

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 Burger 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€



Komfort Koko / *Komfort Kokonut*

5,00€



Xurros con xocolate / *Xurros with chocolate*

5,00€



Chiboust de galleta María con helado de café / *Cookie Chiboust with coffee ice cream*

5,00€



Arroz con leche / *Typical spanish rice with milk and spices*

5,00€



**MENÚ INFANTIL
CHILDREN'S MENU 12,00€**

Entrante / *Starters*

Chicken fingers con patatas fritas / *Chicken fingers with chips*

Principal / *Main Course*

Pasta con tomate / *Pasta with tomato sauce*

Postres / *Desserts*

Bola de helado / *Ice cream ball*

*Pregunte por nuestro menú
*Please ask to see our menu



Cereales con Gluten
Cereals containing gluten



Crustáceos
Crustaceans



Huevos
Eggs



Pescado
Fish



Cacahuetes
Peanuts



Soja
Soybeans



Lácteos
Milk



Frutos de cáscara
Nuts



Apio
Celery



Mostaza
Mustard



Granos de Sésamo
Sesame



Sulfitos
Sulphites



Moluscos
Molluscs



Altramuces
Lupin

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 Baalgueses, 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. Manzanilla-Sanlúcar de Barrada	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€

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€

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€
Blody 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€