

ENTRANTES/STARTERS

Virutas de foie con brioche y confitura de cebolla / Foie gras shavings with brioche and onion jam 6,50€



Ensalada de salmón, lechuguitas, quinoa, vinagreta de cilantro y wakame / Salmon salad, little gem lettuce, quinoa, coriander and wakame vinaigrette 11,00€



Tataki de atún rojo con encurtidos / Red tuna tataki with pickled vegetables 10,50€



Nuestro pescadito a la andaluza con salsa tártara / Our Andalusian-style fish with tartar sauce 9,50€



Pulpo y puerro a la brasa con puré de patata / Grilled octopus and leek with mashed potatoes 14,00€



Sardina ahumada con ensalada de algas, salsa de encurtidos y arena de grissini / Smoked sardines with seaweed salad, pickle sauce and crushed grissini 6,80€



Huevos a baja temperatura con chistorra y espuma de parmesano / Slow-cooked eggs with chistorra sausage and parmesan foam 9,50€



Alitas de pollo con salsa Pekin / Chicken wings with Peking sauce 8,70€



Buñuelos de pulpo seco con alioli / Dried octopus fritters with alioli 9,50€



Croquetas de bogavante / Lobster croquettes 4 piezas 9,50€



Croquetas de jamón ibérico / Iberian ham croquettes 9,00€



Jamón ibérico de bellota con air bag y tomate rallado / Iberian ham with air bag and grated tomato 18,00€



Media ración de jamón ibérico de bellota con air bag y tomate rallado / Half portion of Iberian ham with air bag and grated tomato 9,50€



Selección de quesos / Selection of cheeses 12,50€



Tartar de Txogitxu con anacardos y yogurt / Txogitxu beef tartar with cashew nuts and yogurt 12,50€



KOMFORT VEGETARIAN

Ensalada griega con tomate, yogurt y menta / Greek salad with tomato, yogurt and mint 7,80€



Tempura de verduras / Vegetable tempura 9,00€



Croquetas de falafel con salsa de sésamo / Falafel croquettes with sesame sauce 7,60€



Aguacate con quinoa y algas / Avocado with quinoa and seaweed 8,00€



Tartar vegetariano y queso azul / Vegetarian tartare with blue cheese 8,00€



INTERNATIONAL KOMFORT

Ceviche de vieira con aji naranja, maíz y cebolla roja / Scallop Ceviche with orange chili peppers, corn and red onion 10,50€



Gyosas de marisco con salsa ponzu / Seafood Gyosa with ponzu sauce 6,80€



Taco de pescado con guacamole / Fish taco with guacamole 6,80€



Taco de cochinita pibil con chipotle / Pibil pork taco 6,80€



Mini bic mak de sepia con alioli negro / Mini cuttlefish bic mak with black alioli 6,80€



KOKAS

Selección de kokas / Kokas Selection 14,00€

KOKA de bacalao, alioli y pimiento rojo asado / KOKA with cod, alioli and roasted red peppers 5,00€



KOKA de sardina con concasse de tomate / Sardine Koka with tomato concasse 5,00€



KOKA embutidos / KOKA with local dried sausages 5,00€



KOKA de pericana con capellanes / KOKA with typical alicantian "pericana" 5,00€



KOKA de panceta, anguila ahumada y manzana caramelizada / KOKA with pork belly, smoked eel and caramelized apple 5,00€



KOKA de espinacas, queso de cabra, piñones y aceite de trufa / KOKA with spinach, goat cheese, pine nuts and truffle oil 5,00€



PIZZA

Pizza Team Komfort: mozzarella, gorgonzola, chorizo picante y tomate seco / *Pizza Team Komfort: Mozzarella, Gorgonzola, spicy chorizo and dried tomato*

12,80€



Pizza de la nonna: burrata, tomate y albahaca fresca / *Pizza de la nonna: Burrata, tomato and fresh basil*

11,00€



Pizza vegetal: rúcula, parmesano, tomate seco, piquillos y alcaparras / *Vegetable Pizza: rocket, Parmesan, dried tomatoes, piquillo peppers and capers*

11,00€



Pizza ibérica: jamón ibérico, tomate y queso manchego / *Iberian Pizza: cured ham, tomato and Manchego cheese*

13,50€



Pizza o Calzone: tomate, mozzarella, champiñones, jamón york y albahaca / *Pizza or Calzone: tomato, Mozzarella, mushrooms, york ham and basil*

