GR	23.90
LARGE -----350GR	36.90
EXTRA LARGE -----500GR	47.90

LAMB CHOPS

28

Grilled with a side of potatoes and padrón peppers

LAND GRILL PLATTER 29.90

Lamb tenderloin, beef rump, and chicken breast

SEA GRILL PLATTER 29.90

Salmon, 4 king prawns, and 2 scallops

VEGGIE GRILL PLATTER 9

Mushrooms, asparagus, peppers, tomato, and zucchini

1,3KG DE TOMAHAWK 75

With homemade French fries and padrón peppers

FISH

FRESHNESS & QUALITY

SEA BREAM

19

With French fries, Mediterranean salad, and herb mayonnaise

SALMON

21

On the stone with your choice of first side dish

SOLE

24

With Mediterranean salad, homemade French fries, and herb mayonnaise

KIDS SPAGHETTI

12

With Bolognese Sauce

CHEESEBURGER

12

With French fries or sweet potato fries



**CHOOSE ONE FREE SIDE WITH
YOUR MEAT OR GRILL PLATTER**
AND ADD EXTRAS IF YOU LIKE!

FRENCH FRIES	4	PADRÓN PEPPERS	4
SWEET POTATO	4	RED PEPPERS	3
BAKED POTATO	4	TOMATOES	3
SALAD	4	MUSHROOMS	3
CORN COB	3	ASPARAGUS	4
ONION	3	ONION RINGS	3

EXTRAS

4 KING PRAWNS +7€
2 SCALLOPS +7€

SALSAS

Y ACOMPAÑAMIENTOS

PIMIENTA	4
CHAMPIÑONES	4
ROQUEFORT	4
BEARNESA	4
CHIMICHURRI	3
ALIOLI	2
MANTEQUILLA DE AJO	2

DESSERTS
HOMEMADE

ICE CREAM

Vanilla, chocolate, or caramel

5

CHEESECAKE

(420kcal) Gluten, Lactose

With a crunchy Lotus biscuit base

8

BROWNIE

(560kcal) Gluten, Lactose, Nuts

With white chocolate, raspberry, and ice cream

8

WHITE CHOCOLATE COULANT

(605kcal) Gluten, Lactose, Nuts

With vanilla ice cream, biscuit, and pistachios

8



@RESTAURANTECHARRELS