12,50€



BRASA/GRILL

Solomillo de Txogitsu / *Txogitsu sirloin steak*

23,00€



Txuletón de Txogitsu (850 gramos) / *Txogitsu T-bone steak (850 grams)*

42,00€



Entrecot de Txogitsu / *Txogitsu steak*

21,50€



Pieza de Black Angus / *Black Angus piece*

22,50€



Rodaballo / *Turbot*

19,00€



Calamar / *Squid*

18,00€



Nuestros canelones rellenos de pollo a la brasa y foie / *Our cannelloni stuffed with grilled chicken and foie gras*

14,50€



Oklahoma Cheese Burguer con patatas fritas / *Oklahoma cheese burger with french fries*

13,50€



* acompañado de lágrima de puré de patata y verduras salteadas
* served with mashed potato and sautéed vegetables

POSTRES/DESSERTS

Torrija caramelizada con helado de caramelo / *Caramelised torrija with caramel ice cream*

5,00€



Coulant de xocolate con helado de vainilla / *Chocolate coulant with vainilla ice cream*

5,00€



Tarta de queso casera con hibiscus / *Homemade cheese cake with hibiscus*

5,00€



Komfort Koko / *Komfort Kokonut*

5,00€



Chiboust de galleta María / *Cookie Chiboust*

5,00€



REFRESCOS Y AGUA

Agua 50cl.	1,80€
La casera 50cl	2,00€
Agua con gas San Pellegrino 50cl	2,00€
Bitter Kas	2,00€
Zumo melocotón	2,00€
Zumo Piña	2,00€
Zumo manzana	2,00€
Zumo tomate	2,00€
Zumo naranja	2,00€
Coca Cola, Fanta, Sprite	2,50€
Aquarius, Nestea	2,50€
Agua 1l.	2,90€
Zumo naranja natural	3,50€

APERITIVO

Vall de Gorgos. Vermouth rojo. Xaló	2,20€
Casa Mariol. Vermouth negro. Tarragona	2,50€
Vermell. Vermouth rojo. Segorbe	3,50€
Puig Campana. Vermouth rojo. Benidorm	3,50€
Yzaguirre. Vermouth rojo. Tarragona	4,50€
Yzaguirre. Vermouth blanco. Tarragona	4,50€

VINO BLANCO

	BOTELLA	COPA
Trascanpanas Sauvignon blanc. D.O. Rueda	15,00€	
Cullerot Pedro Ximenez, Verdil, Chardonnay, Macabeo. D.O. Valencia	17,00€	
Enrique Mendoza Chardonnay. D.O. Alicante	17,50€	3,50€
Les Freses Moscatel de Alejandría. D.O. Alicante	18,00€	
Mestizaje Merserguera, Viognier, Malvasía. D.O. El Terrerazo	20,00€	
Böj 570 Albariño. D.O. Rías Baixas	15,00€	4,00€
O Luar Do Sil Godello. D.O. Valdeorras	20,00€	
Gessami Muscat de Frontignan, Muscat de Alexandria, Sauvignon Blanc, Gewürztraminer. D.O. Penedés	20,00€	4,00€
Quinta Luna Verdejo. D.O. Castilla y León	20,00€	4,50€

Ricard	4,50€
Jagger	4,00€
Campari	5,00€

CERVEZA

Caña	2,00€
Cruzcampo 0,0 % 1/3	2,00€
Caña con limón	2,00€
Heineken 1/3	2,50€
Cruzcampo sin gluten 1/3	2,50€
Tanque 55 cl.	3,50€
Tanque con limón	3,50€

ARTESANALES

Althaia. Blonde Ale. Marina Baixa	4,50€
Er Boqueron. Cona agua de Mar. Xàtiva	4,50€
Beauty Beer. Aloe Vera. Mediterránea	4,50€
Serra Gelada. Rubia. Benidorm	5,00€
Toro. Estilo Wood Aged. Xàtiva	5,50€
Althaia IPA. IPA. Altea	5,50€
Barlovento. Negra. Altea	5,50€



VINO TINTO

	BOTELLA	COPA
Enrique Mendoza Merlot, Monastrell. D.O. Alicante	20,00€	4,00€
Les Alcusses Gonastrell, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Tempranillo. D.O. Valencia	20,00€	
Mestizaje Bobal, Garnacha, Syrah. D.O. El Terrerazo	22,00€	
Rojo y Negro Giró. D.O. Parcent, Alicante	23,00€	
Pago de los Capellanes Roble Tempranillo. D.O. Ribera del Duero	23,00€	4,60€
Donyet Garnacha, Cariñena, Merlot, Cabernet Sauvignon. D.O. Montsant	24,00€	
Adnos Alta Expresión Bobal. D.O. Utiel Requena	25,00€	
Pago de los Balagueses Syrah. D.O. Los Baalagueses, Utiel Requena	25,00€	
Petalos del Bierzo Mencía. D.O. Bierzo	25,00€	5,00€

GENEROSO

	BOTELLA	COPA
Fino La Jarana Palomino Fino D.O. Jerez-Xérès-Sherry	17,50€	3,50€

Manzanilla Arboledilla Poniente Palomino Fino D.O. Sanlúcar de Barrameda	18,00€	3,60€
--	--------	-------

ESPUMOSO

Bertha, brut nature Macebeo, Xarel.lo, Parellada D.O. Cava	24,00€	4,80€
--	--------	-------

Llopart, brut rosé Monastrell, Garnatxa, Pinot Noir D.O. Cava	25,00€	5,00€
---	--------	-------

VINO ROSADO

Viña Pomal 106 barricas Tempranillo, Garnacha, Graciano. D.O. Rioja	25,00€	5,00€
---	--------	-------

Camins del Priorat Garnacha, Cariñena, Syrah, Cabernet Sauvignon. D.O. Priorat	27,00€	
--	--------	--

VINO ROSADO

Artazuri Garnacha. D.O. Navarra	16,00€	3,50€
---------------------------------	--------	-------

Quinta Clarisa Tempranillo. D.O. Castilla y León	18,00€	
--	--------	--

Can Sumoi La Rosa Sumoll, Parellada, Xarel.lo. D.O. Penedés	20,00€	
---	--------	--

DULCE

Moscatel de la Marina Moscatel de Alejandría D.O. Alicante	18,00€	3,50€
--	--------	-------

Sánchez Romate PX Pedro Ximénez D.O. Jerez-Xérès-Sherry	18,00€	3,50€
---	--------	-------

GINTÓNIC

Tanqueray. Limón y tónica	7,00€
Seagram's. Piel de limón, canela cassia y tónica	7,50€
Puerto de indias. Fresa, canela y tónica	8,00€
Bombay Sapphire. Limón y tónica	8,00€
Hendricks. Pepino y tónica	10,00€
Martin Miller's. Pomelo rosado y tónica premium	10,00€
Brockmans. Piel de pomelo rosado y tónica premium	11,00€
G'vine. Uva y tónica	11,00€
Junipero. Lima, bayas de enebro y tónica premium	12,00€
Monkey 47. Lima, naranja y tónica premium	14,00€

CAFÉ

Infusiones	1,50€
Solo	1,50€
Americano	1,60€
Cortado	1,60€
Con leche	1,80€
Bombón	2,00€
Carajillo	2,00€
Cola cao	2,30€
Capuccino	2,50€
Café irlandés	7,00€

WHISKY

White label	5,00€
Ballantines	6,00€
J&B	6,00€
Jameson	6,00€
Johnnie Walker	6,00€
Jack Daniel's	7,00€
Johnnie Walker Etiqueta Negra	8,00€
Chivas	8,00€
Cardhu	9,00€
Glenrothes	12,00€

BRANDY Y COGNAC

Magno	3,50€
Torres	5,00€
Torres X	7,00€
Brandy Larios	13,00€

ANÍS

Marie Brizard	4,00€
Anís Tenis	4,50€

CÓCTEL

San Francisco	6,00€
Negroni	7,00€
Caipiroska	7,00€
Piña Colada	7,00€
Caipirinha	7,00€
Aperol spritz	7,00€
Dry Martini	7,50€
Bloody Mary	8,00€
Mojito	8,00€
Melon Collins	8,00€
Margarita de Yuzu	8,00€

AGUARDIENTE Y LICOR

Licor Manzana	3,00€
Licor Melocotón S/A	3,00€
Licor Melocotón	3,00€
Aguardiente orujo	3,50€
Aguardiente orujo hierbas	3,50€
Crema de orujo	3,50€
Amareto di Saronno	4,50€
Baileys	4,50€
Licor Fray Angelico	4,50€
Tía María	4,50€
Cachaça	5,00€
Cointreau	5,00€
Limocello	5,00€
Pacharán Baines	5,00€
Tequila Jose Cuervo	5,00€

RON

Bacardi	4,00€
Barceló	5,00€
Brugal Añejo	5,00€
Flor de Caña	6,00€
Santa Teresa	7,00€
Matusalem	8,00€
Zacapa	14,00€

VODKA

Absolut Vodka	6,00€
Vodka Eco Loe	8,00